

C LA BONNE CHIÈRE

La Marie-Bouffe Une histoire d'amour... et de cuisine

« On fait quelque chose qu'on aime et on le fait bien. Les clients tombent en amour avec nous ou ils nous ignorent. » Qui peut mieux décrire la « Marie-Bouffe » que les propriétaires, Marie-Christine et Egide?



par
Claude GOYETTE

La « Marie-Bouffe », c'est une histoire d'amour comme on n'en voit pas tous les jours. Une histoire d'amour entre Marie-Christine Gagnon et son mari Egide Gauthier, mais aussi une passion commune

pour la cuisine gastronomique et personnalisée.

La « Marie-Bouffe », c'est un petit restaurant sympathique de 35 places, situé au 815, côte d'Abraham, qui bat au rythme de la cuisine de Marie-Christine et du service très détendu d'Egide. On l'aime ou on ne l'aime pas, mais la bouffe n'a rien à envier aux meilleurs restaurants de Québec.

« Egide et moi, nous nous sommes rencontrés, en 1979, à Montréal, mais nous vivions tous les deux dans le quartier Saint-Jean-Baptiste, à Québec, explique Marie-Christine. Par la suite, nous avons pris l'habitude de recevoir souvent des amis à manger, et ils nous disaient à la blague que nous devrions ouvrir un restaurant. J'avais suivi quelques cours de service de table à l'école

Wilbrod-Bhérier et j'avais travaillé en salle dans plusieurs établissements de Québec. J'avais aussi vu fonctionner les cuisines. »

Un premier local

Marie-Christine et Egide ont décidé de suivre le conseil de leurs amis et ils se sont mis à la recherche d'un local commercial, en 1981, pour ouvrir leur restaurant. Ils ont choisi la côte d'Abraham, parce que les loyers n'étaient pas trop élevés, parce qu'il y avait du stationnement et que c'était près de la place d'Youville. Ils voulaient aussi un petit local et ils ne tenaient pas à s'établir dans une rue bourrée de restaurants. Ils sont toujours dans la même rue, même s'ils ont aménagé dans un local un peu plus fonctionnel.

« C'était tout un défi pour nous, de souligner Marie-Christine. Au lieu d'avoir un enfant, on a décidé d'ouvrir un restaurant, de vivre notre amour de cette manière. Je suis devenu chef, car j'avais la passion de la cuisine depuis mon enfance et je préférais le stress de la cuisine à celui de la salle. Egide excelle d'ailleurs pour mettre les clients à l'aise, pour les dorloter et pour leur expliquer le menu.

Une complicité très belle existe d'ailleurs entre Marie-Christine et Egide. Comme « la chef » le souligne avec tendresse, son mari, c'est sa muse et son inspiration, celui qui lui suggère des idées et qui l'oblige à chercher mais c'est encore plus. Les deux cuisinent aussi côte à côte durant la journée. Egide aime bien faire les soupes et les terrines, mais « la chef » goûte toujours, car elle a le palais encore plus développé, et c'est elle qui a le dernier mot dans les cuisines.

La chef

Elles sont d'ailleurs très peu nombreuses les femmes qui dirigent les cuisines. Marie-Christine pense que les femmes sont plus scolarisées aujourd'hui et qu'elles ne vont pas étudier pour se retrouver derrière des chaudrons. Elles l'ont tellement fait à la maison, et c'était beaucoup plus perçu comme une corvée, mais elle avoue aussi que ce n'est pas facile et qu'il faut posséder des qualités spéciales.

« Ce n'est pas facile d'être chef,



Même si une porte sépare la cuisine de la salle, c'est plutôt symbolique car Marie-Christine et Egide la traversent plusieurs fois par jour.

avoue Marie-Christine. Beaucoup de femmes cuisinent par intuition mais il faut dépasser ce stade dans un restaurant. Je suis très analytique, je possède un esprit cartésien, je suis un peu comme un ordinateur ou comme quelqu'un qui joue quatre à cinq parties d'échecs en même temps. Il ne faut pas perdre de temps dans une cuisine et ne pas faire un pas inutile. La planification doit être parfaite et la synchronisme avec la salle impeccable. »

Mais Marie-Christine va beaucoup plus loin. Elle ne veut pas copier des recettes, mais elle crée et elle compose des plats. C'est une autodidacte et une perfectionniste, elle attache beaucoup d'importance à conserver la saveur et la texture de l'aliment. Elle l'accompagne d'une sauce, mais il doit conserver son goût.

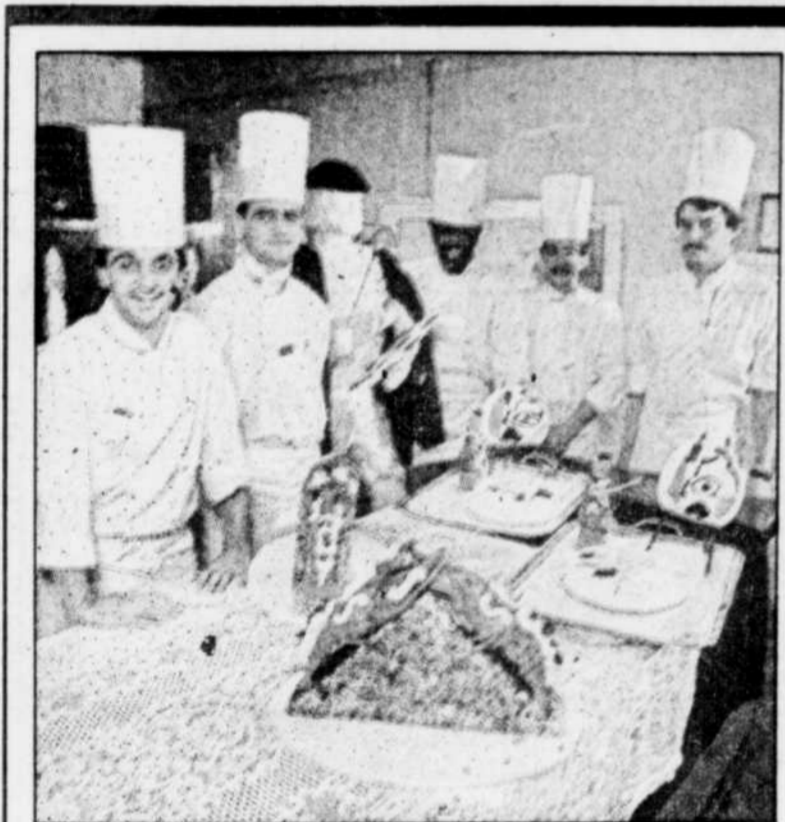
« Il faut créer notre cuisine et ne pas se laisser impressionner par tout ce qui vient d'ailleurs. Pourquoi essayer de reproduire une bouillabaisse de Marseille ou une choucroute d'Alsace? Nous n'avons pas les mêmes produits ni les mêmes goûts. Il faut prendre la base de ces recettes et être capable de les adapter avec nos produits. La cuisine, c'est avant tout une création et non pas une imitation. »

Pour Marie-Christine et Egide, leur restaurant propose une cuisine d'aventure et de dégustation, pour ceux et celles qui veulent se réconcilier avec la bouffe. Il est très rare de trouver au menu un plat identique à celui d'un autre restaurant. C'est une cuisine très personnelle et qui demande beaucoup de préparation et de recherche. Les huit repas gastronomiques de la « Marie-Bouffe »,

les fins de semaine, sont d'ailleurs très courus et permettent de découvrir encore davantage la cuisine de Marie-Christine.

Les propriétaires de la « Marie-Bouffe » sont bien conscients qu'une certaine clientèle ne mettra jamais les pieds dans leur établissement, tout d'abord parce que c'est une femme qui dirige les cuisines, ensuite à cause de la situation de l'établissement et du service très décontracté.

Marie-Christine et Egide ne deviendront jamais riches avec leur restaurant et ils le savent très bien, mais ce n'est pas le but recherché. Ils vivent une passion et ils ont la chance de la vivre ensemble. Ce qu'ils désirent, c'est la faire partager à ceux et à celles qui sont sur la même longueur d'ondes. ●



Le Soleil, André Pichette

Pour le Conseil souverain

Ceux qui travaillent dans l'ombre pour préparer le repas du Conseil souverain: le chef exécutif Jean Souillard, le chef des banquets Nicolas Sementchenkoff, le premier sous-chef Alex Arbaut, le sous-chef Claude Lortie et le chef pâtissier Jurg Bangerter. Tous les détails en page 3.

"Le Vendôme"
35 ans
1952-1987

TABLE D'HÔTE
Pâté de foie maison
Moules farcies
Crêpe surprise
Soupe du jour ou consommé

Veau savoyarde 1675\$
Cailles vigneronne 1695\$
Salmis de pintadine 1795\$
Assiette de pré et marée du chef 1900\$
Entrecôte aux 3 poivres flambée 1950\$
Cassolette de fruits de mer au safran 2100\$

Table à dessert — Thé, café

Menu spécial pour vos parties des Fêtes

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

RÉVEILLONNEZ CHEZ VOUS AVEC les plats préparés par

LE CHEF

RV

Pour un prix intéressant
Entrée, potage, plat principal, dessert

Informations pour plus de détails:
683-9457

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

Présentez-vous avec cette annonce

et sur deux repas pris à notre table à manger le dimanche 29 novembre (la soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition.

Bon appétit!

CONCERTS DE NOËL
TRIO LYRIQUE DE QUÉBEC
les 17, 20, 22 décembre

Grande soirée de la Saint-Sylvestre

Repas gastronomique composé de 8 services
Décor d'ambiance
Musique de danse

Restaurant Charles Baillaigé

HOTEL CLARENDON 57, Sainte-Anne 692-2480

LE MANOIR DU SPAGHETTI

TABLE D'HÔTE
MOULES FRAÎCHES AU BASILIC GRATINÉES
OU
TABLE À SALADE

LA LASAGNE DU MANOIR 9,95\$
LE CHARLIE 11,95\$
LE GAMBERETTI servi sur Nefluccio 13,95\$
L'ESCALAPE DE VEAU "BIBO" 14,95\$

PARFAIT À LA MENTHE OU TARTIF AU SACRE BRETAGNE

SPECIAL DU MIDI À PARTIR DE 4,25\$

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

Un restaurant **immensément sympathique!**

Café ROSALIA

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN
Choix de tables d'hôte à partir de
11,95\$ à 18,95\$

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

Chez Rabelais
Restaurant de fine cuisine

NOTRE TABLE D'HÔTE
Le flan de fruits de mer safranés ou La salade des trois couleurs et sa remoulade

Les aiguillettes de volaille au sabayon de poivron doux 14,95\$
Les perles de foie gras aux deux sauces 16,95\$
La papillote de veau carbonade 18,95\$

Les petites gourmandises — Thé, pâtisseries

Le Rabelais... quelque chose de spécial
Ouvert du mardi au dimanche, de 17h à 23h
Coin côté de la Montagne, en haut de l'escalier casse-cou
Rés.: 692-3367

VOUS AVEZ VOTRE TABLE À QUELQUES MÈTRES DU SAINT-LAURENT

aloha
ÉDIFICE LE HAVRE
Vieux-Port de Québec 692-1949

Venez déguster en famille notre

BRUNCH AUX COULEURS DES ÎLES
Adulte: 12,95\$ Enfant (moins de 10 ans): 6,50\$

TABLE D'HÔTE Tous les soirs 17,95\$ et plus
DÎNER D'AFFAIRES du lundi au vendredi 11h30 à 14h30

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

aloha
ÉDIFICE LE HAVRE
Vieux-Port de Québec 692-1949

RESTAURANT "Chaz"
BAR

Table d'hôte
Salade César
Fondue au parmesan
Tortino de lapin aux noisettes
Crème de champignons
Escalope de filet à l'osella
Noisettes de veau zingara
Foie de veau aux raisins
Entrecôte grillée aux deux sauces
Dessert, café 14,95\$

Moules à volonté
Lundi et mardi, en soirée

Spécial choucroute, jeudi en soirée

1326, rue Maguire, Sillery • 687-5533

LA TABLE S'AMUSE
LE SAINT

Célébrez avec le Beaujolais nouveau!

ANIMATION: à partir de 21 heures

Le jour ou en soirée, l'endroit idéal pour vos **PARTYS DE BUREAU**

Nous vous offrons 10% de réduction sur les menus du jour et à la carte, lorsque vous faites une réservation pour un groupe de 15 personnes et plus.

10% de réduction

VIDÉO GRATUIT!

Conservez sur vidéo ces moments mémorables. Nous vous filmons avec plaisir et vous remettons gratuitement une cassette vidéo VHS ou Beta de vos joyeuses célébrations!

