

CAHIER **C**

BONNE CHÈRE

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

Jean Faucher et Guy Dombrowski

Deux véritables passionnés du vin

«Quand on boit une bonne bouteille de vin, c'est plus que le plaisir de déguster, on se rappelle un voyage, un ami ou une rencontre.» Jean Faucher et Guy Dombrowski sont deux passionnés du vin, ils sont intarissables sur le sujet et ils vivent leur passion quotidiennement. Ils manquent rarement une occasion de goûter à ce précieux nectar. Ils font partie d'un nombre sans cesse grandissant de Québécois qui s'intéressent à ce produit de plus en plus disponible et malheureusement de plus en plus dispendieux.



par
Claude GOYETTE

Jean Faucher et Guy Dombrowski sont devenus des amis grâce au vin. Ils ont découvert ce liquide grâce à l'Amicale des Sommeliers. Cette confrérie bacchique existe depuis une quinzaine d'années à Québec et elle organise des repas gastronomiques et des cours sur la connaissance du vin.

«Nous sommes passés par le même canal, explique M. Faucher, même si j'ai commencé mon apprentissage avant Guy. Je connaissais le vin et je m'y intéressais un peu. Nous en prenions durant le repas du dimanche mais ce n'était pas une passion comme aujourd'hui, c'est un goût qui s'est développé graduellement à travers les années et qui a vraiment commencé grâce à un voyage sur les vins que j'ai effectué en 1974 en Italie, en Suisse et en Allemagne.»

Une passion

Ce goût pour le vin s'est vite transformé en passion. C'est le loisir numéro un des deux amis qui ratent rarement une occasion de l'associer à leurs activités. Que ce soit lors d'une partie de pêche, une journée de ski ou une rencontre d'affaires, le vin est toujours au rendez-vous. Il est vrai que leur cave ferait l'envie de bien des amateurs, car M. Faucher possède envi-



MM. Guy Dombrowski et Jean Faucher n'ont pas fini d'étancher leur soif.

ron 1,000 bouteilles alors que M. Dombrowski se contente de 700 à 800 bouteilles.

«Nous possédons une réserve assez impressionnante, avouent les deux maniaques, mais il ne faudrait pas nous prendre pour des millionnaires. Nous avons amassé ces bouteilles sur une très longue période et c'est à la portée de la majorité des bourses. Tout le monde peut posséder sa réserve, plus ou moins imposante, selon ses moyens.»

La cave à vin de M. Faucher révèle une autre particularité intéressante: elle est informatisée. Toutes les bouteilles sont inscrites dans un programme, ce qui permet à M. Faucher de visualiser sa réserve sur un écran cathodique, de savoir aussi quand telle bouteille est prête à boire et de compiler ses nouveaux achats. Son copain veut procéder de la même manière car c'est impossible de garder en mémoire toute la réserve. Les risques sont grands d'oublier une bonne bouteille ou de retarder une dégustation qui aurait procuré une plus grande sensation si la vin avait été bu à temps.

Les deux amis avouent dépenser au moins \$2,000 à \$3,000 annuellement pour maintenir leur cave à flot mais leur passion leur coûte plus cher car ils participent à plu-

sieurs dégustations et ils tont partie de nombreuses confréries bacchiques. Il faut aussi ajouter quelques voyages annuels en Europe pour améliorer leurs connaissances, faire la découverte de nouveaux produits et rencontrer des éleveurs et des négociants.

«C'est facile de s'introduire dans le milieu du vin et c'est passionnant, souligne M. Dombrowski. Nous avons beaucoup de contacts et d'amis. Nous aimons le vin pour lui-même mais surtout pour l'environnement. Par ce liquide, nous avons beaucoup appris sur la culture et sur l'histoire, nous nous sommes aussi fait de nombreux amis car le vin favorise les rencontres et c'est bien rare que quelqu'un se chicane autour d'une bonne bouteille.»

La connaissance du vin se marie bien avec celle de la bonne chère. Les deux compères ont donc décidé de suivre des cours de cuisine de Jean Souldard, le réputé chef exécutif du Hilton. Ils voulaient en savoir davantage sur les bases de la cuisine, ils ont appris à faire la popote et

préparer des plats plus raffinés pour mettre encore plus en valeur les bonnes bouteilles de leur réserve.

A la caisse

Certaines personnes passent de longues périodes devant leur téléviseur, MM. Faucher et Dombrowski préfèrent occuper leur temps libre à lire sur le vin, à planifier leurs achats et à déguster leur précieux nectar. Car nos deux copains achètent le vin à la caisse et ils doivent connaître les nouveaux arrivages pour faire un choix judicieux.

«Nous recherchons des produits qui possèdent un excellent rapport qualité-prix, soulignent les deux amis. Nous n'achetons pas des bouteilles de collection ou des vins qui sont hors de prix. Nous essayons de découvrir des vins de qualité mais dont les coûts sont raisonnables. Il est rare que nous achetions un produit sans le déguster à moins que ce ne soit un vin très connu et dont la réputation n'est plus à faire. La SAO exagère et certains produits sont hors de prix par rapport à leur valeur réelle.»

Les deux amis ne sont pas des puristes même s'ils possèdent des connaissances poussées sur le vin. Ils participent parfois à des dégustations aveugles ou des manifestations de prestige, mais ils préfèrent se réunir avec des amis, ouvrir de bonnes bouteilles, parler bien sûr du vin mais aussi d'autres sujets.

Deux à trois heures en compagnie de MM. Faucher et Dombrowski, c'est très vite passé, surtout quand on a la chance de savourer quelques bonnes bouteilles dans la salle de dégustation de M. Faucher, un véritable sanctuaire consacré au vin. Et pourquoi pas terminer sur une note humoristique de nos deux confrères: «Notre objectif, c'est de ne pas laisser de bouteilles derrière nous.» Nos deux amis ne sont pas près de mourir s'ils veulent épouser leur réserve. Longue vie et bonne soif!

Gala Restauration 1987

Alain Labrecque a organisé cette manifestation dans le but de stimuler le monde de la restauration.

A lire en page 3

RESTAURANT-AUBERGE
La Goëliche
Table d'hôte
22, av. du Quai, Ste-Petronille, De d'Orléans
828-2248

TABLE D'HÔTE DU **Vivier** tous les soirs
Les asperges vertes à la vinaigrette de vinaigre de framboises ou Le mille-feuilles de brochet aux pommes fruit
Potage du jour
L'escalope de fileton aux moules et tomates fraîches 15⁹⁵
Le filet de doré et son duo de poisson 17⁹⁵
Le médaillon de parcelet à l'empanche de porc bourguignonne 18⁹⁵
La fricassée de langoustines à la fondue de feuilles vertes 19⁹⁵
Dessert
Café ou thé

Tous les mercredis soirs, venez déguster LA VRAIE BOUILLABAISSE

BRUNCH PASCAL A notre salle à manger de 11h à 15h 14⁹⁵ adultes
BUFFET DE PÂQUES en soirée dès 17h 12⁹⁵ adultes
Demi-prix enfants de moins de 10 ans

À L'AUBERGE **RAMADA**
1200, rue Lavergerie, Sainte-Foy, Qué.
Réservations: 651-2440

RESTAURANT - PIZZERIA **L'OSTERIA**
PONTE VECCHIO
Spécialités: pâtes, veau, pizzas cuites sur feu de bois et fruits de mer.
Menu de Pâques
Mousse de foie de volaille ou Petite salade mimosa
Potage parisien ou consommé au porto
Moules marinées 13.25\$
Quenelles de volaille à la crème 13.25\$
Quenelles de saumon au poivre rose 13.75\$
Suprême de poulet sauce parmesane 14.95\$
Escalopes parmigiana 15.50\$
Gigot d'agneau pascal au jus 15.75\$
Tournedos Rossini 17.95\$
Pommes de terre rissolées et légumes gratinés
Dessert - Thé, café
225, rue St-Jacques
Coin Dalhousie - Vieux-Port
Stationnement à l'arrière
Réservations: 692-2286

RESTAURANT **Shanghai Matignon**
京滬川
SPÉCIALITÉS: SZECHUANNaises PEKINOISES SHANGHAIENNES
69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

BRUNCH FAMILIAL À L'ÉRABLE À L'ÎLE D'ORLÉANS
le dimanche de Pâques, de 10h00 à 14h00
Souper canadien sur réservation
AU RELAIS DES PINS
Jean-Claude Prémont
829-3455

RESTAURANT **Le Patrimoine**
TABLE D'HÔTE
Assiette de crudités
Salade César
Fondue parmesan
Feuilleté de la mer
Potage garbure
Steak au poivre
Cuisses de grenouilles
Escalope de veau milanaise ou à la crème
Steak au poivre et cuisses de grenouilles
Gâteau moka 14¹⁴
Thé ou café
GÂTEAU ANNIVERSAIRE GRATUIT
1210, Place Georges V
529-5533

Les vins d'Alsace
Une délégation de représentants des grandes maisons productrices de vin d'Alsace est venue à Québec ces jours-ci. Notre chroniqueur Jean-Gilles Jutras vous en parle, en page 5.

NOUVEAU **RESTAURANT-BAR LE PARALLÈLE**
confort, ambiance et nourriture de qualité
POUR PÂQUES
MENUS SPÉCIAUX POUR ADULTES ET ENFANTS de 11 à 24 heures
795, boul. du Lac, Lac-Beauport
(centre commercial Galeries du Lac)
RÉSERVATIONS: 849-4262

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

LA PÂQUES AU BAVARD ROY
DIMANCHE 19 AVRIL 1987
Toujours 5 choix de table d'hôte
REPAS SPÉCIAL "PÂQUES"
Crevettes de Matane ou Fondue parmesan
Potage cultivateur (légumes)
Jambon braisé à l'orange
Gâteau Moka ou salade de fruits frais
Pâques Thé, café, lait 9⁹⁵\$
ASSIETTE DE JAMBON POUR ENFANT 3²⁵\$
RÉSERVEZ TÔT 656-6962
LE DIMANCHE SPÉCIAL ENFANT 1/2 SPAGHETTI 1⁹⁹\$
OUVERTURE DÈS 9H, REPAS SERVI TOUTE LA JOURNÉE (Déjeuner de 9h à 14h)
Série de hockey sur 2 écrans géants (Satellite)

Ah Oui! C'est Pâques
LE JOUR: FORFAIT FAMILIAL
Repas complet le midi, de 12h à 15h
Papa - maman et 1 enfant (12 ans et moins) 29⁹⁵
Papa - maman et 2 enfants (12 ans et moins) 34⁹⁵
Chaque adulte additionnel 11⁹⁵
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins) 7⁹⁵
LE SOIR:
Adulte 17²⁵
Enfant (12 ans et moins) 10²⁵
Réservations possibles à 17h et 20h30.
2846, chemin Gomin
Sainte-Foy 651-6905
plus sympathique... évidemment
LA TYROLIENNE
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

D'UNE TABLE A L'AUTRE

Le Roussillon

Il est vrai que l'hôtel Le Roussillon a pignon depuis peu à Québec. Si l'on peut pardonner certaines «erreurs de parcours», il est par contre difficile d'excuser l'incurie que l'on relève dans le «restaurant détente» aménagé au rez-de-chaussée.

par Claude GOYETTE et Jacques DALLAIRE

Nous en voulons encore pour preuve l'aventure vécue par un groupe de journalistes du SOLEIL jeudi midi. Il a fallu mettre près de deux bonnes heures pour prendre un simple repas que l'on a encore peine à digérer tant les mets et le service étaient mauvais, pour ne pas dire plus. Si Le Roussillon tente de prendre sa place dans le domaine de l'hôtellerie à Québec, il a définitivement beaucoup à faire pour se faire un nid dans le milieu de la restauration...précisément dans une ville où ce ne sont pas les bons établissements qui manquent. S'il est vrai, comme le veut un dicton populaire, que la première idée est toujours la meilleure, on pourrait ajouter que la première impression l'est souvent tout autant!

