

Mario Lortie apprend à apprivoiser l'île d'Orléans

« Les Appelants » restera ouvert douze mois par an

Mario Lortie apprend à apprivoiser l'île d'Orléans et le chef-proprétaire du restaurant *Les Appelants* a décidé de le faire 12 mois par année. Mais on ne devient pas insulaire du jour au lendemain, il faut regarder et écouter pour connaître les habitudes des citoyens de l'île, des touristes et des citadins qui en font régulièrement le tour... sans s'arrêter.

textes de CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Après avoir passé un été à faire de la restauration sur l'île, j'ai dû effectuer certains ajustements et je suis convaincu que c'est possible de rentabiliser ce type de commerce 12 mois par année, explique M. Lortie. Mais il faut l'adapter selon les saisons et les clientèles, il faut que les amoureux de l'île ne se contentent pas de l'admirer, mais qu'on trouve un moyen de les garder, de les attirer, de les faire entrer dans notre restaurant. »

Restauration saisonnière

La restauration haut de gamme est saisonnière sur l'île d'Orléans. M. Lortie est le seul qui essaie de rester ouvert 12 mois par année et il a pris des moyens pour survivre et pour attirer des clients. Sa salle à manger est ouverte les jeudi, vendredi, samedi et dimanche, de 17 h 30 à 3 h, et il a créé un petit bistro sympathique d'une trentaine de places, *La Sauvagine*, avec le même horaire et un petit menu léger: bagel, sandwich, salade, crudités, soupe à l'oignon gratinée, desserts, etc.

« Le bistro traîne la salle à manger depuis le début de l'hiver, souligne M. Lortie. Nous avons un bon groupe de motoneigistes qui viennent régulièrement à la fin de l'après-midi. Plusieurs clients préfèrent aussi prendre un apéritif dans le bistro à cause de l'atmosphère différente et de la musique de jazz. Notre salle à manger attire surtout des groupes, des réunions de bureaux et des gens de l'île. Mais nous sommes très flexibles et nous nous adaptons à notre clientèle et à ses demandes. »

La cuisine de Mario Lortie est raffinée. Il aime bien travailler le gibier à plumes et à poil. Lapin, chevreuil, pintade, canard, faisane, perdrix, caille se retrouvent régulièrement sur ses tables d'hôte, mais les pétoncles, le saumon, l'agneau, le porc et le boeuf en font aussi partie, selon l'inspiration du chef. Ses prix varient entre 17,75 \$ et 25,75 \$ pour un repas complet et il offre aussi un menu dégustation à 39,95 \$ qui comprend une assiette regroupant trois entrées, un trou nor-

mand, un plat principal, une assiette de fromages, un dessert et une boisson.

Sa cuisine est caractérisée par une présentation très visuelle, des portions raisonnables et plusieurs légumes d'accompagnement. Il ne noie pas non plus ses pièces de viande ou ses poissons dans la sauce, il préfère les mettre en évidence et laisser la sauce sous et autour du produit vedette. Sa liste des vins est intéressante et il présente des cartes illustrant la région de provenance de ses produits. Le chef prépare aussi un apéritif maison, un excellent kir de l'île dont nous n'allons pas ébruiter la recette.

Mario Lortie est heureux à l'île d'Orléans et il veut implanter solidement son commerce. Il ne se lance pas dans des dépenses inconsidérées, mais il essaie d'améliorer son produit de façon régulière.

Le chef-proprio pense déjà aux améliorations de l'été prochain

Mario Lortie ne dort pas sur ses lauriers. C'est un peu plus calme durant l'hiver, il a le temps de penser à l'été prochain et il entrevoit déjà des améliorations qu'il aimerait apporter aux *Appelants*.

Le chef-proprétaire s'est rendu compte, l'été dernier, que plusieurs touristes passaient tout droit sans s'arrêter. Son restaurant est situé un peu en retrait de la route et il songe à remédier à la situation. Il aimerait placer quelques tables le long du chemin Royal, une terrasse sur le côté de son restaurant et un petit kiosque pour offrir des menus plus légers.

« C'est important de se faire connaître, il faut absolument que les gens stoppent, qu'ils découvrent notre restaurant, souligne M. Lortie. Beaucoup de touristes arrêtent dans des petits kiosques pour manger un épi de maïs ou une pomme. Je dois leur offrir un produit caractéristique de mon établissement, mais adapté à leurs besoins. Ce sera ma priorité pour l'été prochain et je sais déjà ce que je vais faire. »



Mario Lortie a beaucoup amélioré son commerce depuis le printemps dernier.

Plus d'achalandage

M. Lortie devra aussi engager du personnel et bâtir une équipe pour affronter plus d'achalandage. Il tient le fort, durant l'hiver, avec un cousin de sa femme, Michel Saint-Gelais. Son épouse lui donne un coup de main pour le bistro, et sa belle-mère vient elle aussi prêter son concours quand les réservations sont plus nombreuses, mais ce sera insuffisant pour la période estivale. Il aura besoin de plus de personnel dans les cuisines et en salle car les heures d'ouverture de son établissement seront plus longues.

Il aimerait bien aussi acheter son commerce, car il n'est qu'en location actuellement. Il ne devrait pas tarder à réaliser son rêve, car il a bien l'intention de faire son nid dans l'île de Félix. Il habite le deuxième étage de son

restaurant et ce n'est qu'une question de temps avant qu'il ne soit transformé en chambres pour offrir gîte et couvert. Son établissement ne tardera pas à devenir une auberge et ce serait un atout de plus pour retenir la clientèle.

Mario Lortie n'est pas de passage à l'île d'Orléans. Il apprécie sa qualité de vie et il aime bien côtoyer les insulaires. Il est déjà devenu l'un des directeurs de la Chambre de commerce locale. Il utilise les gibiers et volailles élevés dans une ferme voisine et s'approvisionne, en saison, chez les fermiers du voisinage pour les fruits et légumes.

Il essaie de personnaliser son commerce, de créer une ambiance chaleureuse et détendue. Il veut que ses clients vivent dans un autre monde, se gavent de l'air pur et des paysages champêtres de l'île. Il veut faire en sorte qu'un séjour à l'île soit inoubliable, autant pour les amoureux de la nature que de la gastronomie.



Mario Lortie aimerait ajouter des chambres à son commerce.

MENU DU JOUR
À partir de **5,95\$**

TABLE D'HÔTE
Tous les soirs, à compter de **10,95\$**

5 À 7 ANIMÉ
Tous les jours. Réservation pour groupes (jusqu'à 40 personnes).

RESTAURANT "Chaz" BAR

1326, rue Maguire, Sillery
687-5533

Table d'hôte
du 31 déc. 89, 20h

Mariage de crevettes et escargots, crème à l'ail

Consommé de boeuf brunisé

Salade d'endives et cresson à l'huile de noix

Escalope de saumon frais au vinaigre de framboises

Gigot d'agneau à la provençale

Côte de boeuf au jus

Aiguillettes de volaille au coulis de poivron rouge

Sorbet

Fromage

Dessert, thé ou café

22,95\$

Reservez tôt!

CUISINE DU MARCHÉ

SAINT-SYLVESTRE: MENU DÉGUSTATION

JOUR DE L'AN: TABLE D'HÔTE

bistro-restaurant

du Sacavin

SALON PRIVÉ

640, SAINT-JEAN (voisin de l'Hôtel Classique) Rés.: 524-2020

PARIS

BREST

MÉRITAS DU MEILLEUR RESTAURANT QUALITÉ-PRIX 1989

Cuisine française-Table d'hôte

En attendant d'inaugurer 90 à notre table

JOYEUSES FÊTES À TOUS!

Venez "défoncer" 89 au Paris-Brest...

31 déc.: St-Sylvestre

Menu spécial
Apéritif et digestif inclus **48\$**
(carte disponible jusqu'à 22h)

1er janvier: Jour de l'An

Menu spécial **28\$**
(carte disponible)

Avec air des fêtes

590, Grande Allée Est
RÉSERVATIONS: 529.22.43

LES TERRASSES DE PLAKA

ST-SYLVESTRE BUFFET GASTRONOMIQUE

- Choix de hors-d'oeuvre
- Bar à salades
- Pièces montées
- Coupe de viande en salle
- Fesse de boeuf et son jus
- Plats chauds et froids
- Dessert - thé, café

25\$/personne

MUSIQUE ET DANSE AVEC LUIZ ORTIZ

BRUNCH JOUR DE L'AN GASTRONOMIQUE
19,95\$ adulte 1/2 prix enfants 12 ans et moins

MUSIQUE ET DANSE AVEC LUIZ ORTIZ

N'oubliez pas SOUPERS DANSANTS
avec la musique de LUIZ ORTIZ à compter de 18h30 du mercredi au samedi ainsi qu'un **BRUNCH** du DIMANCHE à partir de 11h

Reservez tôt! 800, Place d'Youville Stationnement gratuit à Place d'Youville **694-0333**

Chez Patrick Restaurant

Bonne Année!

La gastronomie, Chez Patrick, commence par la lecture du menu quotidien qui nous fait venir l'eau à la bouche. Pendant que nos yeux décodent le langage, nos papilles gustatives s'éveillent; notre hypophyse s'excite; on sent une poussée d'adrénaline...

Informez-vous sur notre menu **Saint-Sylvestre**

649.03.38

1198, de la Chevrotière coin Grande Allée Québec

Saint-Sylvestre
30, 31 décembre
Menu gastronomique
Bouchées de fruits de mer ou Terrine de canard au Lac de Bromus ou Bisque de crabe ou Consommé Madrilène ou Salade de cresson

Nouvel An Souper
1er janvier 1990
Les trauailles du Goffe, sauce tartare ou Vol-au-vent au poulet ou Potage au consommé

Veau Oscar	26\$	Veau sauvoyard	16,75\$
Scampi à l'armoricaine	28\$	Ris de veau Princessa	18,00\$
Duc, Wellington (f pers.)	32\$	Canard aux péchés	18,75\$
Grillades de fruits de mer	32\$	Casseroles de fruits de mer	19,75\$
Pommes de terre Châteaufort		Châteaufort à la Biennaise	21,75\$
Verdus maison			
Saboyon au Grand Marnier ou Cakes jubileés framboises			
Café - Café espresso			

Table à desserts - Café

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

ENFANTS MOINS DE 10 ANS MOITIÉ PRIX

D'une Table à l'autre



La fin d'une année et le début d'une autre se fait le plus souvent dans une atmosphère carnavalesque dans la plupart des hôtels et des restaurants de la région de Québec.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ Aviatc Club

La plupart des hôtels et des restaurants de la région de Québec enterrent l'année 1989 et commencent l'année 1990 dans une atmosphère carnavalesque. Chacun rivalise d'imagination pour attirer la clientèle et les propriétaires, Vallier Dufour et Gilbert Tourville, de l'Aviatc Club, situé dans la gare du palais, ont décidé d'engager, à partir de 19 h 30, un orchestre Big Band de 15 musiciens, celui de Jacques Bourget, pour permettre à leur clientèle de clore l'année en dansant. Un copieux buffet permettra aux clients de se sustenter à partir de minuit tandis qu'un punch et un mousseux délieront un peu les langues. Les propriétaires réservent aussi quelques surprises agréables, comme le tirage d'un voyage de rêve vers une destination excitante, une collaboration du club Aventure et des lignes aériennes KLM. La soirée se déroule dans la grande salle adjacente au restaurant

et la tenue de ville est de rigueur. Le stationnement intérieur sous la gare est gratuit et le prix de la carte est de 50 \$ par personne.