570, Grande-Allée 529-0211

D'UNE TABLE A L'AUTRE

Les chefs - Plusieurs chefs et cuisiniers de la région de Québec se sont illustrés lors du 49e Grand Salon d'art culinaire du Québec, tenu à la Place Bonaventure, à Montréal, du 18 au 21 octobre 1987.

par Claude GOYETTE

Ce concours était organisé par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et il était sous la présidence d'honneur de M. Michel Pagé, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

M. Claude Godbout, de l'hôtel Châteaubriand (autrefois le Holiday Inn) de Sainte-Foy, a remporté deux médailles d'or: l'une dans la caté-

rie « sculpture de graisse » et une autre dans la catégorie « charcuterie ». Michel Juneau, du Manoir de Tilly, a décroché une médaille d'argent dans la catégorie « cuisine nouvelle ». Sylvain Ares, de l'hôtel Château Mont-Sainte-Anne, est revenu à Québec avec une médaille d'argent dans la catégorie « sculpture de graisse ». Michel Lepire, le maître d'hôtel du Manoir du lac Delage, a remporté une médaille d'or dans la catégorie « sculpture de graisse », et son chef, Jose Mariello, a décroché une médaille de bronze dans la catégorie « cuisine nouvelle », tandis que MM. Gilles Gagnon et Alex Guérin, du Service des adultes de la Commission scolaire de Charlebourg, remportaient une médaille

de bronze dans la catégorie « poissons ».

Pour les taxis - Les chauffeurs de taxi de la région de Québec pourront profiter d'un lunch un peu spécial, lundi midi, de 11h30 à 14h30, alors que les restaurants le Merlin, le Turf et le Chaz leur offriront gratuitement la bouffe au volant afin de les remercier pour le service courtois donné quotidiennement à la clientèle de ces établissements.

Ainsi, lundi midi, le Merlin et le Turf (situés dans le même édifice, rue Cartier, à Québec) serviront un lunch pour emporter aux chauffeurs des compagnies Taxi Québec, Taxi

Québec métro et Taxi Coop Québec, alors que le Chaz (rue Maguire, à Sillery) nourrira les chauffeurs

des compagnies Taxi Laurier Sainte-Foy et Taxi Sainte-Foy-Sillery. « C'est notre façon à nous de

remercier ceux qui nous rendent service », a commenté M. Chaz Lacroix.



Plusieurs chefs et cuisiniers de la région de Québec se sont illustrés au 49e Grand Salon d'art culinaire du Québec. Ce sont de gauche à droite: Claude Godbout, Michel Juneau, Gilles Gagnon, Michel Lepire, Jose Mariello, Alex Guérin et Sylvain Ares.



Spaghetti

1.99\$

Régulier 3.95\$

Jusqu'au 14 décembre de 17h jusqu'à la fermeture

OUVERT 7 JOURS 7 SOIRS

Dimanche au mercredi de 11h à 23h; jeudi 11h à 00h; vendredi et samedi 11h à 01h.

BELLO BUONO PAS CHERO

GIORGIO



Centre d'achats Place Sainte-Foy 653-0126 • 13, Marie-de-l'Incarnation 688-0418.

TABLE D'HÔTE
Les oeufs pochés à l'ail et au persil
La crêpe farcie au crabe des neiges
Le potage garçure
Le filet de turbot ou de saumon
Diane et fines herbes
Les légumes de saison
Le gratin de pommes de terre
Le risotto au saumon
Le filet de bœuf à la moutarde
Desserts: Thé, café

17.95\$
17.95\$
18.75\$
20.15\$
21.25\$

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

RESTAURANT LE TITBI BAKER
8790, chemin Royal
Châteauguay-Richer
824-4478

plaisirs et steaks



MERLIN

TABLE D'HÔTE
Bosco E mare
Crème Du Barry

Fettucine della Casa	11.95\$
Escalope de saumon grillée	12.95\$
Escalope de veau Marsala	13.95\$
Filet mignon sauce béarnaise	14.50\$

Dessert, café

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

Le Laurier RESTAURANT

BRUNCH et BUFFET à VOLONTÉ
25 décembre et 1er janvier
Plus de 12 plats chauds, incluant rosbif. Le prix comprend le dessert, café, thé ou lait.
12.95\$ adultes 6.75\$ enfants 10 ans

BRUNCH et BUFFET à VOLONTÉ
8.95\$ adultes 4.95\$ enfants 10 ans
Plus de 12 plats chauds.

RÉSERVATIONS: 653-2727
Restaurant licencié
Centre d'achats Place Laurier
2700 boul. Laurier, Sainte-Foy
(entrée Sears, boul. Hochelaga)

Fantasmes

DES FÊTES

Les cinq restaurants Saint-Germain seront ouverts pour les soupers traditionnels de Noël et du Jour de l'An.

Sur réservation seulement. (Dépôt exigé.)
Deux services: 16h45 • 19h45

Prix pour chaque souper: \$16.95 • \$8.95 enfants de moins de 10 ans.

★ MENU DE NOËL	★ MENU DU JOUR DE L'AN
Feuilleté aux fruits de mer Coeurs d'artichauts Consommé au sherry Potage Crécy Filet de sole poché sauce homard Dindonneau de Valcartier rôti, farci, sauce canneberges Rosbif au jus Filet mignon (4 on.) sauce Marchand de vin Escalope de veau Parmigiana, fettucine à la crème Chou-fleur au gratin - brocoli Pomme de terre Gâteau forêt noire Pouding chaud aux fruits frais macérés au Kirsh Coupe de fruits frais, crème glacée Thé, café, lait, liqueur douce	Coeur d'artichauts Quiche aux fruits de mer Potage cultivateur Crème de poisson Rosbif au jus Dindonneau de Valcartier rôti, farci, sauce canneberges Casserole de veau à la crème, servie sur riz Jambon braisé, sauce Madère Pétoncles frais, sauce Nantua Bouquetière de légumes frais Pomme de terre Saint-Honoré Savarin aux pêches Coupe de fruits frais, crème glacée Thé, café, lait, liqueur douce

Pour réservations (dépôt exigé):

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Richard Bouteil
QUÉBEC
860, rue St-Jean
529-0339 | Bernard Déry
STE FOY
2750, chemin Sainte-Foy
Place Laval
658-6067 | Jean Lyonnais
STE FOY
3135, chemin St-Louis
Hôtel-Motel St-Laurent
653-4943 | Stephen Cleary
SILLERY
1525, Sheppard
681-6035 | Alain Prémont
CHARLESBOURG
5350, boul. Henri-Bourassa
627-3000 |
|---|---|---|---|---|



C'est un abat!

Salons privés

Un choix de 11 menus complets à partir de **13,95\$**
incluant un verre de vin!
Groupe de dix et plus, au 2^e étage



BARON ROUGE

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

Choyez tout votre bon goût

BRUNCH Mode

Dimanche 29 nov.
10 h à 14 h
En vedette cette semaine les modes de la boutique

VINGT ANS ET CHAPERON ROUGE

12 ans et moins
adultes 9,95\$ et moins 4,95\$



Stationnement: Bibliothèque Gabrielle-Roy

LE ROUSSILLON

330, rue de la Couronne 649-1919



Le Soleil, André Pichette

Le premier sous-chef Alex Arbaud prépare quelques homards qui accompagneront le troisième service.

De bonnes bouteilles

♦ PARIS (AFP) - Neuf mille bouteilles de vins de qualité offertes par toutes les grandes régions viticoles françaises ont été vendues aux enchères mercredi soir à Paris au profit de l'Institut Curie contre le cancer et ont rapporté 1,125,000 million de frs français (environ \$250,000).

POUR MIEUX CONSOMMER...

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

LE SOLEIL
ABONNEMENT: 647-3333
Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362

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

LE SOIR SUPER-BUFFET

continental et oriental
à VOLONTÉ
les vendredis, samedis soir

13⁹⁵\$

IL N'EST PAS TROP TARD POUR RÉSERVER

Pour vos PARTYS DES FÊTES

spectacle pour groupes

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

RESTAURANT Le Nouveau Olivier

Spécialités Algérienne Couscous et Mechoui

Le midi **REPAS D'AFFAIRES** à compter de **4⁹⁵\$**

En soirée **TABLE D'HÔTE** **12⁹⁵\$**

UN PARTY DE NOËL À L'ALGÉRIENNE
cette année? Pourquoi pas!
Nous pouvons accueillir des groupes de 25 à 40 personnes et leur offrir une ambiance typique et cuisine exotique.
Renseignez-vous.
1274, Chanoine-Morel, Sillery Tél.: 527-2114

Café des Artistes
Restaurant terrasse

TABLE D'HÔTE
tous les soirs à partir de **15⁹⁵\$**

BRUNCH MUSICAL
tous les dimanches de 11h à 17h **10⁹⁵\$**

DÎNER D'AFFAIRES
de 11h à 17h

NOËL DU BONHEUR
Faites comme les artistes qui participent au Noël du Bonheur, venez "bruncher" au Café des Artistes. Une partie des recettes sera versée à cette œuvre.

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

Préparatifs longs et soignés pour les agapes du Conseil souverain

♦ Plus de 500 convives avaient répondu, hier, à l'invitation du sieur Saffray de Mézy, gouverneur de la Nouvelle-France, pour participer aux 13^{es} agapes du Conseil souverain, dans la salle de bal du Hilton International Québec, un événement annuel impressionnant qui demande une préparation minutieuse pour que tout se déroule sans anicroche.

par Claude GOYETTE

Pour en connaître un peu plus sur les préparatifs de ces agapes, LE SOLEIL a rencontré le chef exécutif Jean Soulard et le directeur de la restauration Renato Fossati, quelques jours avant l'événement.

« C'est un véritable défi à relever chaque année, il faut éviter que ça devienne routinier autant pour nous que pour les convives, explique M. Soulard. Depuis 1984, nous avons raffiné la formule et nous exploitons un thème différent à chaque repas. Cette année, ce sera « Arts et Lettres en Nouvelle-France », et tout doit refléter le thème à l'intérieur des six services. »

La tradition
Le Conseil souverain de la Nouvelle-France a dirigé la colonie de 1663 à 1760, et c'était l'autorité suprême dans tous les domaines. Le

Hilton a décidé de le recréer et de faire revivre cette tradition, depuis 1974. En 13 ans, plus de 300 personnes ont été reçues dans ce club sélect et elles se regroupent, chaque année, avec des invités pour participer à ce spectacle haut en couleur. C'est un débours de \$125 que la majorité des convives doivent consentir pour revivre un moment d'histoire et participer à un repas mémorable, doublé d'un spectacle impressionnant et d'une reconstitution du passé.

« C'est vraiment un retour dans le passé, nous essayons de reproduire le plus fidèlement possible l'atmosphère et l'ambiance de la colonie française, souligne M. Soulard. Nous tentons aussi d'employer des produits qui existaient à cette époque, mais ils sont apprêtés de façon gastronomique et à la mode du jour. Un spectacle et un défilé accompagnent chaque plat, et c'est un ravissement autant pour l'oeil que le palais. »

Le véritable défi

Pour le chef et son équipe, le véritable défi, ce n'est pas de préparer le menu ou de réaliser les plats. Le chef a pensé le menu depuis plusieurs mois, et les essais ont été faits pour apporter les ajustements nécessaires. Le véritable défi, c'est de servir 500 convives à la fois et de

maintenir une bonne cadence et un bon rythme entre chaque service.

« Nous reculons toujours les limites du possible et nous innovons à chaque repas, raconte M. Soulard. C'est un bon antidote contre la routine. Chaque assiette sera préparée individuellement à la cuisine (c'est une première) et nous nous servons de deux cuisines sur deux étages différents pour pouvoir assurer un service de qualité et respecter le déroulement chronologique de l'événement. Le repas dure environ trois heures, et chaque situation est prévue et écrite pour que tout baigne dans l'huile. »

C'est le directeur de la restauration, M. Renato Fossati, qui supervise et orchestre toute l'opération. Il

avoue que c'est un travail d'équipe et une réalisation très importante pour le Hilton. C'est une opération de marketing prestigieuse, et une façon de remercier la clientèle de son restaurant haut de gamme Le Croquembrache. Les membres du Conseil souverain possèdent d'ailleurs un magnifique couteau grave à leur nom et ils peuvent s'en servir chaque fois qu'ils mangent au Hilton.

Le Conseil souverain regroupait les notables de la colonie. Le Hilton perpétue la tradition en regroupant « l'élite » du Québec autour d'une bouffe et d'un spectacle grandioses. Ce sont des agapes à ne pas manquer si vous faites partie du club sélect! ♦

Brunch

RÉSERVEZ
dès maintenant pour vos soirées ou réunions de bureau. Salles pouvant accueillir de 10 à 400 personnes. Forfaits réunions disponibles. Salle à manger ouverte tous les jours. Menu du jour le midi. Choix de 12 tables d'hôte le soir.

LES DIMANCHES
de 10 à 14 heures

ADULTE **11⁹⁵\$**
ENFANT **1/2 prix**
ÂGE D'OR **9⁹⁵\$**

Aux groupes de 20 personnes et plus, nous offrons le champagne (jus d'orange).