Le Concorde

Les dirigeants du Loews Le Concorde devront se trouver un nou-



M. Werner Sapp quitte Québec à regret.

veau directeur de la restauration puisque Werner Sapp quitte ses fonctions cette semaine pour aller travailler au Park Plaza Hotel de Toronto. M. Sapp était à l'emploi du Concorde depuis le 5 octobre 1981, où il avait commencé comme directeur des banquets pour prendre rapidement charge du secteur

de la restauration. M. Sapp quitte Québec à regret car il avait passé plus d'une douzaine d'années dans la région. Comme il le soulignait au cours d'une brève entrevue, il fait en quelque sorte un choix de carrière. Toronto offre plus de possibilités et il aura la chance de devenir di-

recteur adjoint dans un avenir très rapproché.

Le Portugais

Le restaurant Le Portugais de Québec a déjà quatre ans et son proprio, M. Germano Rocha, ne veut pas laisser passer l'événement sans le souligner. Il offre à sa clientèle une promotion spéciale, du 21 au 30 avril, soit le riz aux moules à volonté tout en présentant son «vinho verde» au verre. M. Rocha célébrera de façon particulière la journée de la révolution des oeillets au Portugal, le 25 avril.

Hilton

Bonne chère et belle musique sont au menu du Hilton International Québec à l'occasion de la fête de Pâques: un brunch à l'Eden avec de la musique d'ambiance, alors que Le Croquembrache présentera lui aussi un brunch mais il sera plus copieux et plus dispendieux, tout en se déroulant avec la complicité d'un quatuor à cordes.

Autre ouverture

Le Vieux Moulin des Grondines, situé à Grondines, dans la circonscription de Portneuf, est ouvert depuis la semaine dernière. Mme Lucie Giroux continue

à mettre de l'avant sa formule d'authentique nourriture québécoise et son établissement est ouvert, tous les jours, à partir de 11 heures.

L'Amicale des Sommeliers

L'Amicale des Sommeliers tient son brunch annuel, le 26 avril, à 11 heures, au Manoir Montmorency. Il s'agira d'un repas accompagné de vins appropriés qui comprendra des canapés, un consommé célestine, un feuilleté de moules, la caille aux deux raisins avec des légumes, l'assiette de fromage et des fruits. Le coût est de \$35 par personne pour les membres et les invités. Pour de plus amples informations ou pour réservations, on peut téléphoner au 681-7231.

Congrès des restaurateurs

L'Association des restaurateurs du Québec tiendra son congrès annuel, à Québec, les 26, 27 et 28 avril. Cet événement se déroulera au Château Frontenac et plusieurs sujets intéressants retiendront l'attention des participants. Soulignons entre autres une discussion entre les restaurateurs et les délégués de la SAQ sur l'état des services offerts, un dé-

bat sur le rôle des restaurateurs dans la formation professionnelle, un déjeuner-causerie avec le ministre du Tourisme, M. Yvon Picotte, et plusieurs autres ateliers.

Accueil-Québec

Le ministère du Tourisme offre un programme pour améliorer l'accueil touristique dans la région de Québec et permettre aux intervenants de devenir des bons «accueillants». Le projet Accueil-Québec s'adresse à tous ceux et celles que le tourisme intéresse et les sessions sont gratuites. D'une durée de trois heures, ces cours dispensent un programme d'information élaboré dans le but d'amener les participants à accroître la durée du séjour des touristes dans la région et de les accueillir à bras ouverts.

Chaque participant se verra remettre une attestation comme quoi il a suivi la session. Pour suivre le cours, il suffit de se présenter aux endroits suivants à l'heure mentionnée: au Holiday Inn, centre ville, le 27 avril, à 19 heures; au motel Régent, sur le boulevard Sainte-Anne, le 28 avril, à 19 heures et au Château Bonne-Entente, sur le chemin Sainte-Foy, le 29 avril, à 19 heures. On peut aussi obtenir plus d'informations au 692-2503 ou, à Montréal, au 514-282-5107 ou 1-800-361-5111, poste 4030.

Restaurant La Caravelle
La direction et le personnel du restaurant La Caravelle souhaitent de Joyeuses Pâques à leur distinguée clientèle.
SPÉCIALITÉS: CUISINES ESPAGNOLE ET FRANÇAISE (FRUITS DE MER)
Chansonnier tous les soirs - Salons privés pour groupes
Repas pour gens d'affaires tous les midis
Service de valet midi et soir - Stationnement gratuit
68 1/2, rue St-Louis, Québec - RÉSERVATIONS: 694-9022

FONDUES — RACLETTES — FRUITS DE MER — GRILLADES

MENU DE PÂQUES
(servi à compter de 11h30)

Panache de crevettes et d'avocats aux fines herbes

Mousse de pétoncles et ris de veau, sauce au poivre rose 15⁹⁵\$

Pintadine braisée au vinaigre de framboises 16⁹⁵\$

Mignon de veau à l'effilochée de poireaux et gelée de groselles 17⁹⁵\$

Profiteroles au chocolat

Thé, café, lait

Spécial de Pâques: kir aux pêches

JOYEUSES PÂQUES!
PLUS DE 30 ANS
Au Chalet Suisse
LA FORCE DE L'ÂGE

32, RUE STE-ANNE, VIEUX QUÉBEC, 694-1329 2 HEURES DE STATIONNEMENT GRATUIT (HOTEL DE VILLE)

RÉSERVATIONS POUR GROUPES — OUVERT JUSQU'À 2H A.M.

Café ROSALIA
PIANO - RESTAURANT - DANSE

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN
Danse avec musicien du mercredi au dimanche, de 19 à 23 heures.

BRUNCH DE PÂQUES
de 10h30 à 14h30
14⁹⁵\$ adultes 6⁹⁵\$ enfants de moins de 10 ans

SOUPER DE PÂQUES
Table d'hôte
16⁹⁵\$ adultes 7⁹⁵\$ enfants de moins de 10 ans

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

RESTAURANT Le Samuel
1, Place Samuel-Holland
682-3428

Désormais, la grande classe est abordable.

MENU PASCAL
TABLE D'HÔTE
Samedi et dimanche en soirée dès 17h.

Portage ou saladette verte

Linguine aux pétoncles à l'estragon 11⁹⁵\$

Croquet d'agneau à la provençale 12⁹⁵\$

La cassiolette de lapin aux trois moutardes 13⁹⁵\$

L'entrecôte aux bases de Madagascar 14⁹⁵\$

Le festin de crustacés frais 15⁹⁵\$

La table de dessert
Thé ou café

UN **Fantasme** À DEUX

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

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

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

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

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

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

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

Un trésor de restaurant!

BRUNCH DE PÂQUES
de 11h à 15h
Adultes 17⁹⁵\$ Enfants de 10 ans et moins 9\$

BUFFET
dimanche à compter de 17h
Salades: 5 variétés
Oeufs
Pâtes: 4 variétés
Pièces montées: Saumon Belle-Vue, Jambon Belle-Vue, Poirrine de dinde Belle-Vue
Viandes froides: 5 variétés, y compris rosbif froid
Plats chauds: Côte de bœuf, Poulet provençale, Vol-au-vent aux fruits de mer, Moules marinières
Grand choix de desserts
Adultes 19⁹⁵\$ Enfants de 10 ans et moins 10\$

Reservez 694-1876

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

Restaurant Las Cuevas

Offrez-vous des Pâques exotiques... gastronomiques et ensoleillées!

Réservez tôt, nous vous accueillerons à compter de 17 heures.

TABLE D'HÔTE
Croquette Argenteuil
Feuilleté de fruits de mer
Assiette au jardin arali

Portage du jour ou gaspacho andalouse

Cuisses de grenouilles aux fines herbes 15⁷⁵\$

Escalope de veau aux chanterelles 16⁷⁵\$

Le caneton aux trois fruits Costa del Sol 17⁵⁰\$

Le Mignon Don Juan (poivre vert) 19⁷⁵\$

Combiné du chef mignon et cuites de grenouilles 17⁵⁰\$

Cassiolette de fruits de mer à la basque 19⁷⁵\$

Entrecôte Marchand de vin 18⁷⁵\$

Tables à desserts — Café ou thé

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

Negrini's

CAFÉ-RESTAURANT
TABLE D'HÔTE
Portage du jour, minestrone Jus de tomates ou de légumes, salade "César"

Canelloni au gratin 13,50

Linguines aux moules et crème 13,50

Crêpes aux fruits de mer 14,95

Lapereau à la moutarde 14,95

Grenouilles à la Provençale 15,25

Escalope de veau "Parmigiana" 16,25

Filet mignon "Wellington" 16,95

Entrecôte au poivre vert 16,95

Scampi à l'ail 24,95

Poëlle "Valencienne" (pour 2) 36,00

Chateaubriand "Bouquetière" (pour 2) 38,00

Plats vedettes d'avril
Carré d'agneau "Pascal" (pour 2) 37,00
Saumon à la graine de moutarde 14,50

2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de ville

38, Côte de la Fabrique, Québec
(418) 692-3851

GARDERIE GRATUITE

LE 19 avril 1987
Midi — 10h30 ou 13h30
Soir — À partir de 17h30
Restaurant L'OMNIBUS
19.99\$ (enfant moins de 10 ans = demi-prix) (en garderie gratuit)
LE BUFFET COMPLET

LES SOUPES:
La crème de poisson, la soupe aux pois, le potage cultivateur

LE FROID:
Les pièces montées de bœuf, de dinde, de charcuteries, et de saumon

LES SALADES:
De pommes de terre, jambon poulet, chou, riz et piment, légumes verts

LE CHAUD:
Le jambon glacé au miel et sirop d'érable, rôti d'agneau, le cussot de bœuf sauce Wellington, le plateau de fruits de mer, la lasagne Pasta Verde, les fettuccini à la provençale, les quiches au fromage et aux épinards, la tourtière de l'OMNIBUS, les crêpes au sirop d'érable, les fèves au lard, les pommes de terre rissolées, les carottes Vichy, les haricots verts Lyonnais

LES DESSERTS:
La tarte au sucre, le gâteau Forêt Noire, les oeufs de Pâques, les tartes aux fruits, les éclairs au chocolat, les millefeuilles, la fondue au sucre d'érable, la salade de fruits, les crêpes suzettes.