■ Le Chanoine Kir

Jacques Roland, le propriétaire du Chanoine Kir, et le chef, Dominique Freminet, ont préparé deux menus pour souligner la dernière journée de l'année dans ce bistro à l'ambiance parisienne. De 17 h à 20 h, le chef a préparé une rosace tiède de pétoncles sur son lit de mache, un consommé doré à l'émincé de betteraves, un mille-feuille de saumon et son velouté ou un cuit de lapin aux pignons de pins et citron vert, une petite verdure en vinaigrette, un bavaois du Chanoine dans sa robe chocolatée, café, thé ou infusion pour le prix de 24 \$. Pour les clients qui veulent défoncer l'année, M. Freminet a préparé un menu plus élaboré et plus raffiné. A partir de 21 h 30, ce sera possible de déguster un foie gras de canard en terrine et sa gelée au Porto ou une petite salade tiède de pétoncles sur son lit de mache ou un duo de tartare de poissons de rivières et de l'Atlantique, un velouté de persil aux grenouilles ou un consommé doré à l'émincé de betteraves, des escalopines de canard de Barbarie à la crème de chanterelles et béarnaise légère ou des paupiettes de sole et saumon au pistil de safran et maraichère de légumes ou rable de lapereau farci aux pistaches et son petit ragoût de foies et rognons, quelques feuilles vertes en vinaigrette, le favori du Chanoine ou bavaois au cassis et sa robe chocolatée, café, thé et infusion. Le prix de ce repas est de 44 \$ par personne et la soirée promet d'être très animée car un accordéoniste (Michel Poulin) sera de la partie et fera chanter et danser les clients.



Jean-Daniel et Linda Even, du Gwalarn, vont se ressourcer quelques semaines en Bretagne avant de reprendre le collier. Une façon comme une autre de fuir les rigueurs de l'hiver québécois!

■ Le Gwalarn

Linda et Jean-Daniel Even, les propriétaires du Gwalarn, rue Provancher, à Cap-Rouge, ont décidé de prendre des vacances de trois semaines et de fermer leur établissement du 2 au 24 janvier. Ils en profiteront pour se rendre en Europe et séjourner quelques semaines en Bretagne, la patrie de Jean-Daniel. Ce sera l'occasion pour les restaurateurs de se reposer, mais de fouiner un peu aussi pour découvrir de nouvelles recettes et ajouter d'autres plats bretons à leur menu. Mme Even tenait à rappeler à sa clientèle que le restaurant est ouvert le premier janvier et qu'on présente un brunch sur assiette, le midi, et un choix de tables d'hôte en soirée, avec toujours en évidence la spécialité de la maison, la raclette. Des menus spéciaux sont aussi offerts aux enfants. Dès le 25 janvier, l'établissement reprendra son horaire régulier, de 11 h à 23 h 30, sept jours sur sept.



Bons d'achat... comestibles!

Un journaliste du « Toronto Star » a fait jeudi l'essai d'un guichet automatique de... bons d'achat pour hamburgers. Les clients peuvent se procurer de tels bons tirés sur la Banque canadienne impériale de commerce, en tranches de 5 \$, 10 \$, 20 \$ et 40 \$ et les utiliser dans l'une des succursales de McDonald's de la ville qui offrent ce service. Des guichets semblables sont également installés dans une succursale McDonald's d'Oakville, en Ontario, dans deux supermarchés ainsi que dans une pharmacie de St. Catharines, toujours en Ontario.

**Demain soir,
le 31 décembre**

SOIRÉE DE LA ST-SYLVESTRE
Dîner gastronomique
Musique, ballons, serpentins seront de la fête!

BONNE ANNÉE 1990

Le 1er janvier:
Jour de l'An
Menu spécial en soirée

RESTAURANT
BEL MONDO
1188, av. Cartier, Québec
523-1188

STATIONNEMENT GRATUIT
midi et soir au parc-auto de l'Îlot
St-Patrick (av. de Salaberry)

Nos
meilleurs vœux
vous accompagnent
pour l'an 1990

La Tyrolienne vous aime!

LA TYROLIENNE

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 1989 de 17 h à 23 h
Table d'hôte ou menu à la carte disponibles

Réservations:
628-9715

BOUVIER

730, rue Bouvier, sortie Pierre-Bertrand Nord

**Déjeuner du
jour de l'an 90**
de 9 h à 14 h
"Venez commencer
l'année en beauté"

RESTAURANT
La Campagne
Spécialité: mets vietnamiens

**Venez fêter
la Saint-Sylvestre
avec nous!**

Le 31 décembre en soirée,
nous vous offrons:

- des "bulles" pour tout le monde
- des cadeaux-surprises

SEMAINE SPÉCIALE
25% de rabais
à tous nos clients du
1er au 7 janvier 1990

Le personnel et la direction vous souhaitent
une BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 1990.

555, rue Saint-Jean, Québec. Rés.: 525-5247
APPORTEZ VOTRE VIN

BONNE ANNÉE 90
DU
**Bar-Restaurant
Las Cuevas**

- Spécialités françaises et espagnoles
- TABLE D'HÔTE à partir de 17,50\$

JOUR DE L'AN
Table d'hôte
disponible à partir de 17,50 \$

**MENU GASTRONOMIQUE
POUR LA
SAINT-SYLVESTRE**

Le tartare de trois poissons fumés
en canot

Rustique de canard de Barbarie
chaud aromatisé à la liqueur
d'orange

Consommé de pintadine
Trou normand
Grillade de fruits de mer
Saint-Pierre dans sa sauce
gitanne
Médailles de veau aux marilles
en crème
Noisettes d'agneau en chevalier
au beurre de menthe
Tendre cœur de filet mignon
dans son lit Mirabeau

Salade d'endives et cresson
parfumée au champagne

Surprise de minuit
Café ou thé

RÉSERVEZ TÔT!

- MUSIQUE D'AMBIANCE avec Raoul Mugnoz
- Service de valet et stationnement

601, Grande Allée Est
529-9458

**BESOIN D'UN COUP
DE MAIN
POUR VOTRE
PUBLICITÉ?**

Consultez
votre
représentant:
647-3435

LE SOLEIL

**Restaurant
Baker**

**BRUNCH
JOUR
DE L'AN**

MENU SAINT-SYLVESTRE
(31 décembre)
Parfait de fruits de mer à la crème d'aneth
et
Barquette de champignons fins et
ris de veau au cidre

Consomme double ou xeres
ou
Veloute Carmen

Suprême de volaille sauce
champenoise 23⁹⁵
Sole et langoustine en croûte
au basilic et citron 26⁹⁵
Longe de caribou rôti aux
ramilles de cédré 28⁹⁵
Médillon de bœuf sauce
chateaubriand 29⁹⁵

Plum-pudding ou flan fromage au
Grand Marnier - The, café

**TABLE D'HÔTE SPÉCIALE
LE SOIR DU JOUR DE L'AN**
8790, chemin Royal, Château-Richer
Réservations: 824-4478

AU PETIT COIN BRETON L'ITE
Spécialités
CRÊPES BRETONNES

2620, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY
RÉSERVATION
653-6051

655, GRANDE ALLÉE EST, QUÉBEC
RÉSERVATION
525-6904

1029, SAINT-JEAN, QUÉBEC G1R 1R9
RÉSERVATION
694-0758

STE-FOY SEULEMENT

**TABLE D'HÔTE
DES FÊTES**
Du 21 au 25 décembre
Du 28 décembre au 1er janvier

Le cocktail de melon glacé au porto ou
La roulade de saumon fumé à la mousse
de pétoncle ou
L'oeuf à la Bretonne et son jambon de
campagne

Le consommé Andalouse ou
La bisque de homard

Le filet de bœuf "Wellington" ou
La longe de veau farcie Haute Bretagne ou
Le canard à l'orange ou
La sarasine aux fruits de mer
Fouesnantaise

La bûche de Noël
ou
L'omelette norvégienne
Café, thé

2150 \$

AUTRES
MÉNUS DES
FÊTES
DISPONIBLES
pour Grande
Allée et St-Jean
1950 \$

**MENU POUR
ENFANTS**
(- 12 ans)
disponible
1095 \$

**AUSSI
MÉNUS À LA
CARTE**
disponibles

SAINT-SYLVESTRE

**SOUPER DU
31 DÉCEMBRE**

19h30
MOUSSEUX ET CANAPÉS

20h30
DÉBUT DU SERVICE
FILET DE TRUITE SOUFFLÉ
AUX NOIX DE ST-JACQUES
ET SAUMON FUMÉ

CONSOMME DE BŒUF ET
SES PETITS LEGUMES ETUDES
PANACHÉ DE LA MER EN CASSEROLE
AU BASILIC ET BLANC DE POIREAUX
OU
MÉDAILLON DE VEAU DE LAIT
AUX SPLENDEURS DES SOUS BOIS

BÛCHE DE NOËL
MIGNARDISES
THÉ, CAFÉ, MOUSSEUX
34 95\$

MINUIT
CHIN-CHIN

MÔSS

MÔSS 255, RUE SAINT-PAUL 692-0233

**da
Scarpone**

Dimanche 31 décembre soir:
**BUFFET BYE
BYE 89**
À VOLONTÉ
16,90 \$ adultes

Lundi, 1er janvier
**BRUNCH
1990**
à partir de 10 h 30
13,50 \$ adultes - 1/2 prix enfants -
10 ans - 0 à 4 ans: gratuit

Soir: **BUFFET
NOUVEL AN**
À VOLONTÉ
19,90 \$ adultes
1/2 prix enfant

STATIONNEMENT GRATUIT
À DROITE DE L'AGORA, VIEUX-PORT
Réservations: 692-4612

D'une Table à l'autre

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

■ Auberge Café de la Paix

James Monti et ses associés ont décidé d'offrir des brunchs à leur Auberge Café de la Paix, situé 1930, boulevard Les Neiges, à l'entrée de



Selon un sondage, la raison principale pour laquelle un client ne prend pas un dessert à la fin d'un bon repas, c'est qu'il a trop mangé.

Offrez-vous la Saint-Sylvestre avec des Grands Crus à prix d'amis!

Même avec quelques bonnes bouteilles, tout le monde ne peut préparer un menu de réveillon avec le tour de main d'un grand Chef! Et puis, quel plaisir de se mettre à table pour une fois sans tablier!

Le choix des vins trop souvent une question de prix

Les menus de la St-Sylvestre préparés par le Chef Dominique Freminet du «Chanoine Kir» valent le détour et méritent une bonne sélection de Grands Crus mais à prix abordables.

Faites votre choix et bon appétit!

Commençons par le foie gras et un vin glorieux, tel un Sauternes en demie à 24,50\$ ou en bouteille à 47,50\$ ou simplement, avec un Côteaux du Layon à 9,50\$ et 17,50\$. Suivent les Paupiettes qui s'accrocheront fort bien d'un Pouilly-Fuissé à 29,50\$ ou même d'un Riesling à seulement 22,00\$. Le canard méritera un rouge assez corsé comme un Pommard à seulement 55,00\$ ou



Au «Chanoine Kir» un mariage des mets et des vins à prix d'amis!

un Corton à 76,50\$ ou, plus modestement un Cahors de bonne race à 19,00\$. Pour déguster le lapereau, nous avons choisi des rouges plus légers tels, les Beaujolais Fleurie ou St Amour à 28,00\$, un Santenay à 32,50\$, un Graves à 28,50\$ et même un Bourgueil à 22,50\$. Et que dire du choix de desserts pour s'offrir un vrai champagne à 55,00\$ ou une Blanquette de Limoux à 18,50\$ et encore pour terminer le Sauternes commencé avec le foie gras. Lachez vos tabliers, à demain!