CHÂTEAU LAC-BEAUPOURT
HOTELLERIE SPORTIVE
154, chemin Tour-du-Lac, Lac-Beauport, Québec
R.S.V.P. (418) 849-1811

BRUNCH

Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches de 10h00 à 14h00

chez LORENZO
Restaurant
1217, rue de l'Église, 659-2951 Sainte-Foy

LE BAVARD ROY
2500, chemin Ste-Foy

Samedi soir au **"Fou du Roy" SOUPER CHANTANT**
avec Zdenko Vlach, dès 18h30
Accordéoniste
Réservations: 653-9877

Le dimanche **SPECIAL FONDUE CHINOISE POUR DEUX**
+ une fondue parmesan **10.95\$**
+ café ou thé

*** OUVERT LE DIMANCHE**
Déjeuner servi de 11h à 14h; dîner, de 11h à la fermeture.
Table d'hôte à compter de **6⁹⁵\$**
Réservations: 656-6962

Nouvelle administration

la Belle Époque

Nouveau Menu à la carte + table d'hôte

Brunch
Tous les dimanches de 11h à 14h30

Souper dansant
Tous les samedis en soirée

Ensemble de musiciens pour l'ambiance, du mardi au samedi

Au bar
5 à 7 du mardi au samedi

Quality Inn
L'AUBERGE DE QUALITÉ
3115, boul. Wilfrid-Laurier, Ste-Foy, Québec
658-5120

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

LE PÈRE NOËL CHEZ BEAUGARTE - DIMANCHE SOIR

Dimanche soir le Père Noël sera au restaurant dansant pour y recevoir les grands... JOAN et LOUIS PAQUET... et les petits enfants... MARIE-JO, SOPHIE et JENNIFER... PICO LE CLOWN sera également sur place... Il y aura des cadeaux pour tous les petits... AINSI VA LA VIE...

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



Beaugarte

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

LA BONNE CHÈRE

Vieille d'un an, la Société des chefs devient très optimiste

♦ La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, section de Québec, a presque un an d'existence. Elle a fêté l'événement avec beaucoup d'enthousiasme lors de son assemblée annuelle.

par Claude GOYETTE

Même si les dirigeants de la Société sont bien conscients du chemin qui leur reste à parcourir, ils étaient satisfaits de leur première année d'existence et des jalons qu'ils ont réussi à poser en cours de mandat.

« C'est bien évident que nous aimerions compter plus de membres, explique M. Charly Walch, le deuxième vice-président. Nous sommes actuellement une quarantaine, mais nous travaillons très fort pour sensibiliser le milieu et faire comprendre aux cuisiniers l'importance de se regrouper. Nous parlons beaucoup de reconnaissance professionnelle et le regroupement est essentiel pour faire avancer ce dossier. »

Les dirigeants ne semblent pas prêcher dans le désert puisqu'ils ont réussi à déplacer plus de 80 personnes pour assister à leur assemblée générale, cette semaine, à la polyvalente de Charlesbourg. Un observateur neutre n'en revenait pas d'ailleurs de la jeunesse et du dynamisme des participants. Il croyait assister à une assemblée composée surtout de vieux chefs et de bonzes de la profession, mais c'était tout le contraire et il était surpris de la qualité et de l'enthousiasme des jeunes chefs et des futures toques.

Assemblée intéressante

L'assemblée présentait plusieurs volets intéressants: des exposés courts et bien documentés de plusieurs responsables du milieu

de l'alimentation, l'explication du rôle de chacun des membres de l'exécutif de la Société, les réalisations et les activités de la Société comme groupe, la participation et les résultats éclatants de plusieurs jeunes chefs de la région dans différents concours provinciaux et nationaux et une liste d'activités pour la prochaine année.

Mais ce qui a surtout retenu l'attention, c'est l'après-assemblée générale. Un magnifique buffet avait été préparé par les élèves des cours de cuisine de la polyvalente de Charlesbourg et les participants et participantes y ont fait honneur. C'était d'ailleurs très intéressant de remarquer le dialogue animé qui a suivi l'assemblée. Plusieurs cuisiniers se connaissaient de nom, mais ne pouvaient mettre un visage sur le nom; d'autres n'avaient jamais pris le temps de se parler ou d'échanger.

« L'assemblée générale, c'est un véritable succès, souligne le secrétaire, M. Jose Mariello. Presque personne n'a quitté les lieux après l'assemblée, et c'est fantastique de voir les demandes de renseignements, de formules d'adhésion ou tout simplement les dialogues qui fusent de partout. C'est encourageant de travailler dans de telles conditions, et notre appel au regroupement commence de plus en plus à faire son chemin. »

Pour une première année d'existence, la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, section de Québec, a réussi à sortir de l'anonymat et même à se faire remarquer à plusieurs reprises et dans différentes circonstances. C'est un premier pas prometteur, et les dirigeants de l'organisme sont bien conscients qu'il ne faut pas s'arrêter en si bonne route. ●



L'administration était bien fière du succès de l'assemblée générale.

Le Soleil, Yvon Mongrain



Beaucoup de jeunes ont répondu à l'invitation de la Société des chefs.

Le Soleil, Yvon Mongrain

<p>Brunch</p> <p>TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H (AVEC MUSICIEN)</p> <p>adulte 9.95\$</p> <p>enfant 4.95\$</p>	<p>Aimez-vous manger et vous distraire en musique? Nous vous en offrons 7 jours sur 7!</p>	<p>Buffet</p> <p>TOUS LES DIMANCHES EN SOIRÉE, DES 17 H (AVEC MUSICIEN)</p> <p>adulte 10.95\$</p> <p>enfant 4.95\$</p>
<p>TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS</p> <p>A PARTIR DE 10.95\$ (avec danse sur des airs de nos musiciens)</p>		
<p>RESTAURANT BBM BRASSERIE</p> <p>3196, CHEMIN SAINTE-FOY</p> <p>POUR RÉSERVATIONS: 656-6700</p>		

RESTAURANT

LA FENOULLIÈRE

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

Table d'hôte tous les soirs
Menu des gens d'affaires

MENU À LA CARTE

Venez déguster le saumon de l'Atlantique

3100, chemin St-Louis, Ste-Foy (face aux ponts) Réservations: **653-3886**

TABLE D'HÔTE

Coquille St-Jacques
Soupe

Fruits meunière **10.95\$**
T-Bone grillé **11.95\$**

Dessert
Café, thé, espresso

SPÉCIAL DE LA SEMAINE EN SOIRÉE

Soupe
Rosbif au jus
Dessert
Thé, café **7.95\$**

KÉBEC
R.A.P.-Q.

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

POUR BIEN CONSTRUIRE ET RENOVER...

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

LE SOLEIL

ABONNEMENT: 647-3333

Pour les gens de l'extérieur, composez le numéro sans frais: 1-800-463-2362

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

RESTAURANT-AUBERGE

la galette

Table d'hôte

22, av. du Quai, Ste-Petronille, Ile d'Orléans **828-2248**



ABONNEMENT
647-3333

Composez sans frais le numéro:
1-800-463-2362

Heures d'appel: 7h à 17h30
Samedi et dimanche: 8h à 12h

ANNONCES CLASSÉES
647-3311

Composez sans frais le numéro:
1-800-463-2116

Heures d'appel du lundi au vendredi:
8h30 à 17h30

D'UNE TABLE A L'AUTRE

■ La Marie-Bouffe - Le restaurant *La Marie-Bouffe*, dans la côte d'Abraham, présente un autre repas gastronomique, ce soir ainsi que les 4, 5, 11 et 12 décembre. « La chef » Marie-Christine, aidée de sa muse, Egide, a préparé un autre menu-dégustation qui met en évidence le gibier. Sans étaler tout le menu, retenons que les convives pourront déguster des foies de canard de Barbarie en terrine, une soupe gratinée au lapin et aux

chanterelles, un magret de sauvagine à l'eau de vie de poire et une coupe de chocolat farcie aux marrons. C'est un repas de sept services qui est offert à \$35,95 par personne (taxe et service en sus); le vin n'est évidemment pas inclus. Il est préférable de

par **Claude GOYETTE**

réserver au 529-8107 car la liste des habitués continue de s'allonger. Marie-Christine et Egide tiennent à souligner que leur restaurant est fermé du 24 décembre au 4 janvier inclusivement. Ils peuvent cependant préparer des buffets ou des repas chauds pour ceux et celles qui aimeraient personnaliser davantage leur réveillon de Noël.

■ Aux Petits Délices - M. Guy Sammut, propriétaire des *Delicatesses Aux Petits Délices*, des Halles de Sainte-Foy et du Petit Quartier, a décidé d'organiser un « Festival du Gourmet », du 27 novembre au 12 décembre, pour fêter le cinquième anniversaire des Halles de Sainte-Foy et de sa présence dans ce centre commercial.

Il veut surtout faire connaître ses terrines maison qu'il met beaucoup de soin à fabriquer dans une cuisine centrale, dans la rue Félix, à Cap-Rouge. Que ce soit des terrines d'oie, de canard ou de chevreuil, etc., il produit sur

une grande échelle: de 40.000 à 50.000 livres pour ses deux commerces. A noter aussi que les deux établissements offrent aussi entre 250 et 280 fromages différents.

■ Le Manoir de Neuville - La famille Tremblay, du *Manoir de Neuville*, est bien vivante. Elle possède toujours un emplacement exceptionnel face au fleuve, à Neuville, dans le comté de Portneuf. Elle offre cuisine et hébergement dans un décor de rêve et des places sont encore disponibles pour ceux et celles qui aimeraient organiser une soirée durant le temps des Fêtes. On peut les rejoindre au 876-2424.

■ Le Bonaparte - Le restaurant *le Bonaparte*, situé Grande-Allée, a reçu une distinction du « Gourmet Diners Club of America » qui a son siège social à West Palm Beach. Les membres de ce club voyagent beaucoup à travers différents pays et ils choisissent leurs meilleurs restaurants ou ceux qui contribuent le plus à développer la fine cuisine. Ils ont octroyé une cuiller d'argent au restaurant québécois selon un communiqué que l'organisme nous a fait parvenir. ●



Diane et Jean-Claude Tremblay, du Manoir de Neuville, ont des places encore disponibles pour ceux et celles qui aimeraient organiser une soirée des Fêtes.

La truffe noire a un mode de vie des plus capricieux

♦ **LALBENQUE, Lot (AP)** - La truffe noire qui embaume divinement les foies gras, a un mode de vie capricieux que l'on arrive difficilement à maîtriser par des méthodes empiriques.

La « *Tuber melanosporum* », à ne pas confondre avec d'autres espèces moins parfumées comme la truffe d'été ou la truffe blanche, se développe sous terre et vient à fructification lorsque le système racinaire (mycelium) arrive en contact avec les racelles d'un chêne ou d'un noisetier. « Mais il m'est arrivé quelquefois d'en trouver près de genévriers », fait observer Maurice Vallette, cultivateur du midi de la France.

La présence de ce champignon clandestin se manifeste par « un brûlé », sorte de rond de fée ou l'herbe déperit. Le promeneur peut en découvrir en pleine nature. Mais attention, les agriculteurs le savent aussi et, s'il est toléré de cueillir cèpes ou girolles, l'exploration clandestine d'un brûlé peut conduire à l'intervention de la maréchaussée.

Ne récolte pas la truffe qui veut. Généralement les agriculteurs font appel aux services du propriétaire d'un porc ou d'un chien truffier qui effectue la récolte moyennant la rétrocession de quelques précieux tubercules. Robert Combres, préfère « truffer à la mouche ». « Cet insecte est un peu plus allongé que celui qui sévit dans les cuisines mais il lui ressemble beaucoup. Il suffit, par une journée ensoleillée d'hiver, de passer le pied dans le brûlé. A l'endroit où elle s'envole, on est presque sûr de trouver une truffe. Au besoin avant de creuser, on sonde la terre avec un tournevis. Le sol est en effet imprégné de l'odeur du champignon ».

Les grands exploitants

Mais les propriétaires de grandes exploitations dédaignent ce procédé « folklorique ». Ils utilisent des chiens « caveurs » spécialement dressés et sélectionnés dans des concours. « Un simple corniaud peut faire l'affaire », déclare le maire de Lalbenque, M. Enjalbert. On a de moins en moins recours à la truie pour des raisons de facilité d'emploi ».

Les récoltes les plus abondantes proviennent des grandes plantations de chênes truffiers plantés au début de siècle dans d'anciennes vignes. La production varie entre quelques grammes et plusieurs kilos mais tous les arbres ne donnent pas.

Dans les truffières, les chênes ont été « ensemencés ». M. Boyer, pépiniériste, propose deux types de plants: le traditionnel et l'innoculé.

« On récolte des glands sur les truffières que l'on connaît bonnes productrices. On les met à stratifier dans du sable jusqu'en février, puis on déclenche la germination par un arrosage. Le semis est effectué dans de la terre truffière criblée. Auparavant, je décapite le pivot de la racine de façon à multiplier le volume racinaire ».

« Les plants traditionnels sont ceux qui sont mis uniquement dans la terre truffière, par contre les plants innoculés sont trempés dans une décoction de truffes décomposées. L'innoculation se poursuit avec des arrosages d'une solution diluée pour bien imprégner la terre ».

Il est possible également de se procurer des plants de noisetier ensemencés (micorhizés) mais, selon les trufficulteurs, ils sont fragiles. Les chênes viennent à production au bout d'environ 12 ans contre cinq ans pour les noisetiers. De plus en plus on a recours à des cultures alternées qui permettent d'espérer

des récoltes plus précoces. « Mais le problème est qu'il faut vivre en attendant », déclare M. Boyer.