* Des surprises seront distribuées.

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier
Réservations 658-4303

M. Tout-le-monde fait son choix

Un gala pour «fouetter» la restauration

«Si j'ai réussi à stimuler un seul restaurant, je peux dire mission accomplie. L'hiver est une période difficile à traverser pour plusieurs restaurateurs et mon Gala Restauration 1987 voulait donner un élan aux établissements et motiver le personnel.»

par Claude GOYETTE

Alain Labrecque présidait son gala, lundi soir, dans la salle de bal du Loews Le Concorde. Il venait de vivre plusieurs mois de travail intensif et c'était le couronnement de ses efforts. Plus de 84,000 personnes avaient voté pour leur restaurant favori parmi 164 établissements répartis dans neuf catégories.

Plus de 250 convives du monde de la restauration attendaient avec impatience pour connaître ceux qui auraient la chance de monter sur le podium de l'excellence. La soirée devait commencer à 19 heures, mais elle s'est finalement mise en branle vers 20 heures 15 autour d'un bon repas. Ce n'est que vers 21 heures 25 que MM. Alain Labrecque et Roger Bourassa ont fait leur apparition pour faire connaître les lauréats qui recevaient une plaque «le champagne» en l'honneur de Pierre Champagne qui a œuvré durant cinq ans à la page «La bonne chère» du SOLEIL.

Dans la catégorie cuisine gastronomique, le Café de la Paix a devancé Le Marie-Clarisse et le Georges-Alphonse. Dans la catégorie cuisine spécialisée, la Gamelle a eu le dessus sur le Margo Lee et le Châlet Suisse. Dans la catégorie cuisine française et continentale, le Graffiti a distancé le Paris-Brest et la Mai-

son Romaine. Dans la catégorie meilleure table du monde hôtelier, c'est le restaurant Champlain du Château Frontenac qui a remporté la palme devant l'Omnibus et l'Astral. Dans la catégorie cuisine familiale, les restaurants Saint-Germain ont eu le meilleur sur les Saint-Hubert et les Marie-Antoinette. Dans la catégorie cuisine italienne, le restaurant Au Parmesan a distancé Chez Nicola et Chez Umberto. Dans la catégorie meilleure qualité de «fast-foods», le restaurant Ashton de l'Ancienne-Lorette a devancé Harvey's et Burger King. Dans la catégorie formule de restauration originale, le Truc a eu le meilleur sur le Beaugarte et le Mille-Feuille.

Les messages

Tous les lauréats ont paradé sur l'estrade pour remercier les organisateurs et leur personnel. Les convives ont aussi eu droit à quelques messages des commanditaires de l'événement qui remettait les prix, surtout M. Gérard Trudeau de «Veau Walcovitt» qui a passé cinq bonnes minutes à vanter son produit...ce qui n'a pas contribué à raccourcir une soirée déjà passablement longue.

Les organisateurs avaient eu l'excellente idée d'inviter Mme Diane Garneau et ses personnages Florida et Gigot pour détendre un peu l'atmosphère. Malgré des commentaires savoureux qui venaient entrecouper le choix des lauréats, elle a eu de la difficulté à passer la rampe et à faire participer la salle.

Un dernier mot pour parler de la lenteur du service. Il semble que le Concorde ait été débordé, parce qu'il y avait 211 réservations et que 237 convives ont dégusté le repas.

Le surplus de 25 personnes auraient embouteillé les cuisines du Concorde. M. Labrecque n'en revenait pas de cette explication et s'avouait lui-même très déçu de cet

aspect de la soirée sur lequel il n'avait aucun contrôle.

M. Alain Labrecque et son équipe n'ont pas ménagé les efforts pour faire un succès de ce premier

Gala Restauration. Comme dans toute première, des ajustements devront être apportés mais M. Labrecque désire motiver le milieu de la restauration et il a relevé le défi.



Voici les principaux gagnants du Gala Restauration 1987: de gauche à droite, première rangée, Georges Fadous, la Gamelle; Michel D'Amours, les Saint-Germain; James Monti, le Café de la Paix; Mario et Adolpho Bernardo, le Graffiti; deuxième rangée, Marc Robichaud, le Truc; Pierre Fadous, la Gamelle; André Butier, le Château Frontenac; Luigi Leoni, Au Parmesan; Ashton Leblond et son gérant de la succursale de l'Ancienne-Lorette, Gilles Labrecque, de Ashton.



MENU DE PÂQUES
 Prosciutto d'Italie avec melon
 ou
 Escargots de Bourgogne
 Crème d'Argenteuil
 ou
 Consomme au porto
 Crevettes au curry sur lit de riz
 Escalopes de veau à la crème
 Filet mignon au poivre vert
 Gâteau de Pâques — Macédoine
 de fruits frais au kirsch
 Café, thé 16.95\$

L'Italie sympathique vous offre spécialités italiennes et pizzas sur charbon de bois. Salle pour groupes au 2e étage.

10, Cul-de-sac (quartier Petit-Champplain) — Réservations: 692-4862

restaurant **Da Cortina**

PÂQUES AL DENTE!
 Tout est à point et nous sommes prêts à vous offrir les meilleurs plats de nos cuisines pour célébrer Pâques à compter de 11h30 jusqu'à 14h30 et de 17h30 à 23h, le dimanche 19 avril.

MENU DU DIMANCHE 19 AVRIL

jour de Pâques
 Potage Minestrone
 ou
 Crème de courgettes

Duo de pâtes Cortina (Spaghetti au cognac et roue à la fondu) 9.50

Gigot d'agneau rôti à l'ail 10.25

Steak de saumon au basilic 10.95

Escalope de veau de lot aux bolets et linguis à la crème 11.25

Filet mignon au porto et aux groseilles 11.95

Heures d'ouverture:
 Du lundi au vendredi: de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 23h
 Samedi et dimanche: de 17h30 à 23h

Réservations
 622-3833
 615, 80e Rue ouest
 Charlesbourg (Québec)

STARS



C'est la Dolce Vita au Parmesan

Pâques à l'italienne...
 En compagnie de nos stars, Benito et Roberto, célébrez Pâques en musique tout en dégustant nos spécialités.
 Bienvenue et Joyeuses Pâques à tous!

Réservations: 692-0341

TABLE D'HÔTE

La terrine de sanglier
 La mousseline de pétoncles au coulis d'écrevisses
 Potage
 Le saumon au vinaigre de myrtilles
 Le filet Wellington "sauce Périgourdine"
 L'escalope de veau aux 3 moutardes
 Le chariot de desserts
 Thé, café
 18.95\$
 Votre hôte Paul Polidari

Chez Berlinguet

Au choix... 640, Grande-Allée est
 Menu à la carte Réservation: 522-7220
 Menu pour gens d'affaires

Joyeuses Pâques à la Belle Époque
 à la salle à manger

BRUNCH de PÂQUES
 1er service de 10h30 à 12h30
 et 2e service de 12h30 à 14h30

15.75\$ (taxe et service en sus)
 8.25\$ pour les enfants de 10 ans et moins
 Animation: Georges Latulippe au piano

BUFFET PASCAL
 de 18h00 à 23h00

17.50\$ (taxe et service en sus)
 9.00\$ pour les enfants de 10 ans et moins
 Animation: Georges Latulippe au piano

Quality Inn Quality Inn
 3115, boul. Laurier, Ste-Foy. Réservations: 658-5120

(ANNONCE)

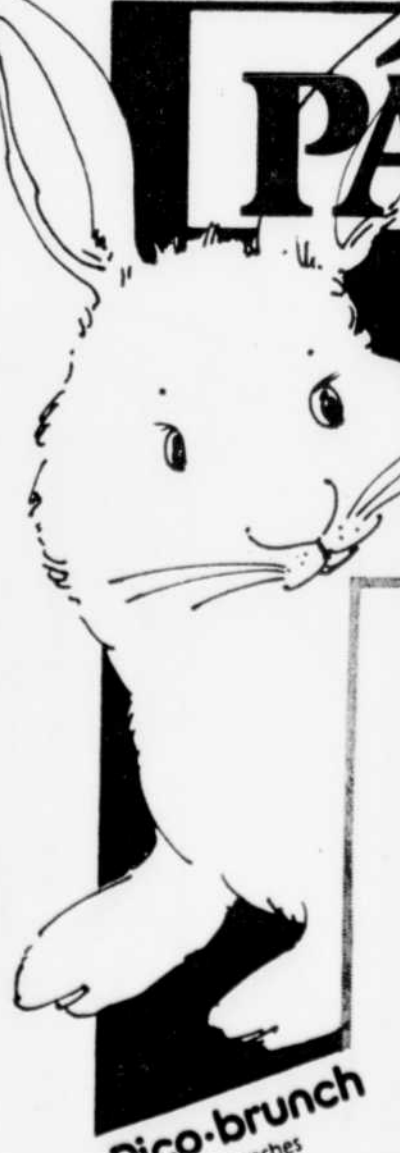
1987
Gala Mérite Restauration
 certificat décerné au restaurant
Le Café de la Paix
 En 1987, Le Café de la Paix a mérité le
1er PRIX
 au Gala Mérite Restauration, lors de la remise des prix "Champagne", dans la catégorie
CUISINE GASTRONOMIQUE

P.S. Ne manquez pas le "mois du saumon" avec la surprise que vous réserve le restaurant...

Joyeuses Pâques à tous!



Joyeuses PÂQUES!



BRUNCH le midi au 1^{er} étage.
TABLE D'HÔTE le midi: 2^{ème} étage.
TABLE D'HÔTE en soirée:
 Escargots de Bourgogne Fondue Parmesan
 Coeurs d'artichaut vinaigrette Cocktail de crabe
 Potage Parmentier Consommé au Sherry

Surlonge Hache	13. ⁹⁵ \$
Escalope de saumon maître d'hôtel	14. ⁹⁵ \$
Cassolette de Fruits de Mer	15. ⁹⁵ \$
Brochette de Filet mignon	19. ⁹⁵ \$
Coeur de Filet mignon au Poivre Rose	21. ⁹⁵ \$
Entrecôte Grille	21. ⁹⁵ \$

Dessert Le Choix du Chariot
 Brevage au Choix Thé, café, lait

POUR LES ENFANTS:
 Pépites de Poulet 7.⁹⁵\$
 Mini Brochette de Filet mignon 9.⁹⁵\$
 Ces prix n'incluent pas la taxe et le service.

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

Pico-brunch tous les dimanches de 10 h à 13 h 30

LA BONNE CHÈRE

Le 9 mai, au Manège militaire

Une soirée de l'OSQ en vin et en musique

Chez Umberto



Joyeuses Pâques!

Ouvert exceptionnellement le 19 avril, jour de Pâques.