Ambiance ■ Cotillons ■ Musique & Chansons avec Michel Poulin & son accordéon ■ 24,90\$ et 39,90\$

«LE CHANOINE KIR»
1019, Avenue Cartier
STATIONNEMENT CHAUFFÉ GRATUIT
RÉSERVATIONS : 524-5303

Saint-Feréol-les-Neiges. Le premier se déroulera, lundi, pour commencer l'année, de 11 h 30 à 14 h 30 et c'est un repas avec service. Les viandes froides, les salades, les fromages et les desserts sont placés sur des tables et les clients se servent eux-mêmes, mais les plats chauds (à volonté aussi) sont apportés par les serveurs et les serveuses. Ils devraient comprendre des peçoncles au blanc de poireau, des vol-au-vent au poulet, un navarin d'agneau, un sauté de veau et une pâte alimentaire. Le prix du brunch est de 16,95\$ pour les adultes et de 8,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins. C'est préférable de réserver au 826-3366 et c'est possible de le composer sans frais depuis quelques semaines.

■ Cent Limites

Le restaurant-bar Cent Limites, situé dans l'ancien local occupé par le Saint-O et le Faubourg Saint-Honoré, est toujours ouvert malgré la faillite des propriétaires. Guy Lepage et Jean-François Nault ont conclu un contrat de gestion avec le syndic Jean-Germain Huot et Associés et ils continuent à offrir des repas, midi et soir. Une assemblée des créanciers est prévue le 4 janvier et tout l'équipement est à vendre en bloc ou en cinq lots différents. Mario Vaugeois, du bureau du syndic, confiait au SOLEIL que plusieurs acheteurs, même de Montréal, avaient montré de l'intérêt pour les lots offerts. Il semblait confiant que l'établissement puisse continuer à opérer et conserve sa vocation de restaurant. Le tout devrait être réglé pour le milieu de janvier.

■ Le dessert en baisse

Le dernier Restau-média, le bulletin mensuel de l'Association des restaurateurs du Québec, présente un entrefilet intéressant concernant les desserts. Selon un récent sondage Gallup effectué auprès de la population canadienne, la raison principale pour laquelle un client ne prend pas un dessert à la fin d'un bon repas, c'est qu'il a trop mangé et qu'il est incapable d'avaler autre chose. Le même sondage révèle que seulement 8% des Canadiens commandent un dessert à chaque occasion lorsqu'ils vont au restaurant. Ce serait intéressant de

connaître la proportion des Québécois qui ne commandent pas de dessert car nous sommes reconnus pour avoir le bec pas mal sucré. De toute façon, statistique ou pas, de nombreux restaurateurs ont enlevé le dessert de leur menu de gens d'affaires et ils l'offrent à ceux et celles qui en désirent en déboursant quelques dollars de plus.

■ Bouche Bée

La direction et le personnel du café-restaurant, Bouche Bée, rue Saint-Paul, spécialisée dans les sous-marins, les salades et quelques plats végétariens ont décidé de fermer leur établissement jusqu'au 21 janvier pour se ressourcer et prendre des vacances durant une période où le commerce est probablement un peu moins achalandé.

QUELQUES PLACES DISPONIBLES POUR LE SOUPER DE LA SAINT-SYLVESTRE
différent et spécial

Repas dansant avec ballons, flûtes, etc.
(menu à la carte)

RÉSERVATION NECESSAIRE!
681-3548

Après, on défonce l'année!
Soyez de la fête!

MUSIQUE ET PISTE DE DANSE

Le Soudue

GRILLADES FONDUE FRUITS DE MER

324, boul. Hamel (coin Pierre-Bertrand) 681-3548

La Buis
Grillades Fruits de Mer

Une Bonne et Heureuse Année 1990 à notre distinguée clientèle

FESTIVAL DU PORC
Plaisir saisonnier
Ouvert le dimanche de 16h à 22h

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

BRUNCH!

EN BLANC
Une montagne de plaisirs vous attend!

BRUNCH DU JOUR DE L'AN
Services: 11h et 13h
ADULTES: 18⁰⁰\$ NOS AÎNÉ(E)S: 16⁰⁰\$
ENFANTS: 10⁰⁰\$ (moins de 10 ans)

HOTEL CHATEAU MONT SAINTE-ANNE

Pour renseignements et réservations, composez le (418) 827-5211.
Hôtel Château Mont Sainte-Anne, 500, boul. Beau-Pré, Beauport

Bonne et heureuse année 1990

À notre distinguée clientèle, que cette nouvelle décennie soit pour vous synonyme de réussite et d'excellence.

Le Graffiti
1191, avenue Cartier, Québec 529-4949

Le Graffiti
1191, avenue Cartier, Québec 529-4949

Commande spéciale pour 1990!

Nous vous souhaitons une nouvelle année garnie de satisfactions, assaisonnée de prospérité... bref, une année ROYALE!

PIZZA ROYALE

Pour être plus près de vous, 8 restaurants:

- Giffard 667-3890
- Duburger 683-1544
- Saint-Jean-Chrysostome 839-1224
- Courville 667-2075
- Limoulu 529-8575
- Charlesbourg 622-1515
- Sainte-Foy 657-6672
- Sillery 682-8080

QUÉBEC **HILTON**

Venez célébrer le temps des Fêtes à nos restaurants

LA SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 1989

Le CAUCUS
Buffet de la St-Sylvestre dès 18h30
32,50\$ par personne*
16,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Musique de E. Bélanger
Accordéoniste, contrebasse et violon

Le Croquembroche
Dîner dansant dès 20h30
90,00\$ par personne
Taxe et service compris incluant une coupe de champagne
Musique de Denis Nolin et son orchestre

LE PANORAMA
au 23^{ème} étage
Dîner buffet au firmament dès 20h30
75,00\$ par personne
Taxe et service compris
Animation de Patrick Lobos et son orchestre

JOUR DE L'AN
1^{er} JANVIER 1990

Le CAUCUS
Buffet dès 12h
19,95\$ par personne*
9,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Guitare et voix

Le Croquembroche
Brunch du Nouvel An dès 10h30
29,50\$ par personne*
14,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Duo Louis Larouche et sa trompette

La soirée du Nouvel An
Table d'hôte dès 18h
31,25\$, 36,50\$, 41,50\$ par personne*
17,00\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Duo Marc Bélanger, Guitare et voix

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.
*taxe et pourboire en sus.

LE HILTON · MON HOTEL

Un bon verre de vin avant de terminer l'année

Ne vous hasardez pas dans vos réflexions de fin d'année et de changement de décennie sans avoir pris la précaution de vous verser un bon verre de vin. Mieux encore, partagez vos souvenirs et vos projections avec des êtres chers.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Comme le disait un illustre amant du vin : le vin est aimable en lui-même, mais comme il l'est plus encore, lorsqu'on le prend en compagnie de gentes dames et de nobles messieurs. On aime le vin pour ce qu'il est, mais on l'apprécie plus, lorsqu'on le boit entre parents et amis.

Mais vous me direz, avec raison, qu'on ne lit pas *La bonne chère* pour des réflexions, si profondes soient-elles, mais pour des suggestions de vins qui me permettent de faire la fête. **Nouveaux arrivages**

On m'informe de l'arrivage de deux vins américains, élaborés par le célèbre Robert Mondavi, à Woodbridge, en Californie. Les critiques américains sont unanimes à louer ces deux produits que je n'ai pas encore goûtés. Mais les vins, dont le rapport qualité-prix rencontre le souhait du grand nombre, partent très vite, je n'ai donc pas voulu attendre pour vous les annoncer. Il s'agit du

Sauvignon blanc, Woodbridge, 1988 (SR — 9,25 \$) et un rouge, le Cabernet Sauvignon, Woodbridge, 1987 (SR — 9,70 \$). Charton & Hobbes (Luc Provencher à Québec) représentent ces vins. Il y a aussi un vin du pays d'Oc, le Merlot, Chantovent Prestige, 1987, à 6,40 \$. (Sylvestre-Frères, R. Fortin à Québec). La Société Clément (Colette Belcourt à Québec) annonce le retour de l'intéressant cru Bourgeois, le Ch. La Tour de By, AC Médoc, 1985 (sp — 18,10 \$) et l'arrivée d'un superbe champagne rosé, le Barancourt (sp — 32,85 \$).

Les vignerons de Saint-Vincent

Fondée à Mâcon, au début des années 50, la Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent propage une meilleure connaissance des vins de la Bourgogne du Sud, c'est-à-dire le Mâconnais et le Beaujolais. Le Vice-Consulat de Québec avait été convié à la noble table de la salle Baillaireg de l'Hôtel Clarendon. Le Maître de céans, le Sieur Jacques Cyr, avait vu lui-même à l'élaboration du menu.

Voici donc ce qu'ont dégusté

les membres de la confrérie, le 1er décembre dernier. En guise d'apéritif, on a versé le Perle, Blanc de blancs, AC Gaillac, La-Bastide de Lévis (Sp — 7,75 \$). A table, le Mâcon Viré 1986, de la Coop. de Viré (SR — 14,15 \$) accompagnait la fricassée de langues de morue et sa fondue de poireaux. Après le consommé de canard, il y eut les rognons d'agneau en coffret arrosé du Regnie, (10e cru de Beaujolais), les Hospices de Beaujeu 1988 (SR — 11,45 \$).

En guise de trou du milieu, les convives ont été invités au salon privé pour goûter le Brandy Napoléon L & R, le seul Brandy qui annonce 5 ans de vieillissement dans le bois (SR — 16,95 \$). Sur le grenadin de chevreuil, sauce poivrée et son confit d'oignons on a servi le Morgon, Dom. des Verseaux 1988, de Duboeuf (Sp — 13,35 \$). De l'eau fraîche avec les frivolités automnales qui précédaient les fromages et le Moulin à Vent des Hospices 1988 (Sp — 18,70 \$). Une très agréable soirée comme le Clarendon sait les réussir. Tous les participants ont paru enchantés et ont souhaité se retrouver au plus tôt. Le vice-consul Gilles Fortin (837-9588) invite les intéressés à communiquer avec lui.



Le fabricant de vin Barry Poag examine les bulles de champagne dans un verre afin d'en vérifier l'effervescence.

Le champagne, excellent pour les banquets des fêtes

Le champagne frappé et plein de bulles se prête à merveille aux banquets des fêtes. Et on peut « tout aussi bien » servir du champagne avec des amuse-gueules ou un plat de fromages qu'avec du caviar ou de la dinde de Noël, soutient le viticulteur Barry Poag.

par JUDY CREIGHTON
de la Presse canadienne

« C'est uniquement le champagne qui s'harmonise avec presque avec tout », note M. Poag, celui à qui on doit le champagne produit par Andros Wines Ltd. de Grimsby, Ont.