Si des progrès importants ont été accomplis pour une culture rationnelle grâce aux engrais et à l'irrigation, la truffe continue de manifester des humeurs fantasques, qui ont découragé plus d'un agriculteur. ●

CE SOIR

NOTRE TABLE D'HÔTE

a compter de 18h.

- Champignons marines à la menthe ou Potage du jour
 - Linguini aux deux polivrons et palourdes 9,95\$
 - Suprême de volaille aux agrumes 11,95\$
 - Filet de porc aux pruneaux 12,95\$
 - Côtelettes d'agneau au romarin 13,95\$
 - Duo de doré et pétoncles aux fines herbes 14,95\$
- Choix de desserts de notre pâtisseries The, café

LA TABLE SAMUSE

LE SAINT O

570, Grande-Allée
529-0211

Adaptabouffe
ACTIVITÉS PHYSIQUES ADAPTÉES
Centre François-Charon

ADAPTABOUFFE
5 cartes = 5 restaurants = 36 repas
25\$ Rabais de **50%** pour 2 personnes

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

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

Quel beau cadeau de Noël!
Commandes téléphoniques:
822-1709 ou 647-2019

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

La tourte aux pleurotes
La bisque de langoustines
Le shaslick, sauce Choron ou Les crevettes farcies, sauce cressonnaire
Le riz pilaf aux truffes
Le flan aux épinards
La tomate à la duxelles

Le chariot des mille douceurs
Café
21,95\$

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

SPECIAL ENFANTS! BRUNCH
de 11h00 à 14h30
avec garderie pour les enfants, buffet santé, clinique "bout chou", le Père Noël, des clowns et notre musicien

11,95\$ adultes **6,95\$** enfants

HÉ LES JEUNES!

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

PARMI LES ÉVÉNEMENTS DE LA SEMAINE
Soit en réunions ou en réceptions, l'Auberge Ramada a accueilli la Chambre de commerce de Sainte-Foy, Mme GÉORGIE BONDEAU, le défilé de mode Perfectionnement Féminin, Mme G. ROCHETTE, l'Hyundai Auto Canada Inc., M. J. DESJARDINS, Pétroles Irving, Mme L. DESROSIERS, General Electric, M. Potras... et bien d'autres. Ah oui il nous reste quelques places pour les Fêtes, Brunch de Noël et Nouvel An à 19,50\$ et 10\$ pour les enfants de moins de 10 ans et les gens de l'âge d'or. N'oubliez pas la Saint-Sylvestre! On défonce l'année ensemble!!!

SOUVENEZ-VOUS DU RAMADA

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

Les beaux week-ends

Vendredi soir
Buffet fruits de mer
Les vendredis soirs à La Verrière dès 18h00
27,50 \$
Taxe et service en sus.

Samedi soir
Les soirées dansantes
tous les samedis dès 18 heures
BUFFET GASTRONOMIQUE
Côtes de boeuf à volonté et pas de danse enivrants...
musique avec **DIETER FESS**
24,50\$
taxe et service en sus

Dimanche midi
Brunch du marché
Tous les dimanches
1^{er} service: 11h00
2^e service: 13h00
Adultes 13,95 \$
Troisième âge 11,95 \$
Enfants 6,95 \$ (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus.

Dimanche soir
Buffet familial
Le dimanche soir dès 17h00
Venez vous réjouir en famille ou entre amis, dans une atmosphère de fête.
Adultes 11,95 \$
Enfants 4,95 \$ (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus.

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

GENS DE BEAUPORT ET QUÉBEC*

MAINTENANT VOICI UN « TRUCK » DE LIVRAISON

MAINTENANT VOICI UN « TRUC » DE LIVRAISON

De nouveaux véhicules circulent désormais sur les routes de Beauport et Québec*. Ce sont les « TRUCS » de livraison qui apportent chez vous les mets favoris du restaurant LE TRUC de Beauport.

661-0444

* A l'est de la côte Belvédère, du boulevard Laurentien et au sud de la 80^e Rue.

le TRUC

À MINUIT... SONNE LE CARILLON!

Pour célébrer l'année de 1988, nous avons préparé des festivités que vous n'oublierez pas avant 1989!

LE COUP D'AVANT:
Cocktail maison
Canapés de luxe

COUP D'APRÈS:
La Mousse de saumon et d'épinards sauce fine champagne
La soupe:
Le Consomme au Sherry
Le plat principal:
Le Filet mignon en porte-monnaie farci de homard, sauce roquefort et sauce Madère

COUP DU MILIEU:
Le Sorbet aux fruits de la passion (eau-de-vie)
La salade:
La salade composée à la vinaigrette à l'huile d'olive
Le dessert:
Le feuillet de fraises au poivre et Grand Marnier, crème Chantilly
Les délices de la Colombie ou des Indes
La mie campagnarde

COUP DE MINUIT:
Une coupe de vin mousseux

CARILLON HOTEL-MOTEL
2800, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY

23,99 \$/personne (taxe et service en sus)
POUR RÉSERVATIONS: **653-5234**
STATIONNEMENT FACILE

De plus en plus de dames s'occupent du vin

♦ Marie s'est approchée de Jésus et lui murmure à l'oreille: Ils n'ont plus de vin. Et, selon l'Évangile, Jésus changea de l'eau en un vin délectable. Vous vous rappelez ce premier miracle de la vie active du Christ. Marie serait certes la première femme à s'intéresser au vin. Et le Christ aurait été le premier dépanneur qui a offert à l'époux des vins d'une si haute qualité que le traiteur lui aurait reproché de sortir son meilleur vin après que les invités eurent fait grande consommation d'un vin d'une qualité bien inférieure.



Or, ces derniers temps, j'ai constaté avec intérêt et satisfaction qu'il y avait de plus en plus de femmes à la direction de propriétés de production ou de distribution de vins ou d'eaux-de-vie. C'est fort heureux, parce qu'il est reconnu

que, dans bien des cas, le goût des femmes est beaucoup plus fin que celui des hommes et surtout que leur approche concernant ces produits de haute gamme est bien souvent plus susceptible de satisfaire les amateurs et de favoriser une meilleure connaissance des vins.

Récemment, deux dames sont venues à Québec pour parler de leur produit respectif, mais, depuis quelques mois, j'ai eu l'occasion de rencontrer d'autres « grandes dames » du monde vitivinicole. **Les Domaines Prats**
Vous connaissez les Domaines Prats? Peut-être pas. Mais si je vous dis Cos d'Estournel, alors là, sûrement que ça vous dira quelque chose. Il s'agit, en effet, d'un deuxième cru classé de Saint-Estèphe, en Médoc. La Maison des vins offre le millésime 1981 à \$66.50.

Ces jours-ci, Madame Michèle Prats était de passage à la Maison des vins. A la recherche d'un agent promotionnel, la famille Prats, sous la direction de Bruno, administre la société qui regroupe six grands crus de Bordeaux: Ch. Cos d'Estournel, Ch. de Marbuzet, cru Bourgeois, un Pomerol, Ch. Petit Village. Il y a aussi trois petits domaines non vendus au Québec: Ch.

La Fleur Pourret, un Saint-Emillion, un autre Saint-Emillion, le Ch. Petit Figéac et un Sainte-Croix-du-Mont, le Ch. de Tastes.

Donc, Madame Prats recherche un représentant pour un « vin quotidien » qui n'est pas ordinaire, dit la réclame. Il s'agit d'une appellation Bordeaux le Maître d'Estournel. Il reste à nous souhaiter que nous puissions goûter ce vin ici même, sous peu. En attendant, si vous voulez et pouvez vous faire plaisir, le Ch. Cos d'Estournel saura certes combler tous vos souhaits. C'est sublime!

Le Cognac Jules Robin
C'est connu, il se consomme moins d'eau-de-vie, depuis quelques années. Pourtant, qui peut résister aux charmes d'un fin cognac, après un copieux repas ou, en milieu de soirée, seul ou en agréable compagnie. Il y a quelques jours, M. Jacques Nault, de Herdt et Charton (agents promotionnels), m'a fait rencontrer Madame Elisabeth Biteau, chargée de mission, en Amérique du Nord, pour les cognacs Jules Robin.

Cognac est une des seules eaux-de-vie de raisin (avec l'Armagnac) à pouvoir bénéficier d'une appellation contrôlée. Tout autre produit, tant en France qu'ailleurs dans le

monde, provenant de la distillation du vin, porte le nom de « brandy ». Jules Robin est parmi les 12 premières sociétés d'exportation. Au Québec, on nous offre deux eaux-de-vie. Le VS à \$23.15 et le VSOP, « Grande Fine Cognac » à \$30.50. Il y a aussi un Pineau des Charentes, à \$12.70.

La Maison Robin souhaite offrir au Québec, comme achat-cadeau, une superbe présentation, sous la forme d'une colonne antique, contenant du « XO », un cognac très vieux de qualité supérieure.

Louis Eschenauer
Je vous ai parlé, récemment, de Madame Anne-Marie Vivier, directeur export pour plusieurs pays, qui avait parlé avec tellement d'assurance, des Rausan-Ségla qu'elle avait présentés, tout comme des autres vins préparés par cette maison qui a d'ailleurs une autre femme à son service, Madame Anne Clerc-Pape, oenologue. C'est une profession qui sied très bien aux femmes, selon moi.

En Charentes
Madame Claude Thomas était au Salon des vins de Montréal, au stand de Nicho international. Elle présentait le Château de Beaulon, cet exceptionnel Pineau des Charentes dont je vous ai parlé dernie-

rement. Il faut entendre avec quelle conviction et combien de compétence, Madame Thomas fait l'éloge (fort mérité d'ailleurs) des produits de la maison qu'elle-même et son mari dirigent avec brio.

Aussi en Gascogne
La fille du sénateur Sempé dirige, avec son mari, M. René-Y. Eter, la grande maison Sempé en Gascogne, dans le respect des traditions, pour le plus grand plaisir des connaisseurs.

Reine-Thérèse Muré
S'appeler Reine-Thérèse, être oenologue et diriger avec son frère une des maisons les plus réputées d'Alsace, Clos Saint-Landelin et Muré, à Rouffach, voilà le portrait de la jeune fille sage, mais décidée, qu'était Mademoiselle Muré. Les produits qu'elle a préparés sont le reflet même de sa personnalité: fins, délicats, très personnalisés, remplis d'avenir et de promesses. (J'ai appris avec stupeur la mort accidentelle, récente, de Mademoiselle Muré, mille regrets!).

*Robe, Bouquet, Parfum,
En ce domaine, la femme est reine!*
Virginie de Pichon Longueville, comtesse de Lalande, très grande dame du Médoc, a su, au XIXe

siècle, élever son vin qui fit les délices du Roi Soleil. Aujourd'hui, c'est Madame May Eliane de Lencquesaing qui dirige avec autant de doigté et de ténacité le Ch. Pichon Longueville, comtesse de Lalande, deuxième grand cru classé de Pauillac. Madame de Lencquesaing, au-delà du sens de la vigne, ne le cède en rien à la comtesse elle-même, quant à la ténacité, à la race, à l'élégance. Son vin en est le véritable portrait!

Et chez nous?
Que dire des dames de chez nous qui nous guident dans l'art du bien boire et du bien manger! Soeur Berthe, soeur Angèle, Madame Rollande DesBois, les journalistes Françoise Kayler, Thérèse Désy-Beaulieu, Nicole B. Ryan, Frédérique Fournier et combien d'autres ont été nos guides et le demeurent encore. De même Marie-Hélène Inquimbert, maintenant chez Meaghers, et Sylvette Péfeau, directrice générale de Soppex Canada. Et nos mères et nos épouses, cordons bleus de qualité à qui nous devons de si agréables heures à la table...
Nous levons nos verres à votre bonne santé, mesdames, merci pour tout ce que vous faites pour nous! ●

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE...

PRENEZ LE TRAIN

ET LAISSEZ LES ENFANTS À LA GARE

BRUNCH*
10h00 à 15h00
Plus de 30 mets
au choix
13.95\$ au choix par personne

NOUVEAU BUFFET
EN SOIRÉE
de 17h à 22h
Plus de 30 mets au choix,
ainsi que nos plats végétariens. **13.95\$**

EN VEDETTE
● Chaudronnée du pêcheur ● Coq au vin ● Escalope de dinde provençale ● Tournedos au poivre ● Fondue au chocolat

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

L'OMNIBUS

Réservez tôt pour vos réunions des Fêtes 25 et 31 décembre et du 1er janvier.

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

Le grand cru Cacher Haut Médoc présenté à Paris

♦ PARIS (AFP)- Le premier grand cru français Cacher, Haut Médoc, millésime 1986, issu de la propriété bordelaise des barons Edmond et Benjamin de Rothschild, a été présenté, récemment, à Paris, chez le restaurateur Jo Goldenberg.

vins fins Cacher, créée en décembre dernier.

Jusqu'à ce jour, les bouteilles Cacher n'offraient que des vins très courants.

Toutes les installations, pompes, pressoirs, chaînes d'embouteillage, sont purifiées à l'eau bouillante et les cuves sont plombées. La préparation du vin, de la vinification à l'embouteillage, ne peut être confiée qu'à un rabbin.

Ces techniques augmentent le prix du vin de 30 à 35 pour 100. Le baron Edmond de Rothschild a indiqué qu'il connaît les vins israéliens, mais qu'il n'a jamais pensé avant qu'on pouvait faire techniquement du grand cru Cacher.