REPAS DU MEK POUR GENS D'AFFAIRES
incluant soupe, dessert, café.
À partir de 6.25\$

AUSI, TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
incluant soupe, dessert, café.
À partir de 13.75\$

En fin de semaine, atmosphère musicale avec l'accordéoniste Albini
770, de l'Alverne, Québec - 527-4442
Stationnement facile à la porte



POUR PÂQUES

dimanche 19 avril

LE BRUNCH

de 10h à 15h

8.95\$ - 4.95\$ enfant -10 ans

LE BUFFET A VOLONTÉ

de 16h à 21h

8.95\$ - 4.95\$ enfant -10 ans

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

RÉSERVATIONS: 653-2727

Restaurant licencé

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

♦ C'est à une soirée toute en vin et en musique à laquelle les mélomanes et les amateurs de bonne chère sont conviés le samedi 9 mai prochain au Manège militaire de Québec.

par Jacques DALLAIRE

L'orchestre symphonique de Québec (OSQ) quitte une fois de plus ses quartiers habituels pour convier à une soirée «vignes et bémols», profitant de l'occasion pour lancer officiellement la Confrérie de l'orchestre.

Les personnes intéressées (\$40 par entrée) pourront danser au rythme des 70 musiciens de l'OSQ et de l'ensemble de danse de Richard Landry, assurant ainsi un heureux mariage de musique plus classique (grandes valse, tangos, etc.) et de mélodies plus contemporaines.

Cette soirée, placée sous la présidence d'honneur du colonel Paul A. Audet, président et directeur général du SOLEIL, permettra par ailleurs aux convives de se nourrir non seulement de musique, mais aussi de savourer d'excellents fromages et des charcuteries de grande qualité, tout en dégustant de non moins bons vins.

Cette soirée «vignes et bémols», dont on a dévoilé les grandes lignes en conférence de presse cette semaine, doit rassembler de 800 à 1,000 personnes. On doit profiter de cette occasion pour marquer le lancement de la confrérie de l'OSQ, ce qui a fait dire à quelqu'un à la blague que l'on assistera à la mise sur pied de la plus importante confrérie au monde, du moins en ce qui touche le membership!

Cette soirée «vignes et bémols» doit devenir un événement annuel (du moins, on parle de trois ans dans un premier temps) et s'inscrit dans le programme «des joies de la musique» que patronne la compagnie Les Papiers Scott Itée. Rencontre également rendue possible grâce à la collaboration de Petro-Canada, de Radio-Canada et du SOLEIL.

Par son programme «des joies de la musique», Les Papiers Scott Itée vont souscrire étroitement à 25 événements musicaux prestigieux, en collaboration avec l'OSQ et l'Orches-

tre symphonique de Montréal, le festival d'été de Lanaudière, l'Orchestre de chambre 1 Musici de Montréal, l'Orchestre des jeunes de Québec, les festival-concours de musique de Lanaudière et les chanteurs de la Place Bourget.

Certaines activités s'adressent au grand public, alors que d'autres visent très précisément la formation de la relève, incluant d'intéressantes bourses.

Un premier rendez-vous est prévu à Québec le samedi 9 mai au Manège militaire, suivi, entre autres activités, d'une soirée entièrement consacrée à Tchaïkovsky, au Forum de Montréal, mettant en vedette l'Orchestre symphonique de Montréal.

PLANIFIER VOS SORTIES... DE FIN DE SEMAINE

"WEEK-END" un guide complet sur les activités de fin de semaine. Consultez-le tous les VENDREDIS pour une meilleure planification de votre temps.

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 9h00 à 12h00

RESTAURANT la Réserve

108, Saint-Cyrille ouest
Rés.: 524-1864 / 524-3571

Menu de gens d'affaires jusqu'à 19h30
Ouvert dimanche de Pâques, le 19 avril, des 17h

MENU DE PÂQUES

Hors-d'œuvre assortis, ou Crêpes aux fruits de mer, ou Fondue au parmesan

Consommé au sherry, ou Crème d'asperges

Médaille de veau Marsala
Tournedos Rossini
Dinde de saumon Cardinal
Gigot d'agneau persillé

Dessert maison, café

18.95\$ adultes 11.95\$ enfants

BRUNCH pascal

BUFFET CHAUD et FROID à volonté

Ne tardez pas, réservez maintenant!

15.95\$

Enfants moins de 12 ans: 5.00\$

Cuisine orientale, française et italienne

RESTAURANT LE SALAMMBO
1800, 1re Avenue, Québec
Rés.: 525-6427

RESTAURANT LE PORTUGAIS

Joyeuses Pâques à toute notre clientèle

Musique avec Germano Rocha

1155, de la Chevrotière
RES.: 529-1675

Brunch de Pâques

Adultes: 15.00\$ Enfants: 7.50\$

TABLE D'HÔTE SOIR DE PÂQUES
Mousse de crabe aux 2 coulis
Velouté de légumes fermiers

Filet de doré miel et citron 20.50\$
Contrefilet rôti aux herbes 21.75\$
Filet de bœuf marchand de vin 22.75\$
Noisette d'agneau de Pâques aux fetes de violon 24.50\$
Dessert — Thé, café
SPECIAL ENFANT: 12.50\$

LOUIS WARREN AU PIANO samedi en soirée

RESTAURANT BAKER

Gastronomie québécoise et européenne

Ouvert tous les soirs et brunch tous les dimanches.
Réservez s.v.p.

8790, chemin Royal
Château-Richer
824-4478

LE "BIARRITZ"

Ne laissez pas passer Pâques sans souligner ce dimanche particulier par un bon repas au Biarritz!

Cuisine française (basco-landaise)
Stationnement facile à proximité.

Réservations: 692-2433 136, Sainte-Anne, Québec

POUR BIEN VOUS DIVERTIR ET VOUS CULTIVER...

Le cahier "ARTS ET SPECTACLES" du SAMEDI brosse un tableau de la vie artistique à Québec. Consultez-le pour être à l'affût des nouveautés. Ne ratez aucun événement culturel!

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30
Samedi et Dimanche: 9h00 à 12h00

Le Fourquet
CAFÉ RESTAURANT

Pour Pâques repas familial dès 11 heures

Feuilleté d'escargots sauce crème
Bisque de fruits de mer

Filet mignon jardinière sauce Bercy, avec pommes gratinées 14.25\$
Cuisses de grenouilles au Grand Mariner 15.25\$
Dessert, café

2682, chemin Sainte-Foy
653-9697

RESTAURANT Maison ROMAINE

1380, chemin Ste-Foy
Cuisine italienne et française

Facilités de stationnement - Rés.: 681-0549

TABLE D'HÔTE
Coeur à la russe
Terrine au saumon
Potage ou consommé au sherry

Les caillies amoureuses au cassis 16.95\$
Filet de sole farci au crabe 17.95\$
Ris de veau sauté au porto 17.95\$
Médaille de Mignon Grand Veneur 18.95\$
Dessert, thé, café

POUR PÂQUES ouvert le dimanche 19 avril, des 17h.

RESTAURANT da Scarpone

ENCORE QUELQUES PLACES!

Brunch de Pâques
Adultes: 13.75\$ Enfants 10 ans et moins: 6.75\$

TABLE D'HÔTE SOIR DE PÂQUES
Adultes: 16.95\$ Enfants 10 ans et moins: 9\$

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

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

Merci à tous les Québécois qui ont bien voulu célébrer avec nous notre 35^e anniversaire.

Pour continuer la fête, nous vous offrons un somptueux

BRUNCH DE PÂQUES
À partir de 11h
Adultes: 12.50\$
Enfants 10 ans et moins: 6\$

TABLE D'HÔTE LE SOIR
Réservez dès maintenant
36, côte de la Montagne, Québec
Rés.: 692-0557

SALLE POUR MARIAGE AVEC PISTE DE DANSE ET TERRASSE PRIVÉE

EXCEPTIONNELLEMENT POUR PÂQUES, OUVERTURE DES 12H

À notre table d'hôte
Fondue aux algues marines ou poire, farci au crabe
Potage du jour ou consommé

Saumon au vinaigre de cassis 15.95\$
Agneau du Québec, farci à la façon du chef 17.95\$
Escalopes de veau aux plûrôtes 18.95\$
Tournedos aux deux sauces 19.95\$
Nos desserts et le café.

Chez **Nicola**
1276, av. Maguire
687-0834

Nous vous invitons à venir célébrer Pâques de façon gastronomique, au son de musique classique sur scène.

Dominique Freminet
chef exécutif

La semaine de la secrétaire au Clarendon

MENUS SPÉCIAUX
Incluant entrée, potage, plat principal et dessert. 9.75\$

MUSIQUE D'AMBIANCE ET SURPRISES!

Restaurant Charles Baillaigé

HÔTEL CLARENDON
57, Sainte-Anne — 692-2480

RESTAURANT La FENOULLIÈRE

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

Menu des gens d'affaires
Table d'hôte tous les soirs
MENU À LA CARTE
Addition modérée

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

À l'occasion de la semaine des SECRÉTAIRES...

Judi et vendredi, les 23 et 24 avril, chaque secrétaire se verra offrir gracieusement à l'heure du dessert une assiette de crêpe suzette.

Offre valable le midi à Ste-Foy seulement.
Bienvenue à tous!

chez LORENZO
Restaurant

SAINTÉ-FOY
1217, route de l'Église
Réservations: 659-2951

Avec Plaisir!

LES 30 JOURS DU COQ RÔTI (1 au 30 avril 87)

SPÉCIAL DU CHEF
cuisse ou poitrine au choix du chef
3.99\$
4.99\$ SUR LIVRAISON
comptoir et salle à manger

Le Coq Rôti

Québec 625-2750 2750, 1re Avenue
Beauport 663-4644 331, boul. Ste-Anne
Sainte-Foy Loretteville, 843-3751 347, boul. l'Ornière
Lévis 833-6222 2, Route Trans-Canada
Ste-Anne-de-Beaupré 827-5263 9752, boul. Ste-Anne

Restaurant la Véranda
Aux Galeries de Charlesbourg

DIMANCHE DE PÂQUES TABLE D'HÔTE
Quiche lorraine ou Fondue parmesan
Potage printanier

Jambon de Pâques glacé à l'érable 6.95
Filet de sole à la normande 7.95
Gigot d'agneau rôti à la menthe 8.95
Rosbif au jus à l'anglaise 9.95
Médaille de bœuf dubay 11.95
Tournedos Rossini 13.95

Grands-pères ou sirop d'érable
4330, 1re Avenue (voisin Lippens)
Réservations: 623-5411

Les vins d'Alsace Les parfaits compagnons des fruits de mer

♦ Avec les fleurs, je vous souhaite aussi toutes les belles choses de la vie dont, évidemment, du bon vin. Quand il y a des circonstances spéciales ou des fêtes particulières à souligner, on aime bien avoir des choses nouvelles à présenter. Pâques, qui veut dire «passage» est une de ces fêtes qu'il faut marquer de façon particulière.