« Il n'existe rien de pareil, ses caractéristiques étant d'une telle diversité. »

D'après M. Poag, « le champagne peut en même temps être délicat et riche, piquant et suave. Son fort taux d'acidité et ses bulles font que chaque gorgée vient rincer le palais. »

L'écrivain canadien Tony Aspler, qui se spécialise dans le vin, affirme que le champagne est en train de devenir de plus en plus populaire pour plusieurs raisons.

« La nouvelle technologie permet de reboucher une bouteille de champagne en lui conservant son pétillance, ce qui fait qu'il est maintenant possible pour quelqu'un d'en boire un ou deux verres seulement », dit-il.

M. Aspler associe le champagne et le vin mousseux à toute célébration.

« Cela vous donne rapidement envie de fêter parce que l'alcool se trouve dans les bulles qui montent directement à la tête à mesure que l'on consomme du champagne. » Facile à servir

M. Poag rappelle que le cham-

pagne est une des boissons les plus faciles à servir — une fois que vous avez réussi à apprendre comment ouvrir une bouteille sans que ça déborde partout.

« Il n'y a que deux choses à retenir », dit-il. « Primo, le champagne canadien sec, va bien avec un peu près tout mais vient en particulier compléter les aliments savoureux comme le pâté de foie, le fromage, le saumon fumé, le homard, un steak ou un morceau de dinde. »

« Le champagne doux en revanche accompagne bien le poulet et le porc, les mets épicés et les desserts, les fruits frais et les gâteaux. »

M. Poag se souvient avec plaisir d'une petite fête à laquelle il a assisté, un brunch au cours duquel on avait servi du saumon fumé et du fromage sur des bagels et du rosbi sur des petits pains, le tout arrosé de champagne canadien sec. Les traditionnels gâteaux aux fruits étaient venus ensuite accompagnés de coupes de champagne doux.

« Chaque morceau et chaque goutte se mélangent harmonieusement », rappelle M. Poag. Il ne faut surtout pas oublier une chose encore : le champagne doit être bien frappé.

« S'il faut absolument que le champagne soit bien frappé, il ne doit par contre jamais être glacé. Lorsque le champagne, comme

d'ailleurs tous les autres vins, est trop froid, et le goût et le bouquet se perdent. »

Et parce que les bouteilles sont faites en verre épais, ça prend plus de temps pour refroidir. Il recommande de laisser le champagne cinq heures au réfrigérateur ou deux heures dans la glace.

Si vous êtes vraiment pressé, M. Poag a une suggestion : plonger la bouteille dans un mélange de glace et d'eau pendant une heure ou 90 minutes.

Même s'il existe deux sortes de verres de champagne — larges et allongés — M. Poag préfère les allongés parce que les bords sont plus étroits, permettant ainsi de conserver le bouquet délicat de façon à ce qu'on puisse le savourer à chaque gorgée.

Pour épargner les plafonds et les murs et surtout pour ne pas éclabousser les invités, voici, selon M. Poag, comment il faut procéder pour ouvrir une bouteille de champagne : éviter de secouer la bouteille avec de l'ouvrir et maintenez-la toute droite. Enveloppez-la dans une serviette en toile de façon à être en mesure de bien l'agripper. Ne vissez personne. Enlevez l'enveloppe. Desserrer le capuchon en fer et retirez-le.

Tenez fermement la bouteille dans votre main gauche, en la serrant contre vous, la base collée à votre taille.

Tournez gentiment le bouchon avec votre main droite en prenant bien soin de ne pas remuer la bouteille, et sortez-la tranquillement, petit à petit. Et le bouchon devrait finir par sortir avec un bruit sec : pop!



On apprécie davantage le bon vin lorsqu'on le boit entre parents et amis.

Bonne et heureuse année 1990 à notre distinguée clientèle!

TABLE D'HÔTE DU JOUR DE L'AN

Fondue parmesan ou coeurs d'artichauts
Soupe au poulet ou aux légumes

Quart de poulet (cuisse ou poitrine) 10⁹⁵\$
Dinde farcie 11⁹⁵\$
Rosbif au jus 11⁹⁵\$
Demi-poulet garni 12⁹⁵\$
Brochette de poulet 13⁹⁵\$
Quart de poulet (cuisse ou poitrine) et côtes levées 14⁹⁵\$
Demi-poulet et côtes levées 17⁹⁵\$
Gâteau chocolat, sauce chocolat ou saumon de fruits
Thé, café

RESTAURANT KEBEC
120, Saint-Cyrille Ouest, Québec
Réservations: 529-0511

CUISINE FRANÇAISE SPECIALITE: RACLETTE

LE GWALARN

OUVERT LE 1er DE L'AN

Brunch le midi
Servi à la table 16⁹⁵\$
Table d'hôte en soirée à partir de 18⁹⁵\$
Menus spéciaux pour enfants

Bonne et heureuse année 1990!

Ouverture tous les jours de 11h à 23h 30
1480, Provancher, Cap-Rouge
Tel.: 653-4029

CUISINE DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR

VALET DE STATIONNEMENT
418-694-06-67

RESTAURANT La Truffière

Cuisine fraîcheur

MENU SPÉCIAL SAINT-SYLVESTRE

Informez-vous!
Hâtez-vous de réserver!

STATIONNEMENT FACILE
119, St-André, Québec (Vieux-Port)
692-5374

24 déc. **BRUNCH** 13⁹⁵\$ adulte 7⁹⁵\$ enfant - 10 ans
31 déc. **BUFFET** 18h 21⁹⁵\$ adulte

1er janvier **25 DEC. - FERME**

BRUNCH 11h à 14h 16⁹⁵\$ 8⁹⁵\$ adulte enfant - 10 ans
17h à 21h 30
Table d'hôte spéciale à 21⁹⁵\$

Manoir de Neuville
469, ROUTE 138, NEUVILLE — 876-2424
OUVERT 7 JOURS

Nos meilleurs souhaits de bonheur, santé et prospérité pour la Nouvelle Année et mille mercis à notre distinguée clientèle!

L'EXOTISME
avec la fine cuisine des Indes.

NUPUR CUISINE DES INDES
850, Myrand, Ste-Foy
Réservations: 683-4770

RESTAURANT Louis Hébert

SOUPER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Tarte au fromage de chèvre et coulis d'échalote verte
Salade tiède de foies de caillies au saumon fumé
Consommé de canard au concombre
Aiguillettes de canard et sa paupiette au vinaigre de framboises ou Mijotée de homard, pétoncles et crustacés au safran ou Demi-perdrix braisée au chou de Savoie

Dessert et café **35⁹⁵\$**
suivi d'une soirée dansante avec Gino au clavier.

JOUR DE L'AN
Ouvert à compter de 17 heures
MENU SPÉCIAL 24⁹⁵\$
(demi-prix pour enfants moins de 12 ans)

• SALONS PRIVÉS
668, Grande Allée Est, Québec - 525-7812

TABLE D'HÔTE DES 31 décembre et 1er janvier
Cocktail maison

- Terrine de saumon au coulis de fenouil
- Feuilletés d'escargots à l'estragon
- Poires au crabe
- Minestrone
- Filet mignon de porc à la dijonnaise
- Spiedino à la Romana
- Matalote de poissons et fruits de mer

Salade composée
Buffet de desserts
Les Bulles... **29⁹⁵\$**

RESTAURANT Chez Umberto
Cuisine Italienne

Ambiance musicale avec Albini Galliani!

770, de l'Alvère, Québec, QC
GIR 587 — 527-4442

HÔTEL VAL DES NEIGES

BRUNCH JOUR DE L'AN

1er janvier
Et tous les dimanches de 11h à 13h 30
14⁹⁵\$ adultes **7⁹⁵\$** enfants

SOUPER TABLE D'HÔTE
Disponible tous les soirs à notre salle à manger de 18h à 21h
29⁹⁵\$

RÉSERVEZ TÔT!

201, rue Val-des-Neiges, secteur Val-Monts
827-5711

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 1990!
Horaire des 31 décembre et 1er janvier.
Encore quelques places disponibles pour:

A l'Omnibus le 31 décembre
BRUNCH de 11h à 15h (Demi-prix pour enfants de 12 ans et moins) **14⁹⁵\$** par personne

Fêtez la Saint-Sylvestre à l'hôtel Carillon
REPAS GASTRONOMIQUE 8 services **39⁹⁵\$** par personne, taxe et service en sus.

BUFFET DU 1er DE L'AN midi et soir **19⁹⁵\$** par personne

N'oubliez pas **LE TRUC** ouvert 24/24 heures, les 31 décembre et 1er janvier.

RÉSERVEZ VITE!

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

LA DEFONCE-BUD
le 31 décembre au soir

TIRAGE DE BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

N'oubliez pas notre **BRUNCH** tous les dimanches de 10h à 15h
Adultes **8⁹⁵\$**
1/2 PRIX
Enfants de 10 ans et moins

Surprises! Ballons, serpentins, crêcelles, etc.
Prix d'entrée: 7^{\$}
RÉSERVEZ TÔT!

BRASSERIE RUB

2766, chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy
Réservations: **651-6111**



Le 9 décembre, un incendie d'origine criminelle éclatait à l'Hôtel du Boulevard, à Saint-Georges-Ouest, causant la mort de deux personnes.

À Québec, l'origine criminelle des incendies n'échappe pas aux experts

En matière d'incendies criminels, la ville de Québec apparaît à la fois le repaire et le paradis des incendiaires. Parce que si la province totalise environ 10 % d'incendies d'origine criminelle, la ville de Québec en déclare, et avec fierté, près de 50 %.

par ANNE-LOUISE CHAMPAGNE
LE SOLEIL

« Vous allez n'importe où au monde, explique le commissaire aux incendies, Me Cyrille Delage, et on va vous dire qu'il y a de 5 % à 10 % d'incendies criminels. Mais si vous analysez les feux de plus de 25 000 \$, vous allez en avoir de 40 % à 50 % ».

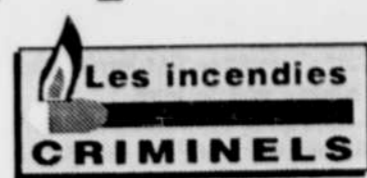
Les statistiques de Québec s'expliquent par la présence, dans cette ville, du Commissariat aux incendies. Le commissaire et les deux enquêteurs qui composent l'organisme recherchent systématiquement la cause des incendies, pour ensuite en confier l'enquête à la sûreté municipale, si, bien sûr, l'origine s'avère criminelle.

Ce système permet également à la ville de Québec de présenter un des meilleurs taux de résolution des crimes d'incendie. À Québec, ce taux frôle les 40 %, alors qu'ailleurs il est de 15 % à 20 %. Montréal déclare des taux de solution qui varient entre 20 % et 25 %.

Si la ville de Québec a les moyens de se payer cette « Cadillac », comme le commissaire lui-même surnomme son organisme, c'est que les assureurs en assument les coûts par voie de taxe spéciale.

Un phénomène sous-évalué

À Montréal, la charte de la ville permettrait le même mécanisme, mais « ça coûterait trop cher », explique le lieutenant Pierre Géné-



reux, qui dirige la section des incendies criminels du Service de police de la Communauté urbaine de Montréal. « Les assureurs n'embarquent pas. »

La section d'enquête sur les incendies criminels à la police de Montréal, le pendant du commissariat, est pourtant bien « garnie » : 13 personnes dont 11 sergents détectives. C'est d'ailleurs le seul corps de police canadien à posséder sa section d'incendies criminels.