Quarante-huit mille bouteilles de Haut Médoc 1986 ont été fabriquées, le tout déjà vendu, 75 pour 100 allant à l'exportation (surtout vers les États-Unis). Pour le millésime 1987, 120,000 bouteilles seront commercialisées. ●

GAGNEZ LA CAVE DE VIN DE VOS RÊVES

2 CAVES DE VIN d'une valeur de 25 000\$ chacune

DEUX PRIX PRESTIGIEUX: 25 000\$ chacun
Chacune des deux CAVES DE VIN compte plus de 350 bouteilles de Grands Crus provenant des meilleurs vignobles de France, d'Allemagne, d'Italie, d'Espagne, du Portugal et des États-Unis.

PLUS
Si les billets gagnants ont été achetés AVANT MINUIT LE 4 DÉCEMBRE 1987, chaque gagnant recevra en plus de son prix une armoire CAVAVIN d'une valeur de 6 000\$ en chêne massif, pouvant contenir plus de 300 bouteilles.

TIRAGE LIMITÉ: 3 000 billets seulement
Chaque billet se vend 100\$. Le tirage est limité à 3 000 billets. Vos chances de gagner sont excellentes: une chance sur 1500.

COMPOSEZ immédiatement: (514) 844-9344
Visa, MasterCard et chèques acceptés.

LA FONDATION GÉRARD DELAGE
en collaboration avec la Société des alcools du Québec
Tirage le 22 Janvier 1988, aux Cours Mont-Royal sous la surveillance de Coopers & Lybrand/Laliberté, Lanctôt

Une collaboration **LE SOLEIL**

BRUNCH

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES de 10h à 14h

Adultes	12 ans et moins
9.95\$	4.95\$

le COUSIN

DIMANCHE SOIR BUFFET
La grenouille et le boeuf
de 17h à 21h

Adultes	12 ans et moins
11.95\$	6.95\$

RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

NOTRE SOMPTUEUX BRUNCH DU DIMANCHE une vraie fête!

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

Une table cotée « 4 fourchettes »!

Stationnement gratuit

Adultes	Troisième Âge	Enfants moins de 12 ans
13,50\$	9,95\$	5,50\$

Le VIGNOBLE

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

Accès gratuit à la piscine

Joël Robuchon élu chef de l'année 87

♦PARIS (AFP)- Joël Robuchon, propriétaire du restaurant parisien *Jamin*, a été élu, récemment, à Paris « chef de l'année 1987 » par ses pairs, les lecteurs du mensuel « Le Chef » qui fêtait son premier anniversaire.

Francis Luzin, directeur du magazine créé en novembre 1986, a remis son trophée à Joël Robuchon, 42 ans, dans le cadre du restaurant *Plein ciel* de la Tour Montparnasse.

Couvert d'étoiles et de prix gastronomiques, le propriétaire du restaurant *Jamin*, rue de Longchamp, à Paris (16e), a acquis l'établissement en décembre 1981.

Prix Prosper Montagné en 1969, prix Taittinger en 1970,

meilleur ouvrier de France (« le Goncourt des cuisiniers ») en 1976, Joël Robuchon a reçu sa première étoile au Guide Michelin en 1982 et ses trois étoiles en 1984. Quatre étoiles au Böttin Gourmand, quatre points au Guide Champéard, quatre toques au Gault et Millau sont venues s'ajouter à la suprême distinction du Michelin.

Entouré de 34 employés pour 45 couverts par service, Joël Robuchon aime à dire que la « cuisine doit être compliquée dans sa simplicité, difficile à préparer et sobre une fois servie ». En témoignage sa gelée de caviar à la crème de chou-fleur, sa galette de truffes aux oignons et lard fumé ou son chaud-froid de pommes à la pistache. ●

Le 21e prix Taittinger va à un jeune Allemand

♦PARIS (AFP)- Le 21e prix Taittinger, considéré comme le Goncourt de la cuisine, a été remporté, cette année, par un jeune Allemand de l'Ouest, Ulrich Behringer, officiant dans l'une des dix meilleures « tables » françaises, l'Auberge l'III, à Illhaeusern, près de Colmar (est de la France).

Le lauréat a reçu son prix, cette semaine, à Paris, des mains de l'historien Alain Decaux, de l'Académie française.

Le deuxième prix récompense Jean-Jacques Bissières de l'hôtel *Aston*, à Nice (sud-est de la France), et le troisième Patrick Proemca, de

l'hôtel *Royal Montceau*, à Paris.

Les 18 finalistes sélectionnés sur les quelque 300 candidats venus de 12 pays ont eu cinq heures pour composer un turbot avec trois garnitures et un soufflet aux framboises avec son coulis.

Le lauréat, originaire de Schnau, près de Fribourg (sud de l'Allemagne), a déjà travaillé au Japon, en Chine et aux USA et compte bien officier dans une « grande table » française.

Le prix avait été remporté, l'an dernier, par un Indonésien; l'année précédente, par un cuisinier du Ritz et, en 1984, par un Japonais. ●

Bocuse entre dans le dictionnaire

♦PARIS (AFP) - « Bocuse (Paul), cuisinier français, né à Collonges-au-Mont-d'Or, Rhône, en 1926. Descendant d'une lignée de chefs cuisiniers, il est l'un des innovateurs, mondialement connu, de l'art culinaire français. »

Le plus célèbre des cuisiniers français, qui vient de faire son entrée dans la dernière édition du Petit Larousse aux côtés d'Alain Chapel, de Fredy Girardet, de Raymond Oliver, d'Alain Senderens ou de Pierre Troisgros, s'est déclaré « très flatté » de cette distinction, d'autant plus que les cuisiniers n'avaient jamais figuré de leur vivant dans le plus populaire des dictionnaires.

« Moi qui étais toujours le dernier de la classe à l'école de Collonges, a déclaré Paul Bocuse à l'AFP, me voilà maintenant pas très loin de Boileau, dans le Larousse. »

De son côté, Alain Senderens, installé, depuis 1985, place de la Madeleine, dans le cadre prestigieux de Lucas Carton, après avoir connu la gloire culinaire à l'Archevêque, a avoué à l'AFP qu'il avait tout d'abord « cru à un canular ». Le créateur du foie gras chaud en feuille de chou, a ajouté qu'il « n'avait jamais pensé que son état de cuisinier puisse lui valoir de figurer un jour dans le Larousse alors que les grands chefs ne sont finalement que des petites stars ». ●

Quant au chef suisse Fredy Girardet, l'un des rares cuisiniers étrangers à avoir obtenu trois étoiles au Michelin, il voit « un compliment » dans son entrée au Petit La-

BONNE BOUFFE!

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

Les purées aux légumes d'hiver

♦ Il ne faut pas être grand magicien en art culinaire pour savoir réussir une purée, mais il faut tout de même avoir une certaine connaissance des règles de la cuisson. Faire trop cuire les aliments ne se révèle jamais avantageux. Ainsi, les carottes que l'on a fait beaucoup trop cuire pendant des générations ne requièrent qu'un peu de tendreté pour pouvoir être écrasées. De cette façon, elles gardent leur saveur et leur qualité nutritive. Conserver un peu d'eau de cuisson des légumes et l'incorporer à ceux-ci au moment de les écraser constitue une sage précaution.

Depuis que le mélangeur est entré dans la panoplie des instruments de cuisine, tous les légumes peuvent être réduits en purée sans difficulté. Les feuillus et les légumes verts, par exemple, se transforment en mousselines fines et savoureuses en quelques secondes. Les haricots verts en sont un bel exemple.

Purée de rutabaga et de carotte

Préparation: cinq minutes

Cuisson: 30 minutes

Rendement: six portions

INGRÉDIENTS

- 175 g (6 oz) de pommes de terre
- 40 g (1½ oz) d'oignon
- 325 g (11 oz) de rutabaga (navet)
- 175 g (6 oz) de carottes
- Eau, quantité suffisante
- 35 ml (2½ c. à table) de beurre
- 60 ml (¼ tasse) de crème à 35%
- Sel, quantité suffisante

MÉTHODE

- Peler les pommes de terre, l'oignon, le rutabaga et les carottes.
- Faire cuire ces légumes à la vapeur, à l'aide d'une marguerite ou dans de l'eau.
- Réduire les légumes cuits en purée avec un presse-purée.
- Ajouter le beurre et la crème.
- Rectifier l'assaisonnement et servir cette purée chaude.
- * Note: Cette recette ne se congèle pas.



Purée de rutabaga et de carotte

Chez Nicola
Vins Novello
toujours en promotion

À NOTRE TABLE D'HÔTE

Salade de poireaux au suprême de crabe ou Cannellonis alla Rossini

Patate du jour ou Consommé

Côtelette d'agneau, sauce à la menthe **1750\$**

Cuisses de grenouilles à l'italienne **1850\$**

Escalope de veau aux pleurotes **1895\$**

Tournedos, sauce béarnaise **1995\$**

NOS DESSERTS ET LE CAFÉ

POUR NOËL OFFREZ UN CERTIFICAT-CADEAU à une personne que vous aimez

Salle pour réceptions de mariage, pouvant accueillir 100 personnes

1276, av. Maguire 687-0834

Nicola

Table d'hôte 14¹⁴
(gâteau d'anniversaire gratuit)

RESTAURANT Patrimoine
1210, Place Georges V
529-5533

RESTAURANT Shanghai Matignon

京滬川

SPÉCIALITÉS: SZECHUANAISES PEKINOISES SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil
Rés.: 694-0001

Hilton International Québec

M. Alec Lavoie

Les employés du restaurant Le Caucus ont élu Monsieur Alec Lavoie employé du mois d'octobre 1987. Ce dernier s'est particulièrement distingué par son excellent travail ainsi que par sa courtoisie envers notre clientèle et ses collègues de travail.

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

Restaurant Las Cuevas

Table d'Hôte

Moules maison ou Terrine glacée au Porto

Soupe du jour ou Gaspacho ou Consommé

Filet de sole au vin blanc **1675\$**

Escalope de veau **1750\$**

Jardinière

Pintadine aux chanterelles **1850\$**

Poella Levantina **1875\$**

Côtelettes d'agneau à la Marseillaise **1795\$**

Assiette de fruits de mer à la Basque **2100\$**

Canard aux pêches **1825\$**

Entrecôte au fondant de poireaux **1975\$**

Table à desserts — Thé, café

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

Reservez tôt pour vos réunions des Fêtes

601, Grande-Allée est - Rés. 529-9458

Restaurant La Ripaille

Pour vous surprendre agréablement, treize choix de tables d'hôte **1695\$** et plus

Salmon frais au poivre rose — Civet de bison aux chanterelles — Pêtoncles aux épinards — Médaillon de veau Vallée d'Auge — Filet mignon à l'émoucé de morilles — Carré d'agneau aux herbes pour 2 personnes

Ainsi que d'autres savoureux plats et plusieurs choix de desserts

Reservez tôt pour vos repas des Fêtes

Tous les jeudis, bouillabaisse **2095\$**

Reservation **692-2450**
9, rue Buade, Québec
Service de valet tous les soirs.
Stationnement gratuit

GRAND FESTIN DE LA CHASSERESSE

DU 23 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE

LIÈVRE
MARCASSIN
CHEVREAU
DAIM
CERF
BISON
RENNE
CHEVREUIL
MOUFLON

CIVET DE DAIM AUX QUENELLES DE PAIN **15,75 \$**

TOURNEDOS DE MARCASSIN À L'AIGRE-DOUX **16,75 \$**

GIGUE DE MOUFLON À LA BERGÈRE **17,75 \$**

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

RÉSERVATIONS 647-2222 • POSTE 6226

1, hôtel... sur Grande-Allée

Féerie des Fêtes

L'Auberge des Gouverneurs vous convie à ses buffets gastronomiques dansants

Venez partager en famille, entre amis ou avec vos collègues de travail toutes les réjouissances du temps des Fêtes.

Un somptueux buffet gastronomique où vous attendent fruits de mer et côte de boeuf, à volonté.

Tous les jeudis, vendredis et samedis, du 10 au 19 décembre

27,50 \$
Taxe et service en sus.

Participez à la féerie des Fêtes

Reservez dès maintenant
651 3030, poste 6148

SAINTE-FOY

AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy

Dans le parc de conservation des Grands Jardins

La survie du caribou semble assurée



Le parc de conservation étant dans leur circonscription, les Charlevoisiens devront réaliser que la présence du caribou dans les Grands Jardins n'est pas une fiction.

♦ Ils étaient 40 à l'hiver de 1974. On en compte maintenant 75. Le caribou est maintenant bien adapté à son milieu. Le cervidé est dans le parc des Grands Jardins pour rester.

par Raymond GAGNÉ

C'est là la conclusion qu'on peut tirer d'un rapport actuellement en préparation qui résulte d'une étude portant sur l'évolution du caribou des Grands Jardins, au cours des 15 dernières années.

Ce rapport sera éventuellement publié. Il a été réalisé par le biologiste Clément Fortin avec la collaboration d'Alain Gaudreault.