LE VIN
par Jean-Gilles JUTRAS
collaboration spéciale

Il m'a été donné, récemment, de faire un très intéressant voyage dont j'aurai à vous parler bientôt. Mais, d'ores et déjà, je profite des dernières heures de cette période de réflexion et, pour plusieurs, de prières, qu'on nomme le carême, pour vous faire part de quelques

pensées qui me viennent parfois à l'esprit à propos du vin. Vous savez, aimer le vin, c'est comme aimer la nature, les beaux-arts et autres magnificences offertes par le Créateur ou encore les humains qui mettent tout leur cœur à créer des oeuvres d'art, en peinture, musique, sculpture ou autre semblable. Le beau est admirable et admirable. Le vin fait partie du beau. Or, en voyage, quand c'est possible, j'aime aller à l'office, le dimanche. Vous savez sans doute que le «pain» et le «vin» ont servi au Christ pour unir tous les chrétiens. Qu'on soit en Italie, en France ou ailleurs, les mêmes rites réunissent tous les croyants: rompre et partager le pain, bénir et distribuer la coupe de vin. Ces jours-ci sont pour plusieurs le moment du «passage». Je vous souhaite donc un jour de Pâques joyeux et rempli des promesses que nous apportent le printemps et le renouveau de la nature et la paix!

L'Alsace nous a visités
Il y a quelques jours, une délégation d'une dizaine de représen-

tants de grandes maisons productrices de vin d'Alsace est venue, à Québec, faire la promotion de ces vins qu'on dit mal connus. Il y a un peu plus d'un an, j'avais donné ici même quelques détails concernant ces vins qui sont si plaisants, quand on leur accorde le moindre attention.

Située au nord-est de la France, l'Alsace a un tout petit vignoble d'environ 120 km de long, sur 4 km, dans sa partie la plus large, entre Marlenheim, au nord et Mulhouse, au sud. Les vins d'Alsace sont en très large proportion blancs et la gamme des vins d'appellations d'origines contrôlées, représente 20 pour 100 de toute la production des vins blancs français, AOC.

Il y a aussi un vin «coloré» parfois rose, parfois rouge, c'est le Pinot noir d'Alsace. Les autres vins portent le nom de leur cépage respectif (variété de raisin) règle générale. Ce sont le Riesling, le Sylvaner, le Traminer, le Pinot gris, le Pinot blanc, et le Muscat d'Alsace. Il faudrait plusieurs paragraphes pour décrire avec justice chacun de ces grands vins et surtout certaines de leurs spécialités.

Bouteille exclusive
Tout comme les vins eux-mêmes, la bouteille en Alsace, est unique. Elle est verte, longue et élancée. C'est la «flûte d'Alsace». Attention, il y a quelques imitations de la bouteille alsacienne, mais elles doivent toutes porter une marque distinctive qui les différencie de l'original.

Les étiquettes aussi ont leurs particularités, ne serait-ce que par les inscriptions à consonances germaniques. Il y a trois appellations en Alsace: l'A.O.C. Alsace, accompagnée soit du nom du cépage ou la dénomination «EDELZWICKER» si le vin est élaboré d'un ou plusieurs cépages nobles.

On peut avoir aussi une AOC «Alsace Grand Cru» qui couronne les récoltes d'un terroir particulier. Un décret du 23 novembre 1983 a désigné 25 «lieux-dits» qui ont droit à cette AOC «Alsace Grand Cru».

La troisième catégorie d'appellations est «l'AOC - CREMANT D'ALSACE» vin mousseux élaboré selon la méthode champenoise, à partir des cépages Pinot blanc et



Un village d'Alsace.

Auxerrois. Sous peu, nous aurons des créments issus du Riesling.

Le savoir-boire
Sachez rendre justice aux vins d'Alsace en les servant au bon moment à la bonne température et avec le bon plat. Les vins d'Alsace doivent être bus jeunes, en général, c'est-à-dire de 1 à 5 ans de leur production. Certaines années, cependant, quelques Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling peuvent vieillir plus longtemps. On les servira frais mais non glacés. Ils sont d'exceptionnels compagnons des poissons, crustacés et autres fruits de mer. Evidemment que certaines spécialités alsaciennes n'accepteraient pas autre chose qu'un vin d'Alsace: la choucroute garnie et le superbe fromage local, Munster. Faites-vous plaisir et découvrez une bonne bouteille d'Alsace!

Cadet-Sommelier
Il faut féliciter les établissements scolaires qui fournissent la formation des jeunes qui ont l'intention de se diriger vers les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Nous avons à Québec deux maisons de valeur qui forment celles et ceux qui nous serviront demain, dans les salles à manger.

À Drummondville, il y a aussi l'École hôtelière, qui fait un travail identique, à la Régionale de Saint-François. Cette école a eu l'idée de lancer le «concours du cadet-sommelier», en janvier dernier.

Ce concours a suscité un bel



Tout comme les vins eux-mêmes, la bouteille en Alsace, est unique. Elle est verte, longue et élancée. C'est la «flûte d'Alsace».

des représentants de la Commission scolaire de Charlesbourg et de l'école Wilbrod-Bherer de Québec, sans oublier ceux de Laure-Conan à La Malbaie et de Tardivel à Donnacona.

La première étape consistait à l'inscription et à une recherche personnelle. Une deuxième étape eut lieu à Drummondville, le 7 mars où les candidats devaient se soumettre à diverses épreuves. Enfin, il y aura une troisième période, pour les cinq finalistes, à la mi-mai au cours de laquelle les finalistes devront d'abord faire une appréciation critique de trois vins (examen organoleptique) puis passer à une épreuve de service dans les conditions de la pratique: conseiller les vins pour chaque plat, justifier les recommandations, répondre aux questions des diners, servir les vins correctement. Voilà, n'est-ce pas qui est prometteur pour l'avenir!

Le Ménéto-Salon
Voilà une jolie appellation contrôlée découverte récemment avec le Club des Neuf. C'est un vin du Val de Loire, plus précisément de la région de Sancerre. C'est d'ailleurs la maison Alphonse Mellot qui l'a réalisé. Les Mellot font du Sancerre (domaine de la Moussière) depuis plus de quinze générations. Ce Ménéto-Salon est issu du Sauvignon à 100 pour 100 - très léger, frais, avec une petite pointe d'acidité, fruité et herbacé, assez long en bouche (MV - \$12.85). Large soif!



Située au nord-est de la France, l'Alsace a un tout petit vignoble d'environ 120 km de long, sur 4 km de large.

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

REPAS POUR 2 PERSONNES

Apéro: Cinzano
Bar à salades
Bar à soupes
Chateaubriand bouquetière
Bar à desserts
Bouteille de Prince Noir
(blanc ou rouge)

Digestif: Prunelle de Bourgogne ou Grand Marnier

59.99\$ pour 2 personnes

Le personnel et la direction souhaitent de

JOYEUSES PÂQUES

à leur distinguée clientèle

Cuisine française
Vos hôtes:
José et Franco

Chansonniers tous les soirs

66, rue Saint-Louis
Vieux Québec

RÉSERVATIONS: 694-9626

RESTAURANT CAFE DE PARIS

RESTAURANT La Flambee

BRUNCH DE PÂQUES
de 11 à 14 heures
BUFFET EN SOIRÉE
de 17 à 22 heures

11.50\$ adultes
6.50\$ 12 ans et moins
(gratuit enfant moins de 4 ans)

TABLE D'HÔTE 15.95\$
à compter de

51, rue St-Louis, Lévis (Centre-Ville)
837-3616

PASK MAD — JOYEUSES PÂQUES

Venez rencontrer le Lapin Gaspard

Il animera cette journée entre 11 et 19 heures et procédera à des tirages de chocolat de Pâques pour les plus jeunes.

MENU DE PÂQUES
La soupe à l'oignon gratinée ou la choucroute de pâques
La salade saisonnière
La farce gratinée au jambon et aux pointes d'asperges, sauce champignons
La farce gratinée au crabe des neiges, sauce Aurore
La farce gratinée au poulet dans sa sauce champignons
La farce gratinée aux fruits de mer, sauce Aurore
La farce au homard, sauce Marnay
La gourmandise de Pâques flambee
La tranchée glacée Palmipoussin
Le parfait mandarine
Café, thé **14,95\$**

MENU SPÉCIAL
pour enfants moins de 12 ans **7.95\$**
La carte régulière est aussi disponible.

SAINTE-FOY SEULEMENT
2620, boul. Laurier - 653-6051

Entrée
Oeuf florentin

Potages
Potage printanier ou crème de chou-fleur

Nos plats:
Filet de dindon à l'éradable du Québec **12.95\$**
Brochette Trois Seigneurs sur riz (groses crevettes, filet mignon, langoustines) **14.95\$**
Rôti de boeuf, coupe Bouvier **15.95\$**
Les grands de la mer sur riz, beurre à l'ail (crevettes, scampi, crabe, queues de langoustines) **17.95\$**

Carottes et fèves en crème. Pommes de terre
Dessert: gâteau au fromage ou paris-brest
Café ou thé

RÉSERVATIONS: 16h30-17h ou 20h-20h15

BOUVIER
LE CARREFOUR DE LA BOUFFE
730, rue Bouvier 628-9715
sortie Pierre-Bertrand nord

Aussi, FESTIVAL DES LANGOUSTINES OU CUISSES DE GRENOUILLES **14.95\$**

LE MÉCHOUI

Pour de très joyeuses Pâques, l'endroit idéal pour festoyer!

BRUNCH PASCAL
11h30 à 14h30
12.95\$
(5,95\$ enfants moins de 10 ans)

BUFFET PASCAL en soirée
dès 17 heures
14.95\$
(6,95\$ enfants moins de 10 ans)

À nos deux repas, agneau de lait, cochon de lait, couscous, etc.

TABLE D'HÔTE ET MENU À LA CARTE AUSSI DISPONIBLES.

TABLE D'HÔTE disponible tous les soirs
649, Grande-Allée est 522-3355

Hilton International Québec

Mme Lucille Leblanc
Les employés du service téléphonique ont élu Madame Lucille Leblanc, employée du mois de mars 1987. Cete dernière s'est particulièrement distinguée 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.)

FESTIVAL DE LA CUISINE D'ALSACE

ALSACE...
Nom évocateur de haute gastronomie et des vins les plus fins.

Du 2 au 19 avril, le chef Jean Soulard vous invite à découvrir les charmes culinaires de ce coin de France...
Un voyage que vous n'oublierez pas!

Le Croquebroche

Hilton International Québec

Réervations: 647-2411
Menu à la carte et table d'hôte à \$35.00, tous les soirs de 18:00 à 23:00.
Taxe et pourboire en sus.

Stationnement gratuit.
dès 18:00, sur validation de votre billet par le Maître d'Hôtel, si vous garez votre voiture vous-même.

Chez Rabelais
Restaurant de fine cuisine

Notre table d'hôte
Le feuilleté d'escargots à la crème de pain
ou
Le saumon cru à l'ail
Le potage maison

19,95
20,95
21,95

Le filet de bœuf au suprême d'agrumes
Les raviolis de veau aux épinards et au cassis
Le navarin d'agneau aux petits légumes
Dessert - Thé, café, infusion

Coin côté de la Montagne
En haut de l'escalier Casse-cou

Rés.: 692-3367



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

**Pâques,
à nouveau
de l'agneau**

On a tant et tant parlé de l'agneau et de sa pureté... On a mille fois évoqué, parlant du tendre animal, l'âme de l'enfant, nette et claire, naïve, si confiante qu'on peut mener celui-ci au sacrifice sans qu'il proteste. C'est cette parenté entre l'âme confiante de l'enfant et la docilité de l'agneau qui a fait de Pâques la fête religieuse par excellence, qui revêt l'immolation du jeune animal d'un caractère sacramentel.