À Montréal, les policiers-enquêteurs interviennent lorsque les pompiers soupçonnent qu'un incendie est d'origine criminelle, soit quelque 800 cas par année. Ce

qui est probablement moins que le nombre réel d'incendies criminels car « le crime d'incendie n'est pas aussi évident qu'un meurtre, ou un vol, explique le lieutenant Généreux. À première vue, un incendie n'est jamais criminel. »

La cause des incendies n'est donc pas systématiquement recherchée par un organisme comme le Commissariat. C'est probablement ce qui explique que les Montréalais découvrent de 20 % à 25 % d'incendies criminels, sur les incendies qui font l'objet d'une enquête.

Les recommandations que peut faire le juge aux autorités carcérales ont peu de poids

Lorsqu'Alain, un malentendant d'une vingtaine d'années, a reçu sa sentence (23 mois de prison pour incendie criminel), le juge a recommandé aux autorités carcérales d'offrir au jeune récidiviste des soins psychiatriques, à la suggestion de son avocat. Ce qu'il est advenu des recommandations du juge, même son avocat l'ignore.

par ANNE-LOUISE CHAMPAGNE
LE SOLEIL

Alain (nom fictif) a été condamné pour avoir mis le feu à l'entrepôt du magasin Sports Experts, rue Saint-Vallier, le 22 avril 1988. Un sinistre qui a fait pour 100 000 \$ de dommages. Il avait, peu de jours auparavant, été surpris à allumer le contenu d'une corbeille à papiers au CHUL, mais il n'y avait eu aucun dommage. Au moment où il posait ces gestes, Alain était déjà en probation pour crime d'incendie.

Dans le cas d'Alain, les gestes d'incendiat qu'il a posés semblent reliés, en bout de ligne, à son handicap. « Isolé du reste de la société parce qu'il ne comprend pas les autres, et qu'il ne peut pas non plus se faire comprendre, Alain a allumé des incendies dans un élan de frustration, explique son avocate Mycheline St-Laurent. Pourtant, Alain a un problème de comportement mais il n'a pas de problème psychiatrique comme tel, en ce sens qu'il était apte à subir son procès. »

Pourquoi allumer un incendie ?

Alain fait partie de la catégorie d'incendiaires dont les motivations sont « psychologiques », celle qui donne le plus de travail aux enquêteurs.

« À Québec, mentionne le commissaire aux incendies, Me Cyrille Delage, il y a très peu de feux d'origine frauduleuse. On a surtout des incendies causés par des pyromanes ou des vandales. » Par ailleurs, à Montréal, le lieutenant Pierre Généreux, de la section des incendies criminels, estime que 85 % de ces délits sont commis par des individus souffrant de troubles psychologiques.

Me St-Laurent estime que la plupart de ses clients incendiaires ne sont pas des criminels. « Le vrai incendiaire ne veut pas voler ou commettre un autre délit. Il peut arriver qu'un feu soit allumé pour camoufler des choses : meurtre, vol, ou pour toucher des assurances, mais c'est la minorité. Et ceux qui font ça ne sont pas des incendiaires de nature. Le véritable incendiaire, c'est purement... psychologique. »

La vengeance par le feu

Dans son langage de « psy », Cécile Toutant, qui travaille avec des incendiaires à l'Institut Philippe-Pinel de Montréal, décrit ces gens comme « une catégorie d'incendiaires qui agissent par revendication ou par vengeance. »

Mme Toutant dit d'eux que ce sont des gens qui ont de la difficulté à répondre verbalement aux agressions. Un handicap physique ou culturel les gêne souvent. Au lieu d'exprimer leur frustration au cours d'une bonne engueulade, ils refoulent. Jusqu'à ce qu'ils aient besoin d'un exutoire et qu'ils se servent du feu pour cela.

Par ailleurs, il ressort souvent des aveux d'un incendiaire que l'alcool a servi de « déclencheur ». Les policiers qui arrêtent un suspect sur une scène d'incendie constatent fréquemment qu'il est

pour que leurs clients reçoivent des soins durant leur incarcération. « Je suis sûr, je le prédis, tous les cas qu'on envoie dans les prisons présentement, et qui auraient besoin de soins, vont nous revenir dans quelques années. »

Certes, la sentence du juge est souvent assortie d'une recommandation de suivi médical. Sauf que, « quand le juge fait une recommandation au sujet d'un incendiaire, ça n'a strictement aucune valeur légale, explique le Dr Bruno Laplante, du service médico-légal au centre hospitalier Robert-Giffard. Ça n'oblige pas du tout le directeur d'un hôpital ou un médecin à le prendre en charge. »

En pratique, l'individu retourne en prison avec sa recommandation, et le responsable de l'infirmerie mentionne le fait au consul-

tant-psychiatre. Ce dernier fait son examen et, selon ses grilles d'évaluation et les normes d'admission des hôpitaux où il travaille, il décide de le prendre ou non.

Dans le cas d'Alain, Me St-Laurent ignore s'il a reçu les soins recommandés par le juge. Tout en taisant ce qui relève du secret professionnel, le docteur Laplante affirme qu'il connaît le cas d'Alain.

En bout de ligne, c'est donc le centre hospitalier qui juge de l'importance relative des cas des incendiaires et qui décidera des soins à leur accorder. Et évidemment, certains cas sont plus pressants que d'autres « C'est sûr qu'on envoie à Robert-Giffard les cas d'article 16 (aliénation mentale), croit Me St-Laurent. Mais les cas de recommandation de la cour risquent d'attendre. »

en état d'ébriété. Pourtant, même si le problème existe, Mme Toutant met un bémol : « Lorsqu'on demande à un pyromane s'il a déjà allumé un incendie sans avoir bu, la réponse est oui. »

On peut les aider

De ces gens qui ont des problèmes à exprimer leurs sentiments, Mme Toutant dit qu'on peut « renforcer leur capacité de s'exprimer ». On peut par ailleurs traiter l'alcoolisme. Bref, on peut aider les incendiaires.

C'est pourquoi les avocats comme Me St-Laurent insistent tant

Même le mot pose des problèmes

Le vrai pyromane est très rare

Les travailleurs sociaux, les médecins, les policiers s'entendent pour dire que la plus importante cause d'incendie criminel est d'ordre psychologique mais tous demeurent prudents quant à l'utilisation du terme « pyromane ».

par ANNE-LOUISE CHAMPAGNE
LE SOLEIL

« Depuis que je travaille avec des incendiaires à l'Institut Pinel, j'ai rencontré deux 'vrais' pyromanes », rapporte Cécile Toutant.

Pour sa part, le Dr Bruno Laplante, de l'unité médico-légale à Robert-Giffard, n'est « pas sûr que la pyromanie existe. Après tout, jamais personne n'est venu me voir avant une arrestation en me disant 'Docteur, j'ai un besoin irrésistible de mettre le feu. Je vais peut-être faire du mal à quelqu'un...' Alors que cela se passe

ainsi avec les exhibitionnistes, par exemple. »

Des théories médicales associent la pyromanie à un dérangement d'ordre sexuel. C'est Freud qui a lancé l'idée d'une « déviation de la pulsion sexuelle ». Pour Mme Toutant, les deux cas qu'elle a diagnostiqués comme étant de la pyromanie étaient effectivement associés à une sexualité déviante.

Le Dr Laplante, lui, ne rejette pas systématiquement cette théorie mais demeure sceptique, affirmant n'avoir jamais rencontré de cas. « Quand on gratte, on trouve toujours la raison pour laquelle un incendiaire a agi. Que ce soit une

intense frustration que l'incendiaire n'a pas été capable de liquider autrement ou encore un cas de maladie mentale. »

Le psychiatre a d'ailleurs un jugement lapidaire à propos des pyromanes : « Quand quelqu'un vient me voir, après qu'il se soit fait prendre à allumer un incendie, en me disant qu'il 'a agi sous l'effet d'un besoin irrésistible', sachant que ces mots sont textuellement inscrits dans le code criminel, et que le suspect sort de chez son avocat, je suis bien méfiant. »

« Dans notre société, ajoute-t-il, il n'y a plus de voleurs mais des cleptomanes, il n'y a plus d'incendiaires mais des pyromanes... on a tendance à médicaliser les comportements déviants comme si la responsabilité n'existait plus. »



Me Cyrille Delage écoute attentivement un témoin d'âge mineur. Les histoires d'incendies criminels allumés par des enfants sont de plus en plus fréquentes.

Les enfants sont de plus en plus dans le paysage

Le 16 mars 1987, à Québec, deux fillettes allument un incendie important en jouant avec une chandelle. Les occupants de l'immeuble sortent tous sains et saufs mais les dégâts matériels sont de l'ordre de 100 000 \$. Jeu d'enfant ? L'une d'elles en était à son quatrième début d'incendie.

par ANNE-LOUISE CHAMPAGNE
LE SOLEIL

Des histoires comme celle de Francine et Marie (noms fictifs) sont de plus en plus fréquentes. Un constat est troublant : depuis 1980, le nombre d'incendies allumés volontairement par des enfants croît régulièrement.

Au Québec, au moins le tiers des incendies volontaires sont commis par des jeunes de moins de 18 ans, et l'âge moyen du jeune incendiaire est de 11 ans. À Québec, les trois quarts des individus soupçonnés sont des mineurs.

Ces chiffres et ces exemples sont tirés d'une étude publiée au printemps par Cécile Ségéral qui a mis sur pied, en 1988, un programme d'aide aux jeunes incendiaires, dont la durée a été écourtée pour des raisons financières.

Aux États-Unis, où les statistiques sur les jeunes incendiaires ressemblent à celles du Québec, 325 projets d'aide aux jeunes incendiaires ont été mis en place en 13 ans. Les bilans sont positifs : à Houston, en cinq ans, 600 jeunes incendiaires ont été approchés par des travailleurs sociaux, et quatre seulement ont récidivé. Un autre programme de ce genre, au Massachusetts, affiche un score parfait, aucune récidive.

Si ces programmes de prévention semblent efficaces auprès des jeunes, ils peuvent avoir un effet beaucoup plus profond. Cécile Toutant, de l'Institut Philippe-Pinel, résume ainsi le problème de la récidive chez les incendiaires : « Quelqu'un qui met le feu par vengeance adulte a déjà mis le feu

par vengeance petit. » Pour elle, les jeunes qui allument un incendie en réponse à une frustration développent un comportement qu'ils risquent de perpétuer à l'âge adulte.

Un recours

Des parents aux prises avec un problème comme celui que la mère de Jean (nom fictif) a vécu pourraient donc consulter des travailleurs sociaux.

La mère de Jean, un garçonnet de 7 ans, a été une des premières à recourir aux services de Mme Ségéral. Jean avait « inventé » une façon personnelle de réagir face aux déceptions : il a mis ses vêtements en tas au centre de sa chambre... et y a jeté une allumette. Il lui est arrivé également d'allumer des petits feux dans le bois derrière chez lui.

Dans un cas comme celui-ci, estiment les psychiatres, il est capital de réagir et de ne pas interpréter ces agissements comme des jeux d'enfants. Jean a été suivi durant deux mois et il n'a plus récidivé par la suite. De février à juillet 1988, Mme Ségéral s'est ainsi occupée de 35 cas de jeunes incendiaires, avant que le programme ne cesse.