Le caribou avait déjà été présent dans l'ancien parc des Laurentides, mais une chasse incontrôlée et les changements apportés à son

habitat l'ont acculé à l'extinction. Il disparut au début du siècle.

Un projet de Jean-Marie Brassard, auquel s'est aussi dévoué Benjamin Simard, l'a ramené sur les lieux, en 1966-1967. On se rendit dans le Nouveau-Québec pour y capturer des mâles et des femelles qu'on garda, ensuite, en captivité dans les Grands Jardins, jusqu'à ce qu'on ait une population de jeunes suffisante pour que la réimplantation ait une chance de réussir.

Un premier groupe fut libéré à l'automne de 1969. Ils étaient 41. En 1970, le deuxième groupe comptait 23 têtes. Finalement, 18 autres furent implantées en 1971.

L'adaptation fut, semble-t-il, difficile. Des 82 bêtes libérées au cours des trois années précédentes, il n'en restait plus, en 1974, que la moitié, soit 40.

La prédation et le braconnage

furent, parmi les difficultés rencontrées, les facteurs les plus significatifs. La première représentait 33 pour 100 des causes de mortalité connues et le second, 25 pour 100.

Est-ce à dire que malgré la conclusion optimiste du rapport, la survie du caribou dans le parc de conservation des Grands Jardins est assurée à long terme?

Le rapport de Clément Fortin et d'Alain Gaudreault n'en dit rien si ce n'est qu'il démontre, selon l'un des auteurs, que des mesures plus efficaces de contrôle devront être prises.

On sait que le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, qui administre les parcs, songe à confier à l'entreprise privée la gestion de certains territoires fauniques, y compris certains secteurs des parcs de conservation, tels les Grands Jardins.

Selon les auteurs du rapport, le parc de conservation étant dans leur

circonscription, les Charlevoisiens devront réaliser que la présence du caribou dans les Grands Jardins n'est pas une fiction. Qu'il est maintenant et à nouveau partie de leur patrimoine naturel et qu'ils se doivent d'en assurer la pérennité. Le parc et sa périphérie devraient donc être bien protégés.

CORRECTIONS

Dans notre cahier publicitaire "Solde Souhaits de Noël", distribué le samedi 28 novembre 1987, veuillez noter les corrections suivantes:

En page 14 — Le clavier électronique Lloyd's, annoncé à 29,99\$, n'est pas disponible en raison de problèmes d'approvisionnement. Le clavier Yamaha PSS-130 à 69,99\$ et le Yamaha PSS-170 à 149,99\$ peuvent ne pas être disponibles dans tous nos magasins.

En page 14 — Le tricycle 10 pouces et la bicyclette de trottoir 8 pouces, annoncés à 22,77\$ ch., peuvent ne pas être en vente dans tous nos magasins en raison d'une disponibilité saisonnière.

En page 15 — La machine à ramer York à 84,99\$ peut, dans certains magasins, ne pas être conforme à l'illustration. Des modèles d'égale valeur la seront substitués.

En page 17 — Les miroirs encadrés de rotin, aux prix de 19,99\$ à 29,99\$ ch., ne sont pas disponibles dans tous nos magasins.

En page 19 — La boîte de chocolats Pot of Gold, 450 g, à 5,97\$, n'est pas conforme à l'illustration. Nous nous excusons des inconvenients que ces erreurs auraient pu causer à notre clientèle.



VENTE À L'ENCHÈRE

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné que, conformément à un jugement de la Cour Supérieure, district de Québec, rendu en novembre 1987, dossier no 200-14-00089-878, il sera procédé, le neuf (9) décembre 1987 à 11 (onze) heures de l'avant midi au bureau du notaire soussigné au 605, avenue Royale, Ville de Beauport, tél: 663-9161 à la vente à l'enchère et à l'adjudication publique de l'immeuble appartenant à M. J.L. Lucien Parent connu et désigné, comme faisant partie du lot 914 du cadastre officiel de la paroisse de Beauport division d'enregistrement de Québec, situé au 194, rue Maurice, Beauport.

Visite des lieux: le 9-12-87, de 9:30 à 11:00 a.m. Pour conditions, s'adresser au notaire soussigné. Beauport, le 27 novembre 1987. Gérard-J. Delage notaire

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIÉS L.T.E.E., SYNDIC 621, boulevard Charest est Québec, QC G1K 3A5 Téléphone: 525-4641

MAHEU NOISEUX INC. syndic-liquidateur

AVIS est, par les présentes, donné que la compagnie débitrice précitée a fait cession de ses biens le 20 novembre 1987.

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

SAINT-FOY, ce 25e jour de novembre 1987. MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC, ET EDUARD RICHARD, C.A., SYNDIC 1195, avenue Lavigrie Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3 Tél: (418) 658-5564

PROVINCE DE QUÉBEC VILLE SAINT-JEAN-CHRYSOSTOME COMTE DE BEAUCE-NORD

AVIS est, par les présentes, donné que la compagnie débitrice précitée a fait cession de ses biens le 20 novembre 1987.

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

SAINT-FOY, ce 25e jour de novembre 1987. MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC, ET EDUARD RICHARD, C.A., SYNDIC 1195, avenue Lavigrie Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3 Tél: (418) 658-5564

PROVINCE DE QUÉBEC VILLE SAINT-JEAN-CHRYSOSTOME COMTE DE BEAUCE-NORD

AVIS est, par les présentes, donné que la compagnie débitrice précitée a fait cession de ses biens le 20 novembre 1987.

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

SAINT-FOY, ce 25e jour de novembre 1987. MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC, ET EDUARD RICHARD, C.A., SYNDIC 1195, avenue Lavigrie Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3 Tél: (418) 658-5564

PROVINCE DE QUÉBEC VILLE SAINT-JEAN-CHRYSOSTOME COMTE DE BEAUCE-NORD

AVIS est, par les présentes, donné que la compagnie débitrice précitée a fait cession de ses biens le 20 novembre 1987.

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

SAINT-FOY, ce 25e jour de novembre 1987. MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC, ET EDUARD RICHARD, C.A., SYNDIC 1195, avenue Lavigrie Sainte-Foy (Québec) G1V 4N3 Tél: (418) 658-5564

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00097-871 No Surintendant: 017736

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: MEUBLES MONT-CARMEL LIMITEE, corporation légalement constituée, ayant son siège social et principale place d'affaires au 19, Notre-Dame, C.P. 160, MONT-CARMEL, Comté de Kamouraska (Québec) GOL 1W0

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que MEUBLES MONT-CARMEL LIMITEE du 19, Notre-Dame, C.P. 160, MONT-CARMEL, Comté de Kamouraska (Québec) GOL 1W0, a fait cession de ses biens le 19e jour de novembre 1987, que la même jour FRANÇOIS NOËL du bureau de RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. a été nommé syndic et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de décembre 1987 à 11:30 heures au Motel Universel sis au 311, Hôtel-de-Ville, RIVIERE-DU-LOUP (Québec). Date de Lévis, ce 25e jour de novembre 1987.

FRANÇOIS NOËL, M.B.A., Adm.a., SYNDIC aux biens de MEUBLES MONT-CARMEL LIMITEE

BUREAU DE RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC 43, Rte Trans-Canada ouest Bureau 103 LEVIS (Québec) G6V 4Z4

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00104-875 No Surintendant: 033583

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: DISCO-BAR NUANCES INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 370, Desautels, STE-JULIE (Québec) JOL 2C0 et sa principale place d'affaires au 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec) J2C 2B6

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que DISCO-BAR NUANCES INC., du 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec), a fait cession de ses biens le 18e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 14e jour de décembre 1987 à 10:00 heures, au Palais de Justice de Drummondville, 1680, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Disco-Bar Nuances Inc.

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00104-875 No Surintendant: 033583

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: DISCO-BAR NUANCES INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 370, Desautels, STE-JULIE (Québec) JOL 2C0 et sa principale place d'affaires au 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec) J2C 2B6

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que DISCO-BAR NUANCES INC., du 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec), a fait cession de ses biens le 18e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 14e jour de décembre 1987 à 10:00 heures, au Palais de Justice de Drummondville, 1680, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Disco-Bar Nuances Inc.

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00104-875 No Surintendant: 033583

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: DISCO-BAR NUANCES INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 370, Desautels, STE-JULIE (Québec) JOL 2C0 et sa principale place d'affaires au 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec) J2C 2B6

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que DISCO-BAR NUANCES INC., du 565, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec), a fait cession de ses biens le 18e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 14e jour de décembre 1987 à 10:00 heures, au Palais de Justice de Drummondville, 1680, boul. St-Joseph, DRUMMONDVILLE (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Disco-Bar Nuances Inc.

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00104-877 No Surintendant: 033598

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: ANTOINE LAMBERT (215 052 556), domicilié et résidant au 420, rue du Saül, ST-ROMUALD (Québec) G6W 2N1, ayant fait affaires sous les noms et raison sociale de "BICYCLES ST-ROMUALD (1981) ENR.", actuellement au 60, Principale, ST-ROMUALD (Québec) G6W 2S1 et antérieurement au 1010, Commerciale, ST-ROMUALD (Québec) G6W 1K4

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que ANTOINE LAMBERT du 420, rue Du Saül, ST-ROMUALD (Québec) G6W 2N1, a fait cession de ses biens le 25e jour de novembre 1987, que la même jour FRANÇOIS NOËL du bureau de RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. a été nommé syndic et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de décembre 1987 à 15:00 heures au bureau du Secrétaire Officiel sis au 410, boul. Charest est, Bureau 400, QUÉBEC (Québec). Date de Lévis, ce 25e jour de novembre 1987.

FRANÇOIS NOËL, M.B.A., Adm.a., SYNDIC aux biens de ANTOINE LAMBERT

BUREAU DE RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. 43, Rte Trans-Canada ouest Bureau 103 LEVIS (Québec) G6V 4Z4

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00104-875 No Surintendant: 033583

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: VITRES D'AUTO CHARLEVOIX INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 9B, rang St-Antoine, SAINT-HILARION (Québec) GOA 3V0 et place d'affaires au 30, rue Fraser, LA MALBAIE (Québec) G0T 1J0

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que VITRES D'AUTO CHARLEVOIX INC. du 9B, rang St-Antoine, SAINT-HILARION (Québec) a fait cession de ses biens le 24e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de décembre 1987 à 15:00 heures à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, bureau 400, Québec (Québec). Date de Québec, ce 25e jour de novembre 1987.

ANDRÉ CHAMPAGNE, c.a., SYNDIC aux biens de Vitres d'Auto Charlevoix Inc.

BUREAU DE RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. 888, rue St-Jean Suite 200 QUÉBEC (Québec) G1R 5H6

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: REAL BISSON (224 803 221), homme d'affaires, domicilié et résidant au 229, Latulippe, VALLEE-JONCTION (Québec) G0S 3J0

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que REAL BISSON, du 229, Latulippe, VALLEE-JONCTION (Québec), a fait cession de ses biens le 18e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 13:30 heures, au Palais de Justice de St-Joseph de Beauce, 795, avenue du Palais, Salle 1.03, ST-JOSEPH DE BEAUCE (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Réal Bissou

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 415-11-00079-878 033476

COUR SUPÉRIEURE (En matière de faillite) Dans l'affaire de la proposition de: CENTRE JARDIN PLESSIS INC., corporation légalement constituée, ayant son siège social au 2044, rue St-Calixte, Plessisville, Qué.

DÉBITRICE Avis est par les présentes donné que Centre Jardin Plessis Inc. a déposé une proposition le 12e jour de novembre 1987, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 11e jour de décembre 1987 à 10:30 heures de l'avant-midi au Palais de Justice d'Arthabaska, 800, boulevard Bois-Franc sud, salle 103, Arthabaska, Qué. Date de Québec, ce 23e jour de novembre 1987.

THORNE ERNST & WHINNEY INC., RAYMOND MARCOUX SYNDICS CONJOINTS agissant in re: La proposition de Centre Jardin Plessis Inc. 410, boulevard Charest est suite 500, Québec, Qué. G1K 8G3 Tél: (418) 529-3721

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-001028-870 No Surintendant: 033580

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: VITRES D'AUTO CHARLEVOIX INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 9B, rang St-Antoine, SAINT-HILARION (Québec) GOA 3V0 et place d'affaires au 30, rue Fraser, LA MALBAIE (Québec) G0T 1J0

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que VITRES D'AUTO CHARLEVOIX INC. du 9B, rang St-Antoine, SAINT-HILARION (Québec) a fait cession de ses biens le 24e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 10e jour de décembre 1987 à 15:00 heures à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, bureau 400, Québec (Québec). Date de Québec, ce 25e jour de novembre 1987.

ANDRÉ CHAMPAGNE, c.a., SYNDIC aux biens de Vitres d'Auto Charlevoix Inc.