Pour ce classique qu'est la blanquette d'agneau à l'ancienne, il faut d'abord retenir que les composants de ce plat doivent être «blancs». C'est pourquoi on ne prépare une blanquette qu'avec des éléments de viandes blanches, c'est-à-dire de l'agneau, du veau ou de la volaille. Les légumes, champignons et oignons sont également blancs et en cours de cuisson, rien ne doit brunir. Blanc, blanche, blanquette...

Blanquette d'agneau à l'ancienne

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

INGRÉDIENTS

- 900 g (2 lb) épaule d'agneau en cubes
- Bouillon d'agneau ou de volaille (quantité suffisante)
- Bouquet garni (céleri, persil, laurier, thym) (quantité suffisante)
- 1 carotte en rondelles
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 250 ml (1 tasse) de petits oignons
- Eau (quantité suffisante)
- 550 ml (2 1/4 tasses) de champignons en quartiers
- 75 ml (1/2 tasse) de beurre

MÉTHODE

- Placer les cubes d'agneau dans une cocotte et les recouvrir de bouillon, de façon à dépasser le niveau des cubes de 2 à 3 cm (1 po). — Amener à ébullition, en remuant.
- Ecumer soigneusement, c'est-à-dire retirer la mousse qui apparaît à la surface du liquide, à l'aide d'une cuillère ou de l'écumoire.
- Ajouter le bouquet garni, la carotte et l'oignon piqué avec les clous de girofle.
- Faire blanchir les petits oignons en les faisant tremper dans l'eau bouillante pendant 10 minutes; les égoutter et les réserver.
- Faire sauter les champignons dans le beurre, c'est-à-dire les faire cuire à feu vif et en remuant la poêle; les réserver.
- Passer le fond de cuisson et le dégraisser.
- Réserver les morceaux de viande cuite et égouttée dans une sauteuse, à couvert.

Préparation de la blanquette

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

INGRÉDIENTS

- 60 ml (1/4 tasse) de farine
- 20 ml (4 c. à thé) de beurre
- 100 ml (3/8 de tasse) de crème à 35%
- 2 jaunes d'œufs
- 20 ml (1 1/2 c. à table) de jus de citron
- Sel au goût
- Poivre au goût

MÉTHODE

- Former un roux blanc en mélangeant la farine avec le beurre préalablement fondu et mouiller avec 500 ml (2 tasses) de bouillon de cuisson.
- Laisser mijoter cette sauce, en l'écumant; la verser sur la viande
- Ajouter les petits oignons et les champignons
- Laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème avec les jaunes d'œufs et le jus de citron.
- Lier la sauce avec ce mélange; prendre soin de ne pas laisser bouillir après cet ajout.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Servir cette blanquette chaude. ●



Centre des ressources diététiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec.
Blanquette d'agneau à l'ancienne

La Gamelle



Restaurant café-terrasse

GAGNANT DU 1er PRIX CHAMPAGNE
GALA 87 CUISINE SPECIALISEE

Gastronomie libanaise
et continentale

1109, rte de l'Église
Sainte-Foy

659-1336

LA POLITIQUE,
LES DOSSIERS,
L'EDITORIAL...



L'actualité politique, les grands dossiers de l'heure et l'éditorial sous l'égide de l'Institut d'hôtellerie du Québec.

LE SOLEIL

ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, contactez le bureau à Québec: 692-4433

Heures d'affaires: Lundi au vendredi: 7h00 à 17h30

Samedi et Dimanche: 9h00 à 12h00

FESTIN DU SAMEDI SOIR

- Salade du chef ou Fondue parmesan
- Côtes levées de porc
- Dessert
- Café ou thé

12,50\$

BON APPÉTIT

PLAISIRS SAISONNIERS

Langoustines

9.95\$

Langoustines et
Filet mignon

10.95\$

SPÉCIALITÉS:

- fruits de mer
- côtes levées
- grillages
- pasta

OUVERT LE DIMANCHE
de 16h à 22h

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

La Buis

*Irrésistiblement
différent*

BRUNCH PASCAL A VOLONTÉ

le dimanche de 9h à 14h

Tous les enfants recevront un ballon et du chocolat. De plus, deux immenses lapins seront attribués dans chaque succursale.

BUFFET ITALIEN ET CANADIEN

en soirée, du jeudi au
dimanche de 17h à 21h

7,95\$
par personne

220, boul. l'Ormeau, Neuchâtel
842-0023

276, de la Couronne, Québec
529-3033

3165, chemin Saint-Louis, Sainte-Foy
658-2020

714, route Trans-Canada, Saint-David
833-8677

621, Principale, Saint-Étienne-de-Lévis
831-2211



Célébrez Pâques

ainsi que tous les petits
et grands événements
de votre vie à notre
table...

MENU SPÉCIAL DE PÂQUES

apprêté avec
raffinement

- carte renouvelée
- table d'hôte
- maintenant ouvert
tous les dimanches

Joyeux printemps...
Joyeuses Pâques!

RESTAURANT

**LA
CRÉMAILLÈRE**

21, rue St-Stanislas, Québec

RÉSERVATIONS: 692-2216

Service "valet de stationnement" gratuit

(voir reportage)
LE SOLEIL

Radio Canada
CBV 980 Québec

vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE
TRANSMISE LORS DU VOLET

**"Cuisine populaire
de tous les pays"**

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



Messieurs Richard Joubert et Denis Careau animent avec brio l'émission "Cuisine de tous les pays".

FRICASSÉE DE VOLAILLE

Ingédients

- 2 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à table de piment doux (vert)
- 1 bâton de céleri
- 1 poulet moyen en morceaux
- 5 c. à table de roux (farine et huile)

Préparation

- Mettre le roux dans un chaudron
- Y ajouter l'ail, les oignons, le piment et le bâton de céleri
- Les faire sauter jusqu'à ce que ce soit mou
- Bien assaisonner le poulet avec du sel et du poivre
- Mettre le poulet dans le chaudron et y ajouter 1/2 tasse d'eau
- Cuire à four moyen, couvert, pendant une heure
- Remuer de temps à autre
- Servir sur un lit de riz.

Recette Louisianaise présentée par madame Rita Bernard.

ÉCOUTEZ "Cuisine populaire de tous les pays"
UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS
ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS.
En collaboration avec le COFI de Québec.

Étude sur les condamnations entre 1926 et 1957 au Canada

La peine capitale infligée surtout aux Amérindiens

♦TORONTO (PC) — Une étude comparative démontre, chiffres à l'appui, que les Amérindiens ont été exécutés en nombre disproportionné comparativement aux Canadiens anglophones à l'époque où la peine de mort était en vigueur au Canada.

L'étude statistique, réalisée par l'Université de Victoria, a eu recours à l'informatique pour tenir rigoureusement compte de tous les autres facteurs dans la compilation de toutes les données relatives aux condamnations à la peine de mort prononcées par les tribunaux canadiens entre 1926 et 1957, soit 440 cas au total.

L'étude a permis à son auteur, Kenneth Avio, de constater que les meurtriers canadiens-anglais avaient «substantiellement» de bien meilleures chances d'échapper à l'échafaud.

Les statistiques concernant les Canadiens français ne sont pas encore disponibles.

M. Kenneth Avio, âgé de 44 ans, professeur d'économie à l'Université de Victoria, a confié, lors d'une interview, qu'il a découvert de nombreux mémos émanant du ministère des Affaires indiennes recommandant que les meurtriers autochtones soient pendus parce que dans le cas des Indiens notamment, «une dissuasion toute particulière s'imposait».

«Il ne fait aucun doute que si vous aviez le malheur d'être un autochtone, vous risquiez davantage d'être exécuté», signale le professeur Avio, qui ajoute que les Ukrainiens et les Européens de l'Est venaient au second rang en ce qui a trait au risque de se faire passer la corde au cou lorsqu'ils étaient reconnus coupables de meurtre.

L'auteur de l'étude a constaté que 17 des 21 meurtriers non-blancs, dont les victimes étaient des Blancs, ont été exécutés et que les quatre autres qui ont échappé à la pendaison, leur sentence de mort ayant été commuée à l'emprisonnement à vie, avaient de «très bons motifs» pour bénéficier d'une commutation de peine.

En effet, deux de ces derniers



Les condamnés à mort étaient souvent des autochtones au Canada

n'avaient pas encore 18 ans, un troisième avait agi comme complice et n'était donc pas le premier coupable. Pour ce qui est du quatrième cas, le juge, qui avait présidé le procès, avait déclaré que l'accusé aurait pu facilement être accusé d'homicide involontaire bien qu'il ait été trouvé coupable de meurtre.

Par comparaison, seulement un des cinq Blancs qui ont assassiné un non-blanc est monté sur l'échafaud.

Discrimination subtile

«Je crois que la constatation qui se dégage de ces statistiques c'est que la discrimination peut être tellement subtile que même si vous pouvez compter sur des hauts fonctionnaires de grande qualité, il est encore possible que la discrimination s'insinue sournoisement», note le professeur Avio.

Ce dernier a passé de longues heures au cours des cinq dernières années à consulter une multitude

de dossiers aux Archives nationales alors qu'il travaillait à cette étude comparative. Celle-ci sera publiée au cours de l'année dans le Canadian Public Policy Journal.

Au cours de la période qui a fait l'objet de l'étude, le cabinet fédéral révisait chaque cas individuellement pour décider s'il y avait lieu de commuer la sentence de mort. Pour prendre une telle décision, le cabinet prenait en considération les remarques des juges, les rapports des enquêteurs et des psychiatres ainsi que les commentaires de la défunte Commission des rémissions.

Près de 72 pour 100 des 440 condamnés à mort sont montés sur l'échafaud.

18 facteurs fondamentaux

La méthode du professeur Avio a consisté à réduire à seulement 18 facteurs ayant une incidence particulière les 35 facteurs impliqués dans ces décisions du cabinet. Parmi les facteurs clés figuraient notamment la provocation, la brutalité du crime, les antécédents du condamné et la coopération avec la police.

D'après ces données, il était en mesure de déterminer l'influence relative sur les membres du cabinet de facteurs tels que l'origine raciale

du condamné, son sexe, la couleur de sa peau et son statut social.

Dans un cas particulièrement dramatique, le Pr Avio a utilisé ces données pour créer de toute pièce un meurtrier hypothétique dont la victime était un blanc. A partir de ces données, il a eu de nouveau recours à l'informatique pour manipuler un seul facteur - la race du meurtrier.

Il a alors constaté qu'en utilisant les mêmes données, un Canadien de langue anglaise avait 21 pour 100 de chances de monter sur l'échafaud. Or, pour un autochtone, le risque d'exécution grimpeait à 96 pour 100.