Mme Ségéral estime qu'un programme de prévention comme celui qu'elle a mis sur pied coûterait 60 000 \$ par année. « Un seul incendie évité suffirait à le rentabiliser. Mais avant qu'un programme semblable ne reprenne, il faudra sûrement un gros incendie. » Pour Cécile Ségéral, la prévention chez les jeunes incendiaires est la solution à un problème qui n'est pas encore reconnu socialement.



Un incendie d'origine criminelle dans un entrepôt du magasin Sports Experts, rue Saint-Vallier, le 22 avril 1988 avait entraîné de lourdes pertes matérielles.

LES ANNÉES

80

La mort de Félix Leclerc marque l'année 1988 et plonge le Québec dans un deuil profond.

par LOUIS-GUY LEMIEUX
LE SOLEIL

D'autre part, tout le mouvement olympique est remis en question par la disqualification de Ben Johnson aux Jeux de Séoul. L'homme le plus rapide du monde se droguait aux anabolisants.

Heureusement, Guy Lafleur décide de chasser de nouveau les patins, Céline Dion remporte le prix de la chanson Eurovision et les Nordiques sont rachetés par des intérêts québécois.

La Cour suprême fait les manchettes en décriminalisant l'avortement et en invalidant la loi 101 sur l'affichage en français.

Par ailleurs, les télévangélistes américains et québécois tombent comme des mouches, victimes du «pêché de la chair». Pierre Lacroix est accusé d'avoir eu des relations sexuelles avec au moins un garçon d'âge mineur.

JANVIER

6— Québec annonce la signature du plus important contrat d'exportation d'électricité de son histoire : 17 milliards \$ sur une période de 21 ans, à l'Etat de New York.

27— Décès de Guy Sanche, qui incarna Bobino, l'ami des «tout-petits», pendant 28 ans à Radio-Canada.

28— Henry Morgentaler gagne devant la Cour suprême. L'avortement est retiré du Code pénal. Il revient au Parlement de trancher.

FÉVRIER

15— Début du procès de l'agent Allan Gosset de la CUM, accusé d'homicide involontaire relativement à la mort du jeune noir Anthony Griffin.

23— Le député André Bissonnette est acquitté dans l'affaire Oerlikon. Son fiduciaire et organisateur politique, Normand Ouellette est accusé de fraude et condamné à verser 1,25 million \$ à titre de dédommagement.

MARS

8— Québec donne le feu vert à la

La mort de Félix a endeuillé le Québec en 88

mise en oeuvre de la phase II de la Baie James, soit trois centrales hydro-électriques qui coûteront 7 milliards \$.

15— Le quotidien « Montreal Daily News » voit le jour.

18— Jacques Parizeau devient le troisième chef du Parti québécois.

19— Le film « Un zoo la nuit » du cinéaste québécois Jean-Claude Lauzon, remporte 13 prix Génie à Toronto.

AVRIL

1— Au terme d'une spectaculaire bataille boursière, l'homme d'affaires Robert Campeau acquiert, pour 6,6 milliards \$, « Federated Department Stores », cinquième groupe américain de distribution.

17— Plus de 25 000 personnes participent à une marche dans les rues de Montréal afin d'appuyer la cause du Québec français.

18— Une importante panne d'électricité frappe l'ensemble du Québec.

20— Décès du comédien et metteur en scène Jean Gascon des suites d'une thrombose, à 67 ans.

30— Céline Dion remporte le 33e concours Eurovision de la chanson.

MAI

16— L'Association des francophones de l'Ouest de l'île de Montréal dépose une requête en recours collectif de 400 000 \$ contre le journal « The Chronicle » qui a publié une lettre « haineuse » à l'endroit des francophones.

JUIN

9— La Commission de police du Québec recommande la destitution de l'agent Allan Gosset pour négligence, insouciance et manque de vigilance dans l'affaire Anthony Griffin.

19— Décès de Fernand Séguin, vulgarisateur scientifique, à 66 ans.

JUILLET

8— L'agent Allan Gosset est condamné.

15— Le fondateur du Comité provincial des malades, Claude Brunet, meurt à l'Institut neurologique de Montréal, à 48 ans.

AOÛT

8— Le poète Félix Leclerc meurt, à 74 ans.

11— Les funérailles de Félix attirent des milliers de personnes, émues, à Saint-Pierre de l'île d'Orléans et à la Place royale, à Qué-

bec. La famille avait refusé des funérailles d'Etat.

23— Quelque 3000 résidents de Saint-Bruno, Saint-Basile-le-Grand et Sainte-Julie, sont évacués à la suite de l'incendie d'un entrepôt de BPC.

28— Le sénateur Jean Marchand meurt à Cap-Rouge, à 69 ans.

SEPTEMBRE

1— Patrice Galipeau, un militaire de 24 ans, est condamné à deux ans et demi de prison après avoir été reconnu coupable de négligence criminelle. Il avait tué quatre jeunes gens de Québec en voulant fuir les forces de l'ordre en automobile.

5— Le gouvernement canadien cède 420 000 kilomètres carrés de terre à ses populations indigènes du Grand Nord. Il s'agit de la plus importante transaction territoriale depuis l'achat de l'Alaska et de la Louisiane, au XIXe siècle.

9— Les sinistres de Saint-Basile-le-Grand reçoivent la permission de réintégrer leurs domiciles.

20— Le télévangéliste Pierre Lacroix est arrêté relativement à une affaire de moeurs avec des garçons d'âge mineur.

24— Le sprinter Ben Johnson remporte le 100 mètres aux Jeux de Séoul avec un temps inimaginable de 9.79 secondes. Trois jours plus tard, c'est le scandale et la déchéance. Ben Johnson a fait usage d'anabolisants.

OCTOBRE

26— Les étudiants d'une vingtaine de cégeps du Québec déclenchent la grève.

31— Décès du peintre Alfred Pellan, à Laval, à 82 ans.

31— Un groupe d'hommes d'affaires ontariens tentent d'acheter l'équipe des Nordiques de Québec pour la transporter à Hamilton. Le président du Club, Marcel Aubut, réussira à garder à Québec cette franchise de la ligue nationale de hockey en créant une société en commandite.

NOVEMBRE

2— L'ANEQ déclenche une grève illimitée dans les cégeps. Le mouvement de grève des étudiants s'effritera en quelques jours.

8— Un tableau du peintre québécois Jean-Paul Riopelle (« Composition abstraite no 6 ») est vendu 297 000\$, chez Sotheby's de Toronto.

16— Le Québec connaît une nouvelle panne d'électricité majeure.

21— Les conservateurs de Brian Mulroney gagnent les élections fédérales avec 170 sièges, contre 82 pour les libéraux et 43 pour le NPD.

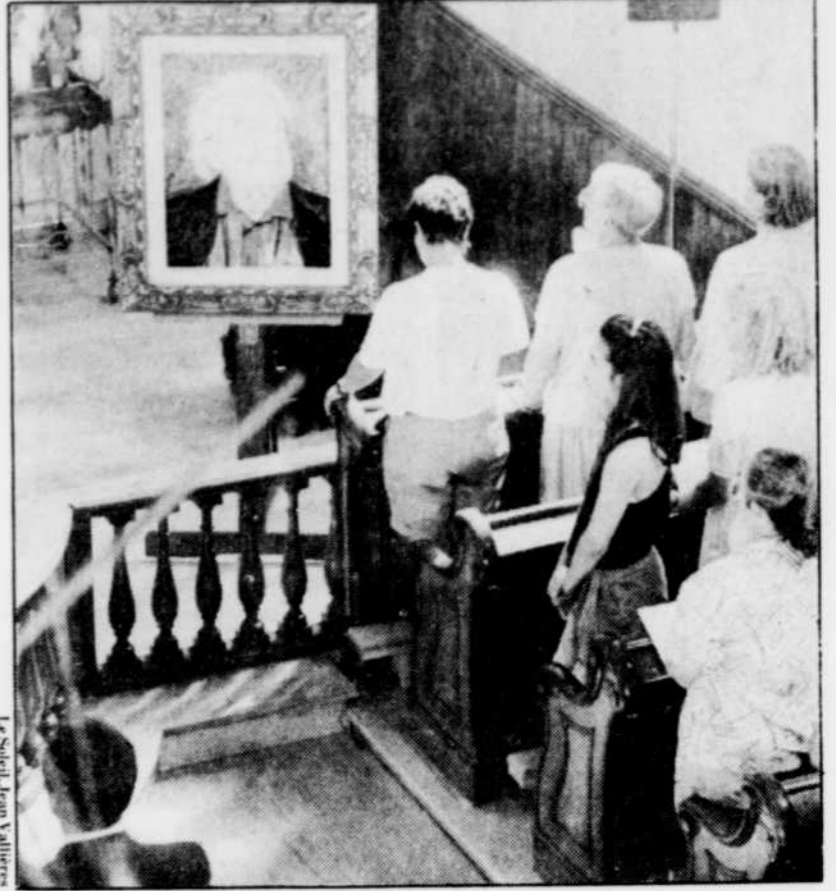
25— Un séisme de 6,0 sur l'échelle de Richter secoue le Québec. L'épicentre se trouve à environ 35 km au sud de Chicoutimi. De nombreuses pannes d'électricité sont signalées. Le séisme a été ressenti de Sept-Îles jusqu'à Toronto et même jusqu'à New York. On ne déplore aucune perte de vie.

30— Première mondiale à l'Institut de cardiologie de Montréal. Les personnes souffrant d'un blocage complet d'une artère coronarienne n'ont plus à recourir à la chirurgie dite à cœur ouvert. C'est le début du traitement du cœur au rayon laser.

DÉCEMBRE

15— La Cour suprême du Canada rejette la loi 101 sur la langue d'affichage au Québec.

17— Guy Lafleur fait un retour triomphal au Forum cette fois dans l'uniforme des Rangers de New York. Il sera introduit au Temple de la Renommée du hockey alors qu'il est encore actif.



En 1988, la mort de Félix Leclerc aura plongé le Québec dans un deuil profond.



Gilles Maheu et Roger Lebel, dans « Un zoo la nuit » du cinéaste québécois Jean-Claude Lauzon, film qui a remporté 13 prix Génie à Toronto.

Des affrontements majeurs entre l'État et ses employés marquent la fin de la décennie

La dernière année de la décennie fut marquée, entre autres, par des affrontements majeurs entre le gouvernement et ses employés.

par LOUIS-GUY LEMIEUX
LE SOLEIL

À quelques jours des élections générales, le gouvernement Bourassa degaine l'arme de l'ultimatum pour mater les mouvements de grève de 40 000 infirmières, 90 000 membres de la Fédération des affaires sociales et 200 000 syndiqués du secteur public. Les libéraux de Robert Bourassa sont reportés au pouvoir.

Par ailleurs, Chantal Daigle brave les tribunaux et une partie de l'opinion publique. Elle avorte pour ainsi dire en pleine Cour suprême.

Pendant que l'incendie d'Alliance Québec allume les milieux nationalistes, les BPC de Saint-Basile-le-Grand se payent une longue croisière sur l'Atlantique avant de revenir sur la Côte-Nord.

Plus près de nous, Jean-Paul L'Allier remplace Jean Pelletier à la mairie de Québec. Et le dernier dollar canadien en papier est imprimé à Ottawa.

JANVIER

L'incendie des locaux d'Alliance Québec, le 30 décembre 1988, ameuté les médias et enflamme les milieux nationalistes. L'enquête policière piétine.