BUREAU DE RAYMOND, CHABOT, FAFARD, GAGNON INC. 888, rue St-Jean Suite 200 QUÉBEC (Québec) G1R 5H6

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC NO. 200-11-00102-873 No Surintendant: 033556

COUR SUPÉRIEURE (en matière de faillite) Dans l'affaire de la faillite de: SYLVIE GADOURY (247 433 170), secrétaire, domiciliée et résidant au 928, rue Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec) G1W 4J1

DÉBITRICE Avis est, par les présentes, donné que SYLVIE GADOURY, du 928, Bégon, app. 5, SAINTE-FOY (Québec), a fait cession de ses biens le 12e jour de novembre 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 9e jour de décembre 1987 à 16:00 heures, à la Direction des faillites, 410, boul. Charest est, QUÉBEC (Québec). Date de Québec, ce 26e jour de novembre 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL.L., SYNDIC aux biens de Sylvie Gadoury

BUREAU DE JEAN-GERMAIN HUOT & ASSOCIÉS, SYNDIC 580, Grande-Allée est Suite 240 QUÉBEC (Québec) G1R 2K2 Tél: 648-6162

Elle garde une peur malade de la pollution

De la fenêtre qui donne sur la cour de triage du Canadien national, à Sainte-Foy, on peut voir les camions d'Alfred Couture qui se succèdent sous le convoyeur servant au transbordement des céréales. Six wagons seront ainsi déchargés. L'opération génère une fine poussière qu'un vent léger du nord-ouest emporte vers les ponts. Déjà victime de la pollution, Madeleine Laliberté est inquiète.

Madeleine Laliberté habite le chemin Saint-Louis, à l'ouest du pont Pierre-Laporte, depuis deux ans. Elle occupe l'un des logements d'un jumelé qui surplombe la cour de triage du Canadien national. De sa fenêtre qui donne au sud-est, elle pourrait observer le mouvement des trains et, plus loin, ceux des navires qui remontent ou descendent le Saint-Laurent.

par Raymond GAGNÉ

« Il ne faudrait pas, se dit-elle, que la journée pénible du 22 octobre 1979 se répète. »

Mais Madeleine Laliberté est en passe de perdre la vue. Elle ne voit plus ce qui se passe sous sa fenêtre. Son fils a dû lui apprendre qu'on déchargeait du grain dans la cour de triage. Depuis lors, elle s'interroge. Devra-t-elle déménager?

Le 24 octobre 1979, LE SOLEIL titrait: « La pollution en serait la cause. Nombre élevé d'asthmatiques hospitalisés d'urgence. »

Deux jours plus tôt, une forte



Mme Madeleine Laliberté.

La photo, Yvon Mongrain

le havre et s'était même étendue plus loin vers l'ouest. Le temps chaud (le thermomètre marquait 92°F) et humide aurait favorisé le phénomène.

Le jour-là, le service des urgences de l'Hôtel-Dieu de Québec recevait 17 asthmatiques, un nombre six fois plus élevé que d'habitude. En soirée, trois devaient demeurer aux soins intensifs. Madeleine Laliberté était de ceux-là. Un autre succomba, parce que cardiaque.

D'autres urgences, Saint-Sacrement, Christ-Roi, l'Enfant-Jésus reçurent aussi un nombre plus élevé de patients que d'habitude.

Madeleine Laliberté vit la mort de près: de très près, d'abord frappée par un arrêt respiratoire suivi d'un arrêt cardiaque. Le sort a voulu

qu'elle en réchappa. Par la suite, elle dut être traitée à la cortisone.

Quelques mois plus tard, raconte-t-elle, et sentant sa vue affectée, elle se fit dire qu'elle souffrait d'une cataracte chromatique évolutive... une conséquence possible, dit-elle, du traitement à la cortisone.

De telle sorte que sa vue s'éteint chaque jour davantage et qu'il lui faut envisager pour bientôt une cécité complète. A moins qu'elle consente à l'intervention chirurgicale et que celle-ci réussisse. Ce qui n'est pas assuré, précise-t-elle. Ce qui, du moins pour l'instant, l'incite à renoncer à cette mesure ultime.

Entre-temps, Madeleine continue à s'occuper de son fils, devenu impotent à la suite d'un accident de moto. « C'est ce qui, dit-elle, m'empêche de gagner ma vie comme naturopathe. »

A cause de sa vue, elle a aussi

dû renoncer au cours de yoga qu'elle dispensait depuis quelques années.

Enfin, dit-elle, j'ignore ce que l'avenir me réserve. Parce que je n'ai pas confiance, je ne parviens pas à me décider au sujet de mes yeux. Je garde une peur malade de la pollution. Je me consacre à mon fils tout en acceptant certains travaux comme, par exemple, la traduction des feuillets explicatifs concernant la clinique du Dr Ray Evers, de Cottonwood, en Alabama.

Et encore, Madeleine n'est pas assurée de pouvoir terminer le travail. Il lui faut utiliser une lentille grossissante, ce qui lui rend la tâche particulièrement pénible.

« Et dire qu'il a suffi d'une pollution de quelques heures pour que j'en sois arrivée là, laisse-t-elle finalement glisser, comme si elle avait maintenant accepté la fatalité. »



AVIS PUBLIC

APPEL D'OFFRES

ASSURANCES GÉNÉRALES DE DOMMAGES

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné par le sousigné, greffier pour la Ville de Saint-Jean-Christostome.

La Ville de Saint-Jean-Christostome demande des soumissions à l'égard de ses assurances de dommages, pour l'année 1988.

Toutes les conditions du présent appel d'offres sont contenues dans un document "Cahier des Charges", lequel est disponible à compter du 1er décembre 1987 contre le paiement non remboursable d'une somme de \$0,9 par chèque visé ou mandat-poste payable à l'ordre de la Ville de Saint-Jean-Christostome et qui peut être obtenu durant les heures de bureau à l'endroit suivant:

Bureau du greffier
Ville de Saint-Jean-Christostome
559, rue de l'Hôtel-de-Ville
Saint-Jean-Christostome, P.Q.
G6Z 2N8

Sont admis à soumissionner les courtiers d'assurance détenant un permis valide de l'Association des Courtiers d'Assurance de la Province de Québec.

Toutes les soumissions seront ouvertes publiquement en la salle du conseil le 16 décembre 1987 à 11:00 heures.

La Ville de Saint-Jean-Christostome ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions qui seront présentées et n'encourt aucune obligation envers les soumissionnaires.

DONNE À SAINT-JEAN-CHRYSOSTOME, CE 28 NOVEMBRE 1987

J.-DENIS JACOB, AVOCAT GREFFIER

VILLE DE BEAUPRÉ

PROVINCE DE QUÉBEC
VILLE DE BEAUPRÉ
COMTE DE MONTMORENCY

AVIS PUBLIC

AVIS PUBLIC est par les présentes donné par le soussigné.

QUE: Conformément aux dispositions de la Loi des Cités et Villes, le Conseil municipal de la Ville de Beaupré adoptera le 21 décembre 1987, lors d'une séance régulière tenue à cet effet, le budget 1988 et le programme des dépenses d'immobilisations pour les années 1988, 1989, 1990.

Cette séance sera tenue en la salle du Conseil à la Mairie de Beaupré, 216, rue Prevost, à 19:30 heures.

Les intéressés sont priés d'agir en conséquence.

DONNE À BEAUPRÉ CE 24 NOVEMBRE 1987.

Jean-Paul Paré, o.m.a.,
Secrétaire-trésorier.

MUSÉE DE LA CIVILISATION

APPEL D'OFFRES

MANDAT: Le Musée de la civilisation demande des soumissions pour la fourniture et l'installation d'écrans amovibles Sunar Hauserman pour ses locaux administratifs.

CONDITIONS: Seules seront considérées aux fins d'octroi du contrat les soumissions des firmes ayant une place d'affaires au Québec.

DOCUMENTS: Les firmes intéressées à soumissionner pourront, sur demande, obtenir gratuitement les documents et les informations nécessaires à la préparation de leur soumission en s'adressant à:

MUSÉE DE LA CIVILISATION, Madame Ginette Lefebvre, 16, rue St-Jacques, Québec, Québec, G1K 4A5, Tél. (418) 643-2158

Tout communication par la poste devra être adressée au MUSÉE DE LA CIVILISATION, 85, rue Dalhousie, C.P. 155, Succ. B Québec, Québec, G1K 7A6

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque certifié au montant de 15.000,00 \$ à l'ordre du Musée de la civilisation ou d'un cautionnement de soumission établi au même montant, valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions.

CLÔTURE DES SOUMISSIONS: Pour être considérées, les soumissions devront être reçues avant 16h00 (heure normale de l'est), mardi le 15 décembre 1987, à l'adresse et par la personne ci-dessus, auxquels endroit et moment se tiendra l'assemblée publique d'ouverture des soumissions.

AVIS: Le Musée de la civilisation ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

LE BLOND BUZZETTI

ET ASSOCIÉS LTÉE

SYNDIC ET GESTIONNAIRE

AVIS DE VENTE PAR SOUMISSIONS

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE MARCEL DUBÉ (238-718-159), mécanicien, demeurant au 243, rang Lafontaine, Ste-Perpetue, cte L'Islet, Qc G0R 3Z0

Des soumissions cachetées, accompagnées d'un dépôt par chèque visé, fait à l'ordre du syndic, représentant 15% du montant de la soumission, seront reçues au bureau du syndic soussigné, jusqu'à 14h00, le MERCREDI 9 décembre 1987, pour l'achat de l'actif suivant:

DESCRIPTION DE L'ACTIF VALEUR APPROXIMATIVE

LOT 1: DEBUSQUEUSE Timberjack 1965, modèle 230, série 654 851 9 000\$

Les soumissions doivent être scellées et porter au recto de l'enveloppe la mention, lisiblement écrite, SOUMISSION RE: MARCEL DUBÉ

INSPECTION DE L'ACTIF

Le lot 1 pourra être examiné le MERCREDI 2 décembre 1987, entre 10h00 et 12h00, au 243, rang Lafontaine, Ste-Perpetue, Qc

CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DE L'ACTIF

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente de ce bien pourra être obtenu au bureau du syndic ou lors de l'inspection de l'actif. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel des soumissions et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir copie.

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissions seront ouvertes au bureau du syndic soussigné, le MERCREDI 9 décembre 1987, à 14h00. Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture des soumissions.

Pour renseignements supplémentaires, on voudra bien s'adresser au bureau du syndic soussigné.

Date de Québec, ce 25e jour de novembre 1987.

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIÉS LTÉE SYNDIC

PAR JOHN P. BUZZETTI, C.A., SYNDIC

LEBLOND BUZZETTI ET ASSOCIÉS LTÉE

621, boul. Charest est
Québec, Que. G1K 3J5
(418) 525-4641

LES ENCANTEURS Continental

478, rue McGill
Montréal
Québec
H2Y 2H2
(514) 398-0616

AVIS D'ENCAN LÉGAL

PAR ORDRE DE CLARKSON GORDON INC., FIDUCIAIRE POUR NOTRE COMPTE ET D'AUTRES PARTIES INTÉRESSÉES

REF: LA FAILLITE DE

K.G. CAMPBELL CORPORATION

ÉQUIPEMENT D'IMPRIMERIE TRÈS MODERNE

- PRÉPARATION ● PHOTOMÉCANIQUE ● PRESSES
- RELIURE ● ÉQUIPEMENT DE BUREAU
- ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL

SERA VENDU PAR

ENCAN PUBLIC

EN LOTS DÉTAILLÉS — SANS RÉSERVE

LE MARDI 8 DÉCEMBRE 1987 — 11 HEURES

SUR LES LIEUX

220, RUE EDMONTON, HULL, QUÉ.

Direction à partir d'Ottawa: autoroute #5, sortie #3 (St-Raymond) à droite, à la lumière rue Carrière, tournez à gauche jusqu'à la rue Edmonton et tournez à gauche jusqu'à 220.

POUR D'AUTRES DÉTAILS, VOIR NOTRE ANNONCE DANS CE JOURNAL LE 5 DÉC.

INSPECTION DES ACTIFS:

LE LUNDI 7 DÉCEMBRE, 9h à 5h P.M.

CONDITIONS DE VENTE:

25% DÉPÔT COMPTANT — SOLDE PAYABLE COMPTANT OU CHEQUE CERTIFIÉ ET SELON LES CONDITIONS AFFICHÉES

VENTE RÉALISÉE PAR

ENCANTEURS CONTINENTAL

LIMITÉE

478, RUE MCGILL, MONTRÉAL (514) 398-0616



Encan

Équipements — Ameublements de restaurant

le MERCREDI 9 décembre 1987 à 10h30 précises

ENDROIT: 2375, Dalton, Parc Colbert Ste-Foy, Québec

Avons reçu mandat du conseil d'administration d'une institution financière de vendre par ENCAN les actifs suivants pour leur créance, plus l'équipement complet de 4 restaurants, dont les baux sont terminés, plus l'équipement de cuisine d'une communauté religieuse, ainsi que pour notre compte.

À SAVOIR

ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET AU GAZ POUR PETITE ET GROSSE CUISINE — INDUSTRIE ALIMENTAIRE — CASSE-CROÛTE — PATISSERIE — BOUCHÈRE: Mixeurs Hobart, Blakesley, 20-60-80 pintes, avec bois s/s, fouet, batteur, crochet, coupe-salade, râpe à fromage, coupe-légumes — Très belles tables de pâtisserie dessus en bois laminé ou marbre, avec ou sans buche à farine — 30 étagères sur roues simples ou doubles — Four à pâtisserie à pizza à convection, 2 fours à pain électriques rotatifs 6 tablettes — 10 poêles 2-4-6 feux, plaques à bouillir ou à frêre avec 1 ou 2 fourneaux, avec ou sans salamandre — Modèle sur pieds ou de comptoir: Friteuses 70 à 130,000 BTU — plaques à frêre — plaques à pain (hot dog) — tables chaudes — tables froides — bar à salade — Steamer — Peléuse et coupe-patates — Grilleur à steak charcoal — 2 cuiseurs à pression Henny Penny — pancake tirot réchaud — Toaster rotatif Savory — Grille-pain 4 tranches Toastmaster — Base de cuisinière 4-6-10 pieds de long avec ou sans boîte de ventilation — système de feu — fan de toit — tables réfrigérées — tables à sandwiches réfrigérées — Poêle chinois 4 ou 5 feux — chariots chauffants — réchauds 3 et 4 portes — étuves — autoclaves 2 et 3 portes — Rôtissoire — sauteuse — chaudières chauffants électriques et à vapeur 30, 40, 60 gallons bas basculant ou non dont quelques-uns sont flambeurs neufs — 3 réservoirs s/s 250 gallons chacun — 20 tables de travail s/s de différentes grandeurs, quelques-unes sont réfrigérées — éviers s/s 1, 2 ou 3 cuves avec ou sans égouttoir.

COMPTOIR CAFÉTÉRIA: Table chaude, armoire à pâtisserie, cabinet à lait réfrigéré, machine combinée réfrigérée pour liqueur et jus 5 têtes — 2 machines à lait fouetté plusieurs saveurs — 3 machines à jus 1 et 3 saveurs — micro-ondes — 1 cuiseur pour cuire les oeufs durs — 3 laveuses à vaisselle Roll-top avec table de lavage — 2 laveuses à vaisselle sur convoyeur — 2 laveuses à vaisselle sur chaîne — armoire réchaud 4 portes pour repas complet — 600 couverts de vaisselle — 1500 couverts de coutellerie — poêle à flambee — réchaud sur table — chaudières — étagères avec ou sans roues — tables de service.

TABLES CHAÛDES CABINES: Environ 500 chaises empilables couleurs assorties — 150 chaises de salle à manger — tables à banquet — 200 tables arborite 24 x 24, 30 x 30, 36 x 36, 30 x 42 avec base de fonte ou en croix — banes de bar — cabines pour asséoir 60 personnes.

LA RÉFRIGÉRATION C'EST À VOIR: 3 chambres froides 10 x 10, 8 x 8, 4 x 6 — 8 frigidaire 2 portes vitrées coulissantes — 3 frigidaire à coke — 3 frigidaire 1 porte vitrée — 3 frigidaire 3 portes s/s — 3 frigidaire 2 portes émaille blanc — 1 frigidaire 6 portes pour étager mobile — 2 congélateurs 1 porte pour sac de glace — 2 congélateurs 2 portes émaille blanc — 1 congélateur 4 portes Foster — 2 congélateurs 1 porte — 3 comptoirs à pâtisserie ou charcuterie 4 pieds. BAR: Jigger à boisson — 2 laveuses à verres sur convoyeur avec pompe à bière — 2 back bar 3 et 4 portes — évier de bar, etc., caisse enregistreuse électronique.

NOTE DE L'ENCANTEUR: Ça vaut le déplacement, car il y a plus de 400 pièces d'équipement en s/s plus l'ameublement, etc.

VISITE DES ACTIFS: le MARDI 8 décembre 1987 de 9 h à 17 h.

CONDITIONS: Argent comptant, chèque visé 25% à l'adjudication, balance sur prise de possession.

BIENVENUE

Bordeleau Encanteur

Québec

Téléphone: (418) 843-1343 ou (418) 651-9487

Grand Concours RE/MAX

50 000\$ à gagner*

Collectionnez ces coupons quotidiennement apportez-les au Salon de l'Épargne-Placements

Valeur moyenne - résidence
St-Rédempteur - 1984 - 49 207 \$

25 au 29 nov. Centre Municipal des Congrès
mer. au sam.: 12h00 à 22h00 dim.: 12h00 à 18h00

CENTRE HOSPITALIER ROBERT GIFFARD

2601, de la Canadienne
Beauport, Que. G1J 2G3

APPEL D'OFFRES DE SERVICES POUR OPÉRER UN PAVILLON ET SIX FOYERS DE GROUPE

Le Centre hospitalier Robert Giffard est à la recherche de personnes désireuses d'opérer un pavillon de 10 places et six foyers de groupe abritant six personnes chacun.

LOCALISATION:

- Ces ressources résidentielles seront situées à proximité des services publics dans l'un ou l'autre des territoires suivants:
1. Dans les districts Beauport (au nord de l'autoroute de la Capitale) Henri-Bourassa - Orsainville (Charlesbourg - Orsainville - Notre-Dame-Laurentides) de la zone du D.S.C. de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus.
 2. Dans les districts Lovette - Val-Bélair - Laurentien et Ste-Foy de la zone du D.S.C. du Centre hospitalier de l'Université Laval.
 3. Dans les districts Les Saules (Vanier - Les Saules) et Vieux-Québec (Haute-Ville de Québec) de la zone du D.S.C. de l'Hôpital du St-Sacrement.

LES SERVICES À OFFRIR:

Le responsable d'une ressource résidentielle s'engage à dispenser à la clientèle des services d'hébergement et d'alimentation, de supervision et d'aide dans les activités de la vie quotidienne, de protection sociale et de présence continue. Il collabore également avec l'établissement à l'application des plans de services et d'intervention élaborés pour chaque résident en vue de leur réinsertion sociale.

MODE DE FINANCEMENT:

Le propriétaire du pavillon ou du foyer de groupe sera lié à l'établissement par un contrat de location de biens et de services. Il recevra de l'établissement, au début de chaque période financière, un montant pour remplir ses responsabilités, selon les modalités prévues au contrat de services.

PROPOSITIONS ET DOCUMENTATION:

Pour être conforme, toute proposition devra être présentée par écrit et contenir les éléments exigés par le Centre hospitalier Robert Giffard. Les personnes intéressées pourront se procurer la documentation nécessaire à l'endroit suivant:

Direction du Centre d'accueil
Local G-1360
Centre hospitalier Robert Giffard
2601, de la Canadienne
BEAUPORT G1J 2G3
Entre 9h00 et 12h00 - 13h30 et 16h30

Le promoteur devra faire la preuve que l'utilisation projetée de la résidence est conforme à la réglementation municipale. Toute proposition devra être achevée à la Direction, du Centre d'accueil au plus tard le 18 décembre 1987, à 16h00.

L'établissement procédera ensuite à une sélection à partir notamment des dossiers soumis. Dans sa sélection, l'établissement considérera en priorité les projets soumis par ses employés. L'établissement ne s'engage pas à retenir l'une ou l'autre des propositions soumise.

POUR TOUTE INFORMATION ADDITIONNELLE, VEUILLEZ COMMUNIQUER AU NUMÉRO DE TÉLÉPHONE SUIVANT: 663-8138.

LE DIRECTEUR DU CENTRE D'ACCUEIL
Edouard Champoux
LE 26 NOVEMBRE 1987

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC

No Cour: 200-11-000045-875
No Actif: 033389

COUR SUPÉRIEURE

en matière de faillite

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE: FABRICATION DE FOYERS TREMIX INC., corporation légalement constituée ayant eu son siège social au 278, des Érables, St-Lambert (Québec) G0S 2W0.

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis est par les présentes donné que des soumissions sous pli cacheté, accompagnées d'un chèque visé (ou argent comptant) représentant au moins 15% pour les biens meubles du montant de la soumission, fait à l'ordre du Syndic, seront reçues au bureau de ce dernier, le ou avant le 10 décembre 1987, à 14h30, pour l'achat des actifs suivants:

Description	Valeur approximative
Lot # 1 Matières premières comprenant: feuilles d'acier, fer d'armature, ancrages et autres. (Sujet à lien)	2 050 \$
Lot # 2 Equipement et outillage comprenant: plieuse à tuyaux, machine à souder, convoyeur, etc. (Sujet à lien)	10 100 \$
Lot # 3 Equipement et outillage comprenant: compresseur, scie à ruban, etc.	9 165 \$
Lot # 4 Chargeur sur roues Waldon 5000, 1976. (Sujet à lien)	5 000 \$
Lot # 5 Lift Truck d'entrepôt "Clark". (Sujet à lien)	2 500 \$
Lot # 6 Mobilier et équipement de bureau comprenant: classeurs, bureaux, chaises, etc.	895 \$

INSPECTION

Les lots ci-haut décrits pourront être examinés le 1er décembre, de 10 h à 16 h, au 278, des Érables, St-Lambert (Québec) G0S 2W0.

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions, au bureau du syndic, le 10 décembre 1987, à 14h30.

Les soumissions devront être scellées et porter, sur l'enveloppe, la mention lisiblement inscrite "SOUMISSION RE: FABRICATION DE FOYERS TREMIX INC., EN FAILLITE".

CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DE BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu au bureau du syndic ou lors de la visite des actifs. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

Des copies de l'inventaire pourront être obtenues lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic aux frais de la personne intéressée.

Les personnes désirant des renseignements supplémentaires sur les items décrits sont priées de communiquer avec M. Gilles Robitaille au numéro de tél.: (418) 658-5564.

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

Maheu Noiseux Inc.

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

syndic-liquidateur



LES JEUX DE BÉDÉBULLE

Andre-Philippe CÔTE
Mira Falardeau

12 ANOMALIES



RÉPONSE:

1-la clé dans la tire 2-le robinet 3-la grenouille 4-le pied à la place d'une main 5-petit garçon avec trois yeux 6-petite fille avec trois bras 7-le pot-son 8-craquelé dans le dos 9-fer à repasser 10-fil électrique à la place d'une tresse 11-pied à l'envers 12-horloge avec treize chiffres.

ADELBERT



Non, nous ne faisons pas les coupes de ce genre.

MOT DU JOUR

Dis... court

On abrège ou bien on n'abrège pas. Pour raccourcir les nombres ordinaux, on garde une ou deux lettres au maximum, comme suit: premier, 1er; première, 1re; deuxième, 2e; troisième, 3e; et ainsi de suite.

Pierre BELLEAU



LES PIERRAFEU

Oh, oh! C'est aujourd'hui que je dois préparer le souper!



Qu'est-ce que tu as dit, Fred? Le souper est prêt?

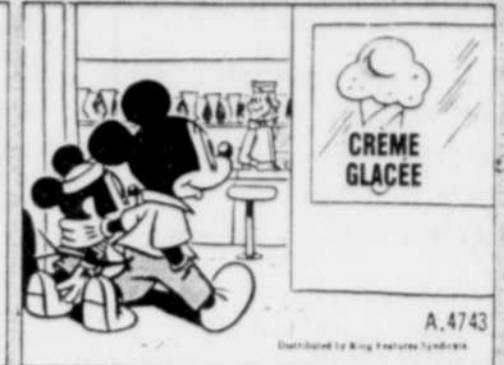
Non, non! Je disais seulement que tu avais perdu beaucoup de poids!



SOURIS MIQUETTE

Oh, regarde! Qu'elle est jolie, cette ombre!

Ça va, Morty... J'ai compris ce que tu veux!



distribué par opera mundi 8-19

A.4743



LES JUNGLERIES

Ça, c'est la vraie vie!



Oui, mais ce serait encore mieux si l'eau était chauffée!



HAGAR L'HORRIBLE

Oh, entrez, je vous en prie! Excusez le désordre!



SCAMP

La neige a vraiment disparu!



SPLOUP



Enfin... presque!



BLONDINETTE

Tu as besoin de quoi?

Dix nouvelles tenues pour aller à l'école.

Il faut que je sois compétitive.

Parles-en à ton père.

Avec lui, tu auras vraiment l'impression d'être compétitive.



BOTTINE

Alors, vous avez lu mon manuscrit?

Oui.

Que diriez-vous d'une petite avance de \$10,000?

D'accord.

Vous n'avez pas d'objection?

Pas du tout, mais faites certifier votre chèque.



PEANUTS

Hé, Chuck, connais-tu un certain Leland?

Il dit qu'ils veulent jouer dans mon équipe de football.

Ils sont tellement petits, Chuck. Ils sont deux sous un casque.

Trois!

Thomas Alva Edison (1847-1931), cet inventeur des plus ingénieux, a été le premier à mettre au point un instrument permettant de reproduire le son, en 1877.

Le plus petit disque pour gramophone, «God Save the King», mesure 3,5 cm de diamètre. Il a été fabriqué en 250 exemplaires par la compagnie de disques HMV, en 1924.

Il semblerait que Elvis Presley (1935-1977) est l'artiste solo qui a eu le plus de succès sur disque, avec 170 45-tours et plus de 80 albums ayant défoncé des records de vente.

La chanson sur disque la plus populaire au Royaume-Uni a été «Do They Know It's Christmas?», écrite et réalisée par Bob Geldof et Midge Ure. En mai 1986, on comptait 31,6 millions d'exemplaires vendus. De plus, 714 millions d'exemplaires ont été vendus à l'échelle mondiale. Près de 130 millions de dollars ont servi à soulager la famine en Éthiopie.