«La question qui se pose dans les circonstances est la suivante: advenant le rétablissement de la peine capitale au Canada, pourrait-on ga-

rantir qu'il n'y aurait plus aucun vestige de discrimination raciale?» se demande le professeur Avio.

«D'aucuns pourraient légitimement favoriser le rétablissement de

la peine capitale s'ils sont en mesure de mettre au point un système où la discrimination serait complètement exclue», conclut l'auteur de cette étude. ●

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No: 200-11-000301-872
031824

COUR SUPÉRIEURE
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:
SYLVIE GAGNON, domiciliée au 512, 14e Rue, appartement 3, Québec, P.Q.
N.A.S. 256-531-146

Avis est par les présentes donné que Sylvie Gagnon, a fait cession de ses biens le 7e jour d'avril 1987, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 28e jour d'avril 1987, à 16 h 45 heures, au bureau du Sequestre Officiel, 410, boulevard Charest, est, suite 400, Québec, dans la Province de Québec.

Daté de Québec, ce 9e jour d'avril 1987.

THORNE ERNST & WHINNEY INC.
GILLES SAVARD SYNDICS
CONJoints de l'actif de Sylvie Gagnon.
410, Charest est, suite 500
QUÉBEC, Que. G1K 8G3
Tél.: (418) 529-3721

avis public

Gouvernement du Québec

Ministère de la Justice
Service de courtage immobilier du Québec

Les transactions immobilières avec les courtiers et agents d'immeubles d'une autre province.

Le surintendant du courtage immobilier du Québec rappelle que:

Pour agir à titre de courtier ou d'agent d'immeuble au Québec et retirer une commission, il faut, entre autres, résider au Québec et détenir un permis du Service du courtage immobilier du Québec.

Si vous effectuez une transaction immobilière avec un courtier ou un agent d'immeuble et qu'il ne peut vous prouver qu'il détient un permis valide pour exercer dans la province de Québec.

VOUS N'AVEZ PAS À LUI PAYER DE COMMISSION, MAIS VOUS DEVEZ ÉGALEMENT SAVOIR QUE VOUS N'ÊTES PAS PROTÉGÉ PAR LA LOI SUR LE COURTAGE IMMOBILIER SI VOUS RENCONTREZ DES DIFFICULTÉS À LA SUITE DE CETTE TRANSACTION.

Le surintendant du Courtage Immobilier du Québec,
Reai Martel

Québec

VILLE DE QUÉBEC

AVIS PUBLIC

AVIS PUBLIC est par les présentes donné, que lors d'une séance tenue le 13 avril 1987, le Conseil municipal de la Ville de Québec a adopté en première lecture le projet de règlement numéro 3262 "Modifiant le règlement 2474 concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, St-Roch/St-Sauveur et Limoilou", dans le but:

- 1° de permettre, dans le secteur Limoilou, dans la partie de la zone 307-C-25 B située du côté Est de la 1re Avenue, entre la 26e Rue et l'immeuble bordant la 24e Rue du côté Sud, l'implantation aux étages d'usages appartenant au groupe Commerce IV — Détail et service et, en créant, pour ce faire, un nouveau code de spécifications 25-15 et une nouvelle zone 3124-C-25-15 à même ladite zone 307-C-25 B, le tout tel que démontré sur le croquis numéro 1 ci-après illustré;
- 2° de permettre l'implantation d'usages appartenant au groupe Commerce III — Hôtellerie dans un secteur du Vieux-Québec situé à proximité de l'intersection des rues St-Jean, Collin et Couillard et de la côte de la Fabrique et, en créant, pour ce faire, un nouveau code de spécifications 20-1 et une nouvelle zone 144-C-20-1 à même la zone 1138-C-22-4, le tout tel que démontré sur le croquis numéro 2 ci-après illustré;

Les personnes intéressées peuvent prendre connaissance dudit règlement en s'adressant au Bureau du Greffier de la Ville, Hôtel de Ville de Québec, 2 rue Des Jardins, bureau 216. Prier de noter que le Bureau du Greffier est habituellement fermé entre 12h15 et 13h45. Le présent avis est donné conformément aux dispositions de l'article 388 de la Charte de la Ville.

Croquis #1
Québec, le 14 avril 1987.

Croquis #2

Le Greffier de la Ville
Antoine Carrier, avocat.

VILLE DE BEAUPORT

avis public

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné:

- 1° Que lors d'une assemblée tenue le 11 mars 1987, le Conseil municipal de la Ville de Beauport a adopté le règlement numéro 87-748, relatif à certaines zones du centre-ville de Beauport identifiées au Programme particulier d'urbanisme.
- 2° Que le règlement numéro 87-748 a été approuvé par les personnes habiles à voter lors de la période d'enregistrement tenue à cette fin les 13 et 14 avril 1987.
- 3° Que les intéressés peuvent prendre connaissance de ce règlement au bureau du greffier situé au Centre municipal Mgr-Laval, 2, rue du Fargy, Beauport, durant les heures de bureau.
- 4° Que le règlement susdit entrera en vigueur suivant la loi.

Donné à Beauport, ce quinzième jour du mois d'avril mil neuf cent quatre-vingt-sept.

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

avis public

AVIS public est, par les présentes donné:

- 1° Que lors d'une assemblée tenue le 11 mars 1987, le conseil municipal de la Ville de Beauport a adopté le règlement numéro 87-750 modifiant le règlement d'urbanisme numéro 77-080 de manière à créer les zones 113-A-56, 122-H-02, 123-H-15, 124-A-56 à même la zone 113-H-14. Ce règlement introduit, également, une norme spéciale applicable à la nouvelle zone 123-H-15 afin d'autoriser les postes d'essence à l'extrémité nord-est de la municipalité.
- 2° Que le règlement numéro 87-750 a été approuvé par les personnes habiles à voter lors de la période d'enregistrement tenue à cette fin les 13-14 avril 1987.
- 3° Que les intéressés peuvent prendre connaissance de ce règlement au bureau du greffier situé au Centre municipal Monseigneur-Laval, 2, rue du Fargy, Beauport, durant les heures de bureau.
- 4° Que le règlement susdit entrera en vigueur suivant la loi.

Donné à Beauport, ce 15 avril 1987.

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

APPEL D'OFFRES PUBLIC
REAMÉNAGEMENT DES SERVICES AMBULATOIRES DU C.L.S.C. DES ETCHÉMINIS

Propriétaire
C.L.S.C. des Etchemins
197, 3e Avenue
Lac-Etchemin (Québec)
G0R 1S0
Tél.: (418) 625-8001

Ingenieurs en structure, mécanique et électrique
G B M L&E, groupe-conseil
2700, boulevard Laurier
Suite 504
Ste-Foy (Québec)
Tél.: (418) 653-9274

Architectes
Bouchard & Chabot, architectes
132, rue St-Pierre
Suite 300
Québec (Québec)
Tél.: (418) 694-9185

Le C.L.S.C. des Etchemins, propriétaire, demande des soumissions pour le projet de réaménagement des services ambulatoires de son édifice principal, situé au 197, 3e Avenue, Lac-Etchemin, Qué.

Les plans, devis, questionnaires contractuels et autres renseignements pourront être obtenus sur réservation au bureau des architectes, à compter du 21 avril 1987, contre un dépôt fon argent ou en chèque visé à l'ordre de Bouchard & Chabot, architectes, de cinquante dollars (50.00\$) qui sera remboursé intégralement aux entrepreneurs qui auront présenté une soumission et auront rapporté les documents en bon état, dans les trente (30) jours qui suivent l'ouverture des soumissions.

Les soumissions devront être accompagnées d'une garantie de soumission à l'ordre du C.L.S.C. des Etchemins au montant de quinze mille dollars (15 000.00\$), sous forme de cautionnement ou de chèque certifié, valide pour quarante-cinq (45) jours à partir de la date d'ouverture des soumissions. Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat pour un cautionnement d'exécution et un cautionnement des obligations pour papiers, matériaux et services chacun égal à cinquante pour cent (50%) du prix du contrat.

Les soumissions seront remplies sur le formulaire préparé à cette fin et remises (1 original et 2 copies) dans une enveloppe cachetée portant la mention: "SOUMISSION REAMÉNAGEMENT DU CLSC DES ETCHÉMINIS" et adressées au 132, rue St-Pierre, suite 300, Québec.

Les soumissions seront reçues au bureau des architectes jusqu'à 11 h 00 heures, heure en vigueur localement, le 8 du mois de mai 1987, pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Seuls sont admis à soumissionner les entrepreneurs ayant leur principale place d'affaires au Québec et détenant une licence en vertu de la loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs en construction.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix des sous-traitants, tant pour leur solvabilité que pour le contenu de leur soumission, et doivent les informer des conditions qu'ils entendent leur imposer et s'assurer qu'ils détiennent les permis et licences requis.

Toutes les soumissions devront être faites conformément aux dispositions du règlement sur les constructions d'immeubles des établissements, des conseils régionaux et de la Corporation d'hébergement du Québec (C.T. 148183).

Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

LE 18 AVRIL 1987

Monsieur Raymond Boutin
Directeur général

Croquis #1 **Croquis #2** **Croquis #3**

Croquis #4 **Croquis #5** **Croquis #6**

Croquis #7 **Croquis #8**

Québec, le 14 avril 1987

Le Greffier de la Ville
Antoine Carrier, avocat.

AVIS PUBLIC est par les présentes donné, qu'à une séance du Conseil municipal de la Ville de Québec tenue le 13 avril 1987, les règlements suivants ont été lus pour la première fois:

- 3244 — Décrétant la réalisation des travaux nécessaires à la réaffectation du Grand Marché, du côté sud du bassin Louise, et un emprunt de 1 900 000,00 \$ nécessaire à cette fin.
- 3261 — Décrétant l'acquisition de divers immeubles pour des fins municipales ainsi qu'un emprunt de 965 000 \$ nécessaire à cette fin.
- 3262 — Modifiant le règlement no 2474 "Concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, St-Roch/St-Sauveur et Limoilou".
- 3263 — Abrogeant le règlement no 3259 "Décrétant l'exécution de travaux d'immobilisations dans l'ancienne caserne des pompiers de l'Hôtel de Ville en vue de l'aménagement d'un centre d'interprétation de la vie urbaine et un emprunt de 150 000,00 \$ nécessaire à cette fin".
- 3264 — Autorisant une entente avec la Ville de Loretteville relativement à la fourniture d'eau potable.
- 3265 — Autorisant une entente avec la Ville de Vanier relativement à la fourniture d'eau potable.
- 3267 — Modifiant le règlement no 2272 "Concernant l'urbanisme dans les districts Les Saules, Neuchâtel, Duberger et Charlesbourg-Ouest".
- 3268 — Modifiant le règlement no 3148 "Concernant les véhicules hippomobiles".
- 3270 — Abrogeant le règlement no 3148 "Autorisant une entente avec la Bande de la Nation Huronne-Wendat relativement à la fourniture d'eau potable".

Il peut être pris connaissance desdits règlements au bureau du Greffier durant les heures d'ouverture.