18— Les brasseurs Molson et O'Keefe fusionnent.

18— Royal Orr devient le principal suspect dans l'incendie d'Alliance Québec, organisme dont il est le président.

31— Alain Chapleau, accusé d'avoir mis le feu à l'entrepôt de BPC de Saint-Basile, est acquitté.

FÉVRIER

9— Royal Orr démissionne de la présidence d'Alliance Québec.

27— Début à Québec du procès du télévangéliste Pierre Lacroix, accusé de grossière indécence.

MARS

1— Montréal obtient l'agence spatiale canadienne.

6— Des records de froid sont enregistrés au Québec. Le mercure descend à moins 25°.

13— Une panne d'électricité frappe l'ensemble du Québec. Hydro-Québec confirmera qu'un orage magnétique de forte intensité est à l'origine de la panne.

15— Pierre Lacroix est condamné à deux ans de prison ferme pour grossière indécence. Son avocat annonce son pourvoi en appel.

AVRIL

7— La GRC annonce la plus grosse saisie de stupéfiants de toute l'histoire du pays : 500 kilos de cocaïne valant 300 millions \$.

11— L'ex-joueur des Nordiques de Québec, Jacques Richard, est condamné à sept ans de prison pour importation de cocaïne.

20— Le dernier billet de un dollar est imprimé à Ottawa.

21— Les infirmières amorcent des moyens de pression en vue du renouvellement de leur contrat de travail. Quelque 700 lits sont fermés à travers la province.

MAI

8— Le maire de Québec, Jean Pelletier, annonce son retrait de la politique active.

20— Le conflit opposant les infirmières au gouvernement du Québec s'envenime. Les infirmières accentuent leurs moyens de pression.

23— Au Festival de Cannes, le film de Denys Arcand, « Jesus de Montréal », remporte le Prix du jury.

JUIN

7— Bombardier achète le constructeur aéronautique Short Brothers, d'Irlande du Nord, pour 60 millions \$.

14— La grève du temps supplémentaire des infirmières provo-

que la fermeture de 1430 lits dans 37 centres hospitaliers.

15— Maurice Bellemar meurt à l'âge de 77 ans.

22— Une entente de principe intervient entre les infirmières et le gouvernement du Québec.

JUILLET

7— Les infirmières rejettent dans une proportion de 77 % l'entente de principe conclue avec Québec.

17— Pour la première fois dans l'histoire juridique du Canada, un juge reconnaît l'existence légale du foetus. A Val d'Or, le juge Jacques Viens, de la cour supérieure, maintient l'injonction interdisant à Chantal Daigle de subir un avortement.

19— Chantal Daigle obtient le droit d'en appeler.

26— La cour d'appel reconnaît le foetus comme un être humain et maintient l'injonction empêchant Chantal Daigle de se faire avorter.

27— Chantal Daigle porte sa cause en Cour suprême.

31— Le départ des BPC de Saint-Basile-le-Grand pour la Grande-Bretagne avorte. C'est le début d'une odyssée qui, de Liverpool à Baie-Comeau, se terminera dans la confusion à Manic-2.

AOÛT

8— Coup de théâtre dans l'affaire Chantal Daigle. Alors que la Cour suprême entend la cause, on apprend qu'elle s'est fait avorter.

9— Robert Bourassa annonce la tenue d'élections générales au Québec. Ce sera le 25 septembre.

21— Les premiers ministres provinciaux, réunis à Québec, condamnent la nouvelle taxe fédérale de 9 % sur les produits et services.

22— Le groupe québécois formé de Socanav et de la Caisse de dépôt devient propriétaire de Steinberg.

SEPTEMBRE

5— Les 40 000 infirmières du Québec déclenchent une grève illégale qui touche 400 établissements hospitaliers. Le Conseil des ministres sévira contre les infirmières et le ministre de la Justice déposera des accusations d'outrage au tribunal contre la présidente de la FIIQ, Diane Lavallée.

12— Les 90 000 membres de la Fédération des Affaires sociales de la CSN débraient à leur tour.

13— Une entente intervient entre l'Etat et les infirmières.

13— La situation s'aggrave dans le secteur public. 200 000 syndiqués de la CSN et de la CEQ se préparent à paralyser en partie le secteur de l'Éducation et plusieurs services gouvernementaux.

15— Les infirmières reprennent le travail dans les hôpitaux.

25— Les Québécois reportent au pouvoir les libéraux de Robert Bourassa. Le Parti libéral remporte 92 sièges, le PQ 29 et le Parti Égalité quatre.

OCTOBRE

4— Le ministre fédéral des Transports, Benoit Bouchard, annonce l'élimination de la moitié des services de Via Rail, ce qui entraînera 2761 mises à pied, dont près de mille au Québec.

9— Décès du comédien Robert Rivard, à l'âge de 62 ans.

11— Les 14 000 techniciens et employés de bureau d'Hydro-Québec déclenchent une grève légale de 24 heures.

NOVEMBRE

2— La cour supérieure maintient la décision arbitrale ordonnant de réintégrer l'agent Allan Gosset au sein de la police de la CUM.

5— Jean-Paul L'Allier est élu maire de Québec. Le Rassemblement populaire remporte les élections municipales en infligeant une sévère défaite au Progrès civique au pouvoir, à Québec, depuis 25 ans.

11— Le nageur canadien Victor Davis est frappé à mort par une automobile. La Couronne ordonnera une enquête du coroner.

16— Le député fédéral de Montréal-Sainte-Marie, Jean-Claude Malépart, meurt d'un cancer, à l'âge de 50 ans.

DÉCEMBRE

1— Le président de la FTQ, Louis Laberge, est réélu pour deux ans.

4— Fin du conflit chez Voyageur. Quelque 300 employés en grève, certains depuis 18 mois, acceptent le protocole de retour au travail.

6— Un forcené tue 14 étudiantes à l'École polytechnique de Montréal et en blesse 13 autres. Le tireur, Marc Lepine, 25 ans, se fait justice en retournant l'arme contre lui. Québec décrète un deuil national de trois jours.

16— Le quotidien « Montreal Daily News » ferme ses portes. Le journal avait été lancé par Pierre Pélaudeau, le 15 mars 1988.



La grève des 40 000 infirmières du Québec a marqué l'année 1989.

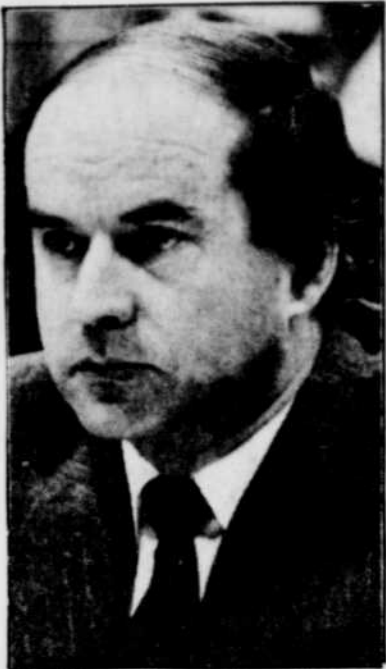


Le premier ministre Bourassa a été reporté au pouvoir le 25 septembre tandis que M. Jean-Paul L'Allier (ci-contre) a été élu maire de Québec le 5 novembre, succédant à M. Jean Pelletier qui avait annoncé son retrait de la vie politique municipale le 8 mai.





Pour le maire de Lac-Saint-Charles, M. Donald Brisson, « tout le monde veut voir les déchets hors de la planète, mais tout le monde consomme et les déchets, ça ne se volatilise pas... »



M. Claude Beaudoin croit en la vertu des petites municipalités : « Small is beautiful » et la population de Val-Bélair ne veut pas se fusionner avec d'autres villes.



Un premier pas vers la création d'une seule ville serait que le prochain président de la CUQ soit élu au suffrage universel, de dire le maire Denis Côte, de Saint-Augustin.



1989 fut une bonne année pour la CUQ, selon M. André Juneau, maire de Cap-Rouge. L'esprit régional a monté d'un cran à cause de dossiers comme la maladie hollandaise de l'orme et les discussions sur les problèmes environnementaux.

Le grand défi de 1990

La CUQ devra solutionner l'épineux problème de l'élimination des déchets

Le grand défi de 1990 pour la Communauté urbaine de Québec (CUQ) sera de trouver des solutions à l'épineux problème de l'élimination des déchets.

par BENOÎT ROUTHIER
LE SOLEIL

Tous les six maires joints par LE SOLEIL ont été unanimes là-dessus. Si les dernières années de l'organisme régional ont été mar-

quées au coin de la dépollution de l'eau avec, entre autres, la construction des deux stations de traitement des eaux usées, le pas suivant à faire c'est de trouver des moyens de prolonger la vie de l'incinérateur.

Si la population du territoire de la CUQ continue de consom-

mer au même rythme et qu'on ne trouve pas les moyens de faire de la récupération, la région sera alors dans un cul-de-sac.

Les maires espèrent beaucoup d'un colloque sur le sujet qui se tiendra au printemps en collaboration avec l'université Laval.

tiendra d'ailleurs, à l'automne, un colloque sur l'avenir de la région, en collaboration avec l'université Laval. Présentement les deux institutions sont à faire une étude sur les meilleures structures susceptibles de faire progresser la région.

L'an qui s'achève

Parmi les faits marquants de l'année qui s'achève à la CUQ, les maires interrogés ont noté l'amélioration de l'esprit régional, encouragé peut-être par la discussion de dossiers qui rejoignent de plus en plus la population de toute la région comme les stations de traitement des eaux usées.

On a relevé la remise des parcs industriels à Saint-Augustin et Beauport ainsi que le déménagement après de longs débats du kiosque d'information touristique à Sainte-Foy. C'est aussi en 1989 que la CUQ, avec la collaboration financière du ministère des Transports, a entrepris de faire faire des études sur le transport en commun dans la région.

L'an 1989 aura marqué, espère la CUQ, la fin de la pollution de l'incinérateur. On y a installé des équipements épurateurs pour quelque 33 millions \$. Depuis la fin de l'automne, on a constaté que l'incinérateur est largement en deçà des normes gouvernementales.

Le plus grand problème auquel se heurte la CUQ dans ce dossier, c'est de trouver des marchés pour écouler ces déchets. Car, tout le monde l'admet, c'est bien beau faire du ramassage sélectif de déchets et de la récupération, mais si personne n'en veut...

Un espoir commence toutefois à poindre. Les Américains veulent de plus en plus de papier recyclé. Dans ce domaine, place à l'optimisme. Mais qu'en est-il des marchés pour le verre, le plastique, se demande-t-on.

Des fusions ?

Par ailleurs, même si le ministre des Affaires municipales Yvon Picotte souhaite des regroupements municipaux au Québec, les maires de la région de la capitale n'ont aucune préoccupation du genre. Surtout pas les maires de Saint-Émile, M. Renaud Auclair, et de Val-Bélair, M. Claude Beaudoin. En 1990, la Chambre de commerce et d'industrie du Québec métropolitain



« Je ne veux rien entendre d'une fusion quelconque de notre municipalité et mes concitoyens non plus », dit le maire de Saint-Émile, M. Renaud Auclair qui ne voudrait pas que les mesures incitatives du gouvernement aient un caractère coercitif.



Le maire de Loretteville, M. Denis Giguère, serait prêt à fournir les services de protection policière à des municipalités environnantes qui n'auraient pas alors à se doter d'un corps policier qui s'avère toujours une dépense onéreuse pour une petite ville.

Principalement au niveau fédéral

Une ribambelle de changements entreront en vigueur le 1er janvier

OTTAWA (PC) — À l'aube de la nouvelle décennie, les gouvernements provinciaux et fédéral nous préparent une ribambelle de changements. Voici la liste des nouveautés auxquelles les Canadiens doivent s'attendre pour le 1er janvier :

Au niveau fédéral

- La taxe d'accise sur l'essence augmente d'un cent le litre.
- L'actuelle taxe de vente fédérale sur les matériaux de construction et l'équipement employé en construction passe de 8 à 9 %.
- L'allocation familiale augmente de 59 cents par mois dans la plupart des provinces.
- Le coût du timbre pour le courrier de première classe passe de 38 à 39 cents.
- Fermiers, pêcheurs, bûche-

- rons et mineurs ont droit, pour une autre année encore, à un crédit sur la taxe de vente fédérale d'une valeur de 3,5 cents le litre pour les fermiers et trois cents le litre pour les autres travailleurs du secteur primaire.
- Le gouvernement fédéral taxe le détergent à lessive au niveau de la vente en gros plutôt qu'au niveau du manufacturier, une astuce qui lui permet de récolter 10 millions \$ supplémentaires.
- Ottawa assouplit ses règlements sur la fréquence à laquelle les compagnies de taille moyenne doivent expédier les impôts dé-

- duits des chèques de leurs employés au gouvernement.
- Les compagnies devront payer leurs impôts avec plus de célérité en 1990. Par le passé, le gouvernement fédéral considérait que les impôts des sociétés étaient payés s'ils étaient postés par courrier de première classe en date du jour de l'échéance, même si dans les faits, l'argent n'entraît dans les coffres du gouvernement que plusieurs jours plus tard.
- Les entreprises qui déduisent en moyenne plus de 15 000 \$ par mois d'impôts des chèques de paye de leurs employés devront faire parvenir ces sommes au gouvernement fédéral jusqu'à quatre fois par mois en 1990, selon le nombre de jours de paye que comptera le mois. En 1989, la fré-

- quence était de deux fois par mois.
- Et à compter du 6 janvier, par suite d'une impasse législative entre le Sénat et le gouvernement fédéral, les travailleurs de tout le pays devront avoir travaillé 14 semaines pour être admissibles au programme d'assurance-chômage.
- Ces dernières années, le nombre de semaines requis variait de 10 à 14, selon le taux de chômage régional. Le projet de loi à l'examen prévoit également une échelle variable, mais il ne pourra devenir loi qu'après avoir été adopté par la Chambre haute.
- Au Québec**
- Le Québec emboîte le pas aux neuf autres provinces et rend

obligatoire le port de la ceinture de sécurité pour les passagers du siège arrière des voitures. Les amendes seront les mêmes que pour les passagers qui ne l'auront

pas bouclée à l'avant : entre 45 \$ et 80 \$. Les détenteurs de permis de conduire qui ne seront pas dûment attachés se verront aussi attribuer deux points de démerite.

À l'occasion des festivités du jour de l'An, des changements d'horaires sont à signaler

Hôpitaux
Les services d'urgence des hôpitaux demeureront ouverts. La plupart des cliniques externes sans rendez-vous sont fermées jusqu'au 2 janvier dans les centres hospitaliers de l'agglomération de Québec, sauf celles de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus et de l'Hôpital Saint-François d'Assise qui demeurent ouvertes pendant toute la période ainsi que celle de l'Hôpital du Saint-Sacrement qui demeurera ouverte 24 heures sur 24 pour les urgences mineures. Les services suivants sont accessibles sept jours par semaine et 24 heures sur 24 : Urgence sociale (pour les personnes qui ont besoin de protection ou qui vivent une crise importante — 529-2571) ; Le Centre anti-poison du Centre hospitalier de l'université Laval (656-8090) ; le Centre de prévention du suicide (525-4588). De façon générale, les CLSC sont ouverts les 31 décembre ainsi que les 1er et 2 janvier. Les services intensifs de maintien à domicile demeureront accessibles entre 13 h et 16 h les 30 et 31 décembre ainsi que les 1er et 2 janvier. Le service de renseignements téléphoniques Info-Santé est accessible en tout temps, au 648-2626. On peut y obtenir des informations sur différents services tels que cliniques médicales, dentistes, pharmaciens, service d'entraide, alcoolisme et toxicomanie et dépannage de tous genres.

Bibliothèques
La bibliothèque Gabrielle-Roy

sera fermée les 1er et 2 janvier. Elle fermera à 17 h le 31 décembre. La bibliothèque de Charlesbourg sera fermée les 31 décembre, 1er, 2, et 6 janvier.

Croix-Rouge
Le centre permanent sera fermé les 30-31 décembre et les 1er et 2 janvier. On reprendra l'horaire régulier à compter du 3 janvier.

Halles
Les Halles de Sainte-Foy, Petit Quartier, rue du Campanille, Place de la Cité et Fleur de Lys seront fermées la journée du 1er janvier. Le lendemain, on ouvre à midi ou à 11 h comme au Petit Quartier. A cet endroit également on ouvrira de 9 h à 18 h le 2 janvier et de 9 h à 18 h le 31 décembre.

Grand Théâtre de Québec
Fermé jusqu'au 2 janvier. Pour l'achat des billets ou certificats-cadeaux on peut se rendre dans les points de vente du réseau Bilettech.

Services gouvernementaux
Tous les services du gouvernement provincial font relâche les 1er et 2 janvier.

Alcools Toutes les succursales de la Société des alcools du Québec seront fermées le 31 décembre sauf Plaza Laval et Fleur de Lys. Les 1er et 2 janvier, elles seront toutes fermées. Elles ouvriront à nouveau à compter de 13 h le 3 janvier.

Université Laval
La plupart des services sont fermés jusqu'au mardi 2 janvier.

Le début des cours du trimestre d'hiver pour les étudiants des trois cycles et de l'extension aura lieu le 15 janvier. Il sera précédé par la période de choix de cours, du 8 au 10 janvier. Les résidences sont ouvertes tous les jours et les autres pavillons sont également ouverts tous les jours sauf le 1er janvier. Rens. : 656-5555

Peps
Le Peps sera fermé le 31 décembre ainsi que les 1er et 2 janvier. Il sera ouvert le 30 décembre de 10 h à 20 h et il reprendra l'horaire régulier à compter du 3 janvier. Voici l'horaire des activités pour le 30 décembre : bains publics (de 13 h à 15 h et de 18 h à 19 h 30) ; patinage public (de 14 h à 16 h pour tous) ; salles d'entraînement — DPG/Nautilus (de 10 h à 19 h et de 12 h à 19 h le 23 décembre).

Ville de Sainte-Foy
Les bureaux administratifs sont fermés jusqu'au 2 janvier. Le ramassage des ordures ménagères du 1er et 2 janvier est reportée au ramassage suivant. En cas d'urgence on peut appeler au 654-4242. Pour les bris d'égoût, d'aqueduc ou problèmes de voirie, on peut appeler le Service des travaux publics au 654-4330.

Palais de justice
Les activités régulières sont arrêtées jusqu'au 2 janvier inclusivement.

Commerces
Les dépanneurs, pharmacies, tabagies, restaurants, sont ouverts. Les centres commerciaux

sont fermés le 31 décembre et le 1er janvier. Le 2 janvier les magasins seront ouverts à compter de 13 h de même que le centre récréatif. Pour tous les autres jours c'est l'horaire régulier.

Loto-Québec
Les bureaux de Loto-Québec seront fermés du vendredi au mercredi.

Caisses populaires
Fermé dans toutes les caisses les 1er et 2 janvier. Pour les autres jours, ça peut différer dans chaque endroit. Il serait prudent de vérifier.

Banques
Les banques sont fermées le 1er et 2 janvier. Les guichets automatiques seront accessibles 24 heures sur 24.

CTCUQ
Certaines modifications sont apportées à l'horaire des parcours : les 1er et 2 janvier on prendra l'horaire du dimanche. Un service téléphonique sera disponible de 8 h 30 à 21 h 30 : 627-2511.

Les traversiers
La Société des Traversiers offrira le transport gratuit le 31 décembre de 18 h jusqu'à minuit le 1er janvier, à la traversée Québec-Lévis pour les véhicules et les passagers.

LE SOLEIL
Votre quotidien ne sera pas publié les 1er et 2 janvier. La rédaction sera cependant ouverte le 2 janvier à compter de 14 h. Tél. : 647-3394.

Les nouvelles mesures fédérales en 1990

Le gouvernement fédéral introduit plusieurs changements aux lois et règlements qui sont effectifs au début de l'année 1990.

- La taxe d'accise sur l'essence augmente d'un cent le litre.
- La taxe de vente fédérale sur l'équipement de construction passe de huit à neuf pour cent.
- Le boni aux nouveaux-nés augmente de 0,59 \$ par mois dans la plupart des provinces.
- Le coût d'un timbre-poste passe de 0,38 \$ à 0,39 \$.
- Les fermiers, pêcheurs, travailleurs forestiers et mineurs reçoivent un abattement de la taxe de vente fédérale pour une autre année, équivalant à 3,5 cents le litre de diesel.
- Les compagnies qui prélèvent plus de 15 000 \$ d'impôt par mois sur les chèques de paie des employés devront effectuer quatre versements par mois au gouvernement fédéral au lieu de trois en 1989.
- Le 6 janvier, en raison d'une mésentente législative entre le Sénat et le gouvernement, les travailleurs canadiens devront travailler 14 semaines pour être éligible aux prestations d'assurance-chômage.

La « perte culturelle » de leur mère francophone rapporte 79 000 \$ à 3 enfants de Colombie-Britannique

VANCOUVER (PC) — Le décès de leur mère francophone d'origine québécoise vaudra une indemnité de 79 000 \$ pour « perte culturelle » à trois enfants résidant en Colombie-Britannique.

C'est ce que vient de décider le juge Ross Lander de la Cour suprême de Colombie-Britannique.

En tout, le magistrat a accordé 412 292 \$ aux enfants et au mari de Sylvie Jantz, décédée dans un accident de la route le 21 novembre 1987 près de Williams Lake, à environ 330 kilomètres au nord-est de Vancouver.

Mme Jantz était une mère très aimante, a souligné le juge. Francophone, elle avait déménagé à Williams Lake à l'adolescence, avec ses parents. « Le fait qu'elle était extrêmement soucieuse d'élever ses enfants dans un environ-

nement bilingue a entraîné une perte culturelle significative pour ses enfants », a-t-il conclu.

En 1986, la cour d'appel de Colombie-Britannique avait accordé 20 000 \$, le montant habituel octroyé à des enfants pour perte des soins et conseils à la suite de la mort d'un de leurs parents. Mais le juge Lander a accordé 25 000 \$ à l'aîné des enfants Jantz, et 27 000 \$ à chacun des deux cadets. La famille recevra 240 982 \$ pour la perte des services ménagers de la mère, 75 610 \$ pour la perte de ses revenus potentiels de serveuse à temps partiel et pour d'autres dommages spéciaux.



Santé!

Un toast à la modération



L'ASSOCIATION DES BRASSEURS DU QUÉBEC