Québec, le 15 avril 1987

Le Greffier de la Ville
Antoine Carrier, avocat.

VILLE DE BEAUPORT

appel d'offres

FOURNITURE DE VÉHICULES

La Ville de Beauport demande des soumissions pour la fourniture des véhicules suivants:

- Un (1) camion-fourgon PTM 6 804 kg (15 000 lb) minimum, 1987.
- Deux (2) fourgonnettes PTM 2 722 kg (6 000 lb) 1987.
- Une (1) camionnette PTM 1 700 kg (3 748 lb) à deux (2) roues motrices, 1987.
- Quatre (4) camionnettes PTM 1 700 kg (3 748 lb) à deux (2) roues motrices, 1987, cabines allongées.
- Une (1) camionnette PTM 3 266 kg (7 200 lb) à deux (2) roues motrices, 1987.
- Un (1) chasseur-neige pour trottoirs, sur chenilles, 1987.

Les soumissionnaires peuvent se procurer les formules et devis de soumissions au Bureau des achats, édifice des Travaux publics, 415, boul. Raymond, à Beauport, à partir du mercredi 22 avril 1987.

Chaque soumission devra être remise au plus tard le 30 avril 1987, à 16 heures.

Les soumissions seront ouvertes publiquement, en présence des intéressés, le même jour, à compter de 16 heures, à la salle des délibérations du conseil, au 2, rue du Fargy, Beauport.

Chaque soumission devra être déposée dans une enveloppe cachetée fournie par la Ville.

La Ville de Beauport se réserve le droit de n'accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions et de rejeter toute soumission non conforme.

Donné à Beauport, ce 15e jour d'avril mil neuf cent quatre-vingt-sept.

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

appel d'offres

La Ville de Beauport demande des soumissions pour des travaux d'aqueduc, d'égout et de voirie pour les deux projets suivants:

Contrat A: Rue Nordique (prolongement des services) - Dossier # C204-61

Contrat B: Secteur sud de Giffard - Phase II - Dossier # C205-41

Les soumissionnaires intéressés pourront se procurer les plans, devis et formules de soumission au bureau des Consultants de la Ville de Beauport, HALLISSEY, ASSELIN & DAIGLE INC., 285, chemin Ste-Foy, Québec G1R 1T5, moyennant un dépôt de 50,00\$, non remboursable, pour chacun des deux projets.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque de garantie de dix pour cent (10%) du montant de la soumission ou d'un cautionnement de soumission. Chaque soumission devra être accompagnée des lettres d'intention prévues au Cahier des charges et exigées au devis particulier.

Les soumissions seront reçues par le soussigné au Centre municipal Mgr-Laval, 2, rue du Fargy, Beauport, jusqu'à seize heures (16h00), heure locale, le lundi 4 mai 1987.

Toutes les soumissions seront ouvertes publiquement le même jour, en présence des intéressés, à compter de seize heures (16h00), dans la salle du même édifice.

La Ville de Beauport se réserve le droit de n'accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions et de rejeter toute soumission non conforme.

Donné à Beauport, ce 15 avril 1987

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

VILLE DE BEAUPORT

appel d'offres

FOURNITURE DE VÉHICULES

La Ville de Beauport demande des soumissions pour la fourniture des véhicules suivants:

- Un (1) camion-fourgon PTM 6 804 kg (15 000 lb) minimum, 1987.
- Deux (2) fourgonnettes PTM 2 722 kg (6 000 lb) 1987.
- Une (1) camionnette PTM 1 700 kg (3 748 lb) à deux (2) roues motrices, 1987.
- Quatre (4) camionnettes PTM 1 700 kg (3 748 lb) à deux (2) roues motrices, 1987, cabines allongées.
- Une (1) camionnette PTM 3 266 kg (7 200 lb) à deux (2) roues motrices, 1987.
- Un (1) chasseur-neige pour trottoirs, sur chenilles, 1987.

Les soumissionnaires peuvent se procurer les formules et devis de soumissions au Bureau des achats, édifice des Travaux publics, 415, boul. Raymond, à Beauport, à partir du mercredi 22 avril 1987.

Chaque soumission devra être remise au plus tard le 30 avril 1987, à 16 heures.

Les soumissions seront ouvertes publiquement, en présence des intéressés, le même jour, à compter de 16 heures, à la salle des délibérations du conseil, au 2, rue du Fargy, Beauport.

Chaque soumission devra être déposée dans une enveloppe cachetée fournie par la Ville.

La Ville de Beauport se réserve le droit de n'accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions et de rejeter toute soumission non conforme.

Donné à Beauport, ce 15e jour d'avril mil neuf cent quatre-vingt-sept.

Le Greffier de la Ville
JACQUES SIMONEAU, o.m.a.

Début du tournage en Chine de Bethune

♦ PEKIN (AP) - Le tournage du premier film co-produit par la Chine et un pays étranger, qui aura pour vedettes Donald Sutherland et Jane Birkin, a commencé mercredi en Chine.

Ce film, co-produit par le Canada, raconte la vie du médecin Norman Bethune, l'un des martyrs de la révolution les plus célèbres de Chine.

Le vice-président des studios de cinéma du Premier Août, Wang Xing-gang, explique que Bethune «est connu dans tous les foyers de Chine». «Il est venu nous aider pendant une période cruciale», dit-il. Ces studios sont gérés par l'Armée de libération du peuple, et certains soldats seront figurants dans les scènes de guerre du film.

Du côté canadien, la CBC et Téléfilm Canada sont associés à 60 pour 100 avec Filmline International et avec une maison de production parisienne, Belstar, qui participe à hauteur de 20 pour 100.

Bethune, naissance d'un héros est produit par Pieter Kroonburg et Nicolas Clermont, de Filmline, et sera mis en scène par un jeune Canadien de 29 ans, Philip Borsos.

Donald Sutherland sera le héros et aura pour femme Jane Birkin, qui ne tournera pas en Chine mais rejoindra l'équipe en Espagne et à Montréal.

Sutherland aura aussi pour partenaire Helen Shaver, que l'on a vue récemment aux côtés de Paul Newman dans *La couleur de l'argent* (de

Martin Scorsese). Elle jouera une missionnaire protestante qui avait travaillé avec Bethune.

Le budget du film pour le tournage hors de Chine est de \$10 millions. Les partenaires chinois assureront le financement du tournage en Chine et fourniront les équipements.

Après une période de tournage à Pékin, l'équipe ira en extérieur à la campagne, au nord de la Chine, notamment dans le Yénan, où les communistes avaient établi leur QG lors de la guerre. C'est là que Bethune avait rencontré Mao.

Le tournage de *Bethune* devrait s'achever à la fin juillet. Les producteurs espèrent montrer le film au Festival de Cannes 1988 et le diffuser en Amérique du Nord, en Europe et en Chine à l'automne 1988. ♦



Donald Sutherland et Helen Shaver prennent une pause, pendant le tournage du film «Bethune». Le film est produit par le Canada, la France et la Chine.

VENTE TRANS CANADA EATON

Des articles choisis!

Des rabais!

Des prix spéciaux!



Offre spéciale! Souliers nautiques "Down Unders" Eaton

Un classique de l'été, ces souliers en cuir! Vous les porterez avec vos tenues sport et tout-aller. Brun, marine ou gris glace. Pointures 7 à 12 avec demies.

29⁹⁹ \$ la paire

Rayon 237

Choix incomplet de couleurs et de pointures



6.00 de rabais! Soutien WonderBra à maintien moyen

Bonnets sans couture. Beige ou blanc. Tailles 34 à 38 B, 34 à 40 C. Modèle 1137.

Prix courant Eaton 20.00 **13⁹⁹ ch.**

6.31 de rabais! Tailles 36 à 40 D. Prix courant Eaton 21.00 **14⁶⁹ ch.**

Rayon 609



Moitié prix! Ensembles "Sertapedic"

Cette offre comprend des formats 1 place, 2 places et grand, fabriqués par un fabricant renommé. Choix de trois niveaux de fermeté: "Deluxe", "Supreme" et "Luxury". Exemple du rabais: Modèle "Deluxe", format 1 place, Prix courant Eaton 580.00

289⁹⁹ l'ens.

Rayon 291

25% DE RABAIS!*

Solde: tous les manteaux pour dames**

Certains modèles à prix déjà réduits

Toute notre gamme de manteaux de printemps pour dames est offerte à rabais! Genre enveloppant ou boutonné! Les rayons pour dames, juniors, tailles menues et spécialisées sont compris dans ce solde.

*Sur les prix étiquetés.

**Exception: rayons des fourrures et des sports.

Choix incomplet de modèles, tailles et couleurs dans certains magasins.

Achats en personne seulement.



70.00 de rabais! Four à micro-ondes Panasonic

Un achat avantageux! Contenance 1.0 pi. cu.; décongélation minutée, cuisson automatique, plaque tournante, niveaux de puissance variable jusqu'à 600 watts. Plus un livre de recettes. Modèle NN6456.

Prix courant Eaton 449.99

379⁹⁸ ch.

Rayon 256



39.99 de rabais! Vélo 12 vitesses "north country" Eaton

Vélo tout-terrain fait selon les normes rigoureuses d'Eaton par un fabricant canadien renommé. Cadre de 58 cm. Assemblage requis. Légers frais pour assemblage.

Prix courant Eaton 189.98

149⁹⁹ ch.

Rayon 261



50% de rabais! Fil Sayelle "Lady Fair" Eaton

Fil d'acrylique peigné lavable et séchable en machine. Pelote de 50g. Blanc, aran, bleu copen, rouge cardinal, rose foncé, bleu moyen, bleu, gris argent, noir, gris moyen, rose vif, marine, rose moyen, bleu ciel, canneberge, avoine, denim délavé, vert pâle, brun, brun moyen, beige chiné, vanille, cerise.

Prix courant Eaton 1.40

.63 \$ ch.

Rayon 224



50% de rabais! Luxueuses serviettes de coton "Lisboa"

Exclusivité Eaton! Serviette douce et absorbante dans un choix de superbes couleurs: corail, vert, gris, bleu, écru, jaune ou blanc.

Exemple du rabais: Serviette de bain. Prix courant Eaton 11.98


5⁹⁸ \$ ch.

Rayon 326

PRENEZ UN CAHIER DE 64 PAGES TRANS CANADA EATON AUJ

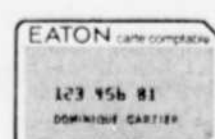
OURD'HUI



Recherchez ce signe  il indique une exclusivité Eaton. Vous ne trouverez donc cet article dans aucun autre magasin.



Les marques Eaton... Qualité pour sûr! C'est simple! Vous obtenez, en achetant une marque Eaton, plus de qualité pour votre argent! Il y a des centaines de marques Eaton auxquelles vous fier! De la peinture aux bas-culottes, en passant par les gros électroménagers. Naturellement, ces articles sont conformes à de rigoureuses normes de qualité: les nôtres!



Crédit accepté avec la carte Eaton



Les cartes American Express, Visa, et MasterCard sont aussi acceptées pour les achats en personne.

EATON
VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX