

CAHIER **F**

# BONNE CHÈRE

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

## Relever le défi de Charlesbourg

# Le Da Cortina: le bébé de M. Larchet

«C'est mon bébé à moi, je l'ai organisé à mon goût même si j'ai consulté Nicola sur plusieurs points. Il m'a donné carte blanche pour concevoir le Da Cortina, pour engager le personnel et pour le diriger.»



par **Claude GOYETTE**

Nicola Cortina n'a plus besoin de présentation. Le coloré et volubile propriétaire du Er Michelangelo de Sainte-Foy fait beaucoup de vague, mais il sait aussi déléguer

des pouvoirs et s'effacer quand il le faut. Il s'est donc associé avec M. Francis Larchet qui travaillait pour lui depuis huit ans et il lui a confié la mission de faire un succès du Da Cortina.

M. Larchet n'a pas dormi beaucoup depuis l'acquisition de l'ancien Charlesville, situé au coin de la 80e rue et de l'autoroute Laurentienne, dans Charlesbourg. C'est tout un défi de vouloir faire de la restauration de haute gamme dans cette ville de banlieue, surtout là où plusieurs ont essayé sans jamais réussir à s'implanter sur une longue période.

«Charlesbourg est une ville comme une autre mais ce n'est pas un endroit pour faire de la nouvelle cuisine, explique M. Cortina. Ce sont des gens fiers qui attachent

une grande importance à l'accueil et à la qualité du service. Nous leur offrons de la cuisine italienne et Francis essaie de présenter une gamme de prix raisonnable.»

### Pas une copie

M. Larchet n'a pas voulu que le Da Cortina soit une copie conforme du Er Michelangelo. Même si le menu met surtout en évidence les pâtes et le veau, les deux établissements offrent leurs propres plats. Chacun possède donc sa personnalité.

«Nicola s'occupe du restaurant de Sainte-Foy et je fais de même pour celui de Charlesbourg, souligne M. Larchet. Ce que nous voulons offrir à la clientèle, c'est un décor de rêve avec vue sur Québec, une cuisine de qualité, des assiettes bien remplies et un service attentif. Ce qui est important, c'est de maintenir la constance, autant dans le service que dans la qualité des mets.»

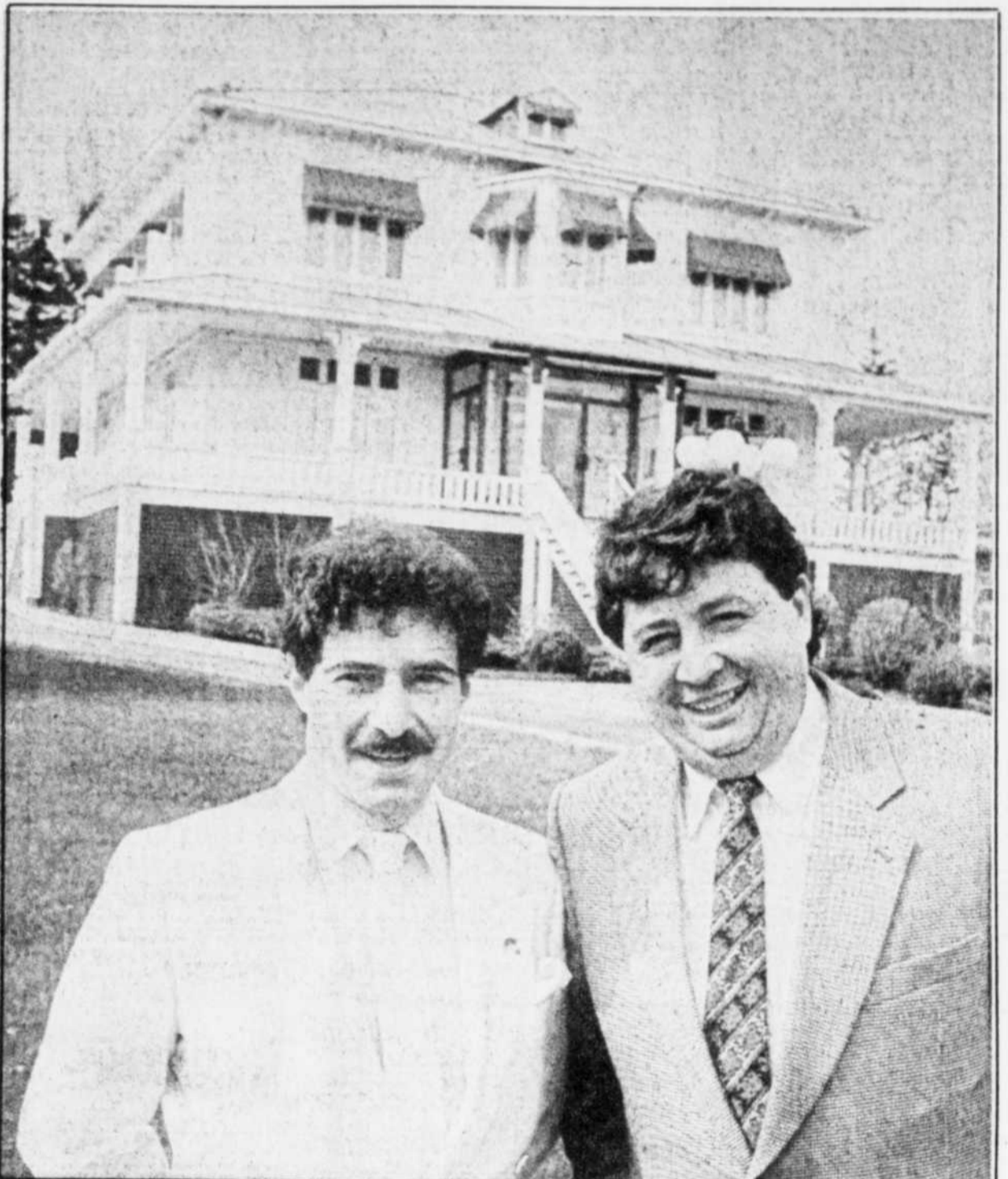
Le Da Cortina est ouvert sept jours sur sept et M. Larchet n'a jamais mis autant d'heures pour assurer le succès d'une entreprise. C'est toute la différence du monde que de diriger un établissement et le voir sous l'angle d'un maître d'hôtel. Il ajoute même à la blague qu'il a dû retarder son mariage.

«Je peux me permettre de prendre une journée de congé par semaine depuis quelques mois, affirme M. Larchet. La machine est en marche et les employés connaissent bien le système mais les débuts ont été difficiles. C'est un fait que Nicola m'a demandé de ne pas me marier durant la première année car je n'aurais pas le temps. Il faut avouer que moi et ma future épouse, nous n'étions pas tout à fait prêts. Nous nous reprendrons l'été prochain.»

### En amour

M. Cortina est tombé en amour avec le restaurant quand un ami l'a amené à la suite d'une journée de golf. Il a adoré le site, l'environnement et l'intérieur de cette maison historique. Il a mis plusieurs mois avant de conclure la transaction mais il ne regrette pas son achat.

«Je n'avais pas besoin de ce restaurant, j'avais déjà passablement de travail avec le Er Michelangelo, mon commerce de pâtes et de veau, explique M. Cortina. Mais j'ai aimé l'endroit et j'étais certain qu'il était possible de réussir sur ce site avec une formule appropriée et un ac-



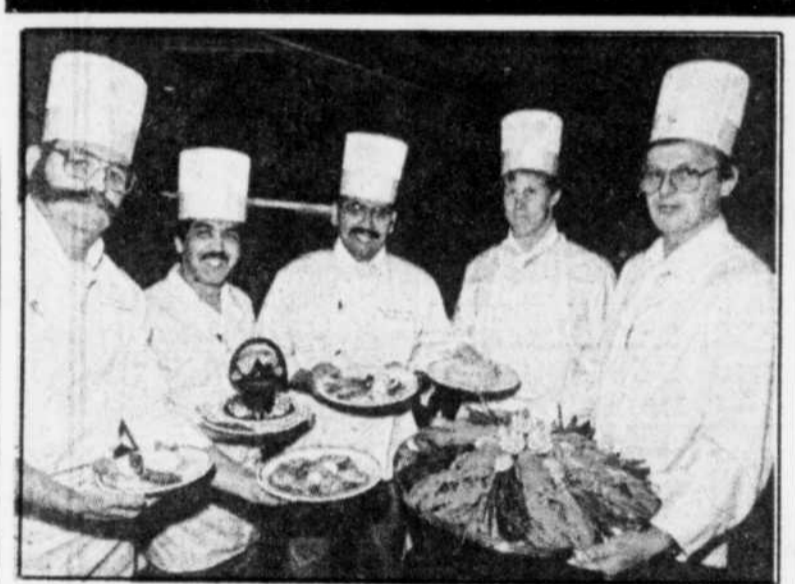
MM. Francis Larchet et Nicola Cortina devant leur nouvelle acquisition. C. Le Soleil, Reynald Lavioie

cueil chaleureux. Nous avons pensé à confier le restaurant à une autre personne mais Francis a pensé que ce serait mieux que lui-même se jette dans la gueule du loup et qu'il relève le défi.»

M. Larchet trouve la réponse des gens de Charlesbourg très en-

courageante. Il estime qu'environ 75 pour 100 de sa clientèle se recrute dans ce milieu et il a reçu plusieurs commentaires positifs depuis l'ouverture du restaurant. Les gens d'affaires constituent une partie importante des clients et les salons du deuxième étage deviennent de plus en plus populaires.

MM. Cortina et Larchet croient détenir la bonne formule. Ils sont plus que satisfaits des résultats obtenus au cours des premiers mois d'exploitation et ils veulent continuer sur cet élan, ne voulant pas que le Da Cortina connaisse le sort jadis réservé à la Maison Rochette et au Charlesville. ●



C. Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

## Relance au Concorde

La relance de la restauration au Loews Le Concorde de Québec dépendait d'un bon coup de barre dans les cuisines, depuis un an. C'est le défi que s'est précisément lancé le chef Nanak Chand Vig (au centre) entouré d'une équipe dynamique.

À lire en page 3

## Bourgeon de mai emplit le chai

Notre chroniqueur de vin, M. Jean-Gilles Jutras, parle des préoccupations des producteurs de vin à cette période de l'année.

À lire en page 7

**POUR BIEN CONSTRUIRE ET RENOVER...**

Le cahier "HABITAT" du SAME-DI, un outil indispensable pour simplifier vos projets de rénovation.

**LE SOLEIL**  
ABONNEMENT: 647-3333

**RESTAURANT-AUBERGE**

*La table d'hôte*

22, av. du Quai, Ste-Pétronille, Île d'Orléans  
828-2248

**Le Prétexte**

32, rue Sainte-Angele Québec  
Rés.: 692-3828

**3 menus du jour**  
chaque midi jusqu'à 14h

**MENU DE LA FÊTE DES MÈRES**  
9 et 10 mai

Mousseline de poisson à la sauce verte  
ou  
Escargots Grand-Mère  
Potage du jour

Escalope de filet de veau 14<sup>95</sup>  
Concorde 16<sup>95</sup>  
Suprême de poulet Cardinal 18<sup>95</sup>  
Ris de veau aux pleurotes

Dessert maison  
Café

Gilbert Nault, chef cuisinier

**FONDUES — RACLETES — FRUITS DE MER — GRILLADES**

**MENU FÊTE DES MÈRES**  
offert à compter de 11h30

Rillettes de saumon sur feuilles d'épinards  
Consommé à la Julienne  
Ragoût de homard à la Newburg 16<sup>95</sup>  
Mignons de veau aux graines de moutarde et pinces de crabe 17<sup>95</sup>  
Filet d'agneau au miel et poivre vert 18<sup>95</sup>  
Mousseline de kiwis aux tranches fraîches  
Thé, café, lait

**JOYEUSE FÊTE DES MÈRES!**

**Au Chalet Suisse**

32, rue Sainte-Anne, Vieux Québec 694-1320 2 heures de stationnement gratuit (Hôtel de ville)

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

**RESTAURANT**

*la Réserve*

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

Menu de gens d'affaires jusqu'à 19h30  
Ouvert le dimanche 10 mai  
Jour de la Fête des Mères des 17h

**Menu de la fête des Mères**

La fondue de crevettes de Maline  
Nos quatre saisons au doux parfum de Provence  
L'avocat à la chair de crabe aux kiwis  
La crème de nos sous-bois  
Consommé au sherry

Le duo deux saveurs, deux parfums  
Le filet Romanoff parsemé de caviar, sauce écrevisse  
L'entrecôte au poivre rose

Dessert maison, café  
19<sup>95</sup>

**BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES**

Cabane à sucre avec tire d'érable sur neige

Pour réservation, appeler Sylvie: 647-2811

**FESTIVAL DU HOMARD**  
tous les soirs

Bisque de homard	4 <sup>75</sup>
Homard grillé ou bouilli	13 <sup>75</sup>
Homard à la nage	14 <sup>95</sup>
Homard grillé à la cancalaise	16 <sup>95</sup>
Étuvée de homard au porto	16 <sup>95</sup>
Homard à la Cardinal	16 <sup>95</sup>

Danse avec Guy Simard et Joyce Walsh du mardi au samedi, à 21 heures

**Holiday Inn**  
Québec Centre-Ville  
395 rue de la Couronne  
647-2611

**Le Laurier RESTAURANT**

**FÊTE DES MÈRES**  
dimanche 10 mai

**LE BRUNCH**  
de 10h à 15h  
9<sup>95</sup> - 4<sup>95</sup> enfant -10 ans

**LE BUFFET AVOLONTÉ**  
de 16h à 21h  
9<sup>95</sup> - 4<sup>95</sup> enfant -10 ans

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

RÉSERVATIONS: 653-2727  
Restaurant licencé

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

656-6962

Samedi 9 mai et dimanche 10 mai... **BONNE FÊTE MAMAN** Une fleur à toutes les mamans, samedi et dimanche Réervations: 656-6962

**SAMEDI, TABLE D'HÔTE**

- Bifteck haché à l'italienne 6<sup>95</sup>
- Foie de veau et bacon 8<sup>95</sup>
- Entrecôte 400 g, sauce au poivre 11<sup>95</sup>
- Surf & Turf du chef 15<sup>95</sup>
- Assiette de fruits de mer 15<sup>95</sup>

Incluant soupe, dessert, café  
Sur demande, nous servons les pommes de terre rissolées.

**DIMANCHE, OUVERTURE DÈS 9H**

**DÉJEUNER**  
servi jusqu'à 14h

**TABLE D'HÔTE**  
Venez déguster nos délicieuses spécialités. Voir menu du samedi, ci-contre.

**Si Mère Nature est de notre bord...terrasse ouverte!**  
**Hockey: deux écrans géants sur satellite.**

## D'UNE TABLE A L'AUTRE

### Le Concorde

♦ L'hôtel Loews le Concorde a un nouveau directeur de la restauration, M. Pierre Lemelin. Ce der-

par Claude GOYETTE

nier remplace M. Werner Sapp qui vient de quitter l'établissement pour occuper un poste semblable à



M. Pierre Lemelin, nouveau directeur de la restauration au Concorde.

Toronto. M. Lemelin était directeur du Creole Beach Hotel en Gaudeloupe et il s'était surtout fait connaître à Québec en occupant le poste de directeur de la restauration au Château Frontenac durant quatre ans.

### Les Manoirs du Spaghetti

Les Manoirs du Spaghetti de Sainte-Foy et Charlesbourg ont des nouveaux propriétaires depuis le premier mai, Jean-Pierre et Rita Ménard. Ils n'en sont pas à leur première expérience dans la restauration même s'ils s'en étaient éloignés. Ils étaient propriétaires des restaurants Voyageur de Bernières et Drummondville il y a huit ans. Ils n'ont pas l'intention de bouleverser les restaurants et ils veulent conserver la même formule que leurs prédécesseurs. MM. Jean-Paul Fortier et John O'Gready conservent, pour leur part, le Manoir du Spaghetti de Trois-Rivières.

### Le Galopin

Le restaurant Le Galopin, situé au coin de Grande-Allée et de la

Chevrotière, est actuellement en faillite même s'il reste ouvert. C'est le représentant du syndic, M. Jean Gravel, qui s'occupe de la gestion. Une assemblée devait réunir les principaux créanciers, jeudi.

### Le Gwalarn

Le restaurant le Gwalarn, situé dans la rue Provancher, à Cap-Rouge, a fêté sa troisième année d'existence en avril en offrant un menu spécial. Ce dernier devait se terminer le 6 mai mais, devant sa popularité, les proprios Linda et Jean-Daniel Even ont décidé de le prolonger jusqu'au 27 mai. Les dimanches, lundi, mardi et mercredi soirs, il y a donc un spécial raclette. Pour \$11,50, les clients peuvent déguster un menu qui comprend la raclette accompagnée d'une petite salade du matelot et d'un dessert typique de la Bretagne: le far breton.

### La société des chefs

La société des chefs, cuisiniers et pâtisseries, section de Québec,

n'est pas exclusivement réservée aux chefs mais elle accueille aussi dans ses rangs les cuisiniers, les pâtisseries, les bouchers et les charcutiers qui oeuvrent dans les cuisines d'hôtel, de restaurant, d'institution d'enseignement, dans les hôpitaux, etc. L'association comprend plusieurs catégories de membres: actif, postulant, affilié et associé. Toute demande d'adhé-

sion doit être accompagnée du formulaire rempli en bonne et due forme incluant une photo, les certificats d'étude, attestation de stages et lettres de référence. Les frais d'adhésion et la cotisation annuelle doivent être acquittés en même temps.

La société organise une activité familiale de plein air pour ses membres le dimanche 31 mai pro-

chain à la pisciculture des Alléganys, 2755 Grande-Ligne, à Saint-Philémon, dans Bellechasse. Les membres pourront visiter la pisciculture et le fumoir, pêcher dans l'étang et assister à un diaporama. Chacun doit apporter ses provisions et on peut obtenir plus d'informations en communiquant avec M. Gilles Gagnon (626-2154) ou Victorin Lemieux (628-0857). ♦

## La Malbaie comptera une nouvelle petite auberge dès le mois prochain

♦ Une nouvelle petite auberge de Charlevoix ouvrira ses portes à La Malbaie le 15 juin. L'auberge Sur la côte comptera 13 chambres et les propriétaires entendent mettre l'accent sur la qualité de leur table.

par Denis GAUTHIER  
(collaboration spéciale)

Le gestionnaire de cette entreprise, M. Pierre Bergeron, a indiqué cette semaine que des investissements de \$350,000 ont été consentis afin de transformer l'é-

difice du boulevard des Falaises ayant déjà abrité le restaurant Sur la côte. Les sept chambres du bâtiment principal ont toutes été insonorisées et dotées de salles de bains. Le complexe comprend également deux villas de trois chambres chacune.

Il y a quatre ans, le restaurant Sur la côte fermait ses portes en dépit de l'excellente réputation dont il faisait l'objet. Le propriétaire et le père du nouveau gestionnaire, M. Jean Bergeron, mentionne que la tâche était devenue trop lourde pour lui et son

épouse et que les enfants étaient trop jeunes pour prendre la relève, ce qui n'est plus le cas puisque son fils est maintenant en mesure de s'engager.

Les Bergeron entendent mettre sur pied une auberge confortable dotée d'une table de tout premier ordre. La salle à manger de l'ancien restaurant comptait 60 places. On a aménagé une nouvelle salle pour pousser la capacité à 90 personnes. «Nous allons tenter de regagner le plus rapidement possible nos lettres de noblesse», indique M. Bergeron. ♦

**La Mere Jo**

**HOMARD FRAIS À VOLONTÉ**

Les lundis, mardis, mercredis du mois de mai

Table d'hôte aussi disponible

**24<sup>95</sup>\$**

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

**Café ROSALIA**

REPAS DANSANT AVEC MUSICIEN

**FESTIVAL DU HOMARD**

grillé ou bouilli **13<sup>95</sup>\$**

Choix de tables d'hôte à partir de **11<sup>95</sup>\$ à 17<sup>95</sup>\$**

**BRUNCH MUSICAL Fête des Mères**

14<sup>95</sup>\$ adultes enfants de moins de 10 ans

**SOUPER DANSANT Fête des Mères**

16<sup>95</sup>\$ adultes enfants de moins de 10 ans

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

"Le Vendôme"

35<sup>e</sup> anniversaire

1952-1987  
35 ans à votre service

Pour continuer la fête, nous vous offrons jusqu'au 14 mai inclusivement, la

**FESTIVAL DU HOMARD à 12\$ le homard**

et, en promotion, 35<sup>e</sup> anniversaire, le homard de la deuxième personne ne coûtera que 5\$

**Brunch de la Fête des Mères**

Adultes: 13\$  
Enfants 10 ans et moins: 7\$

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

restaurant **Da Corfina**

**Buona Festa Mamma**

L'occasion est trop belle pour ne pas lui offrir ce qu'il y a de mieux et ce, à compter de 11h30 dimanche.

**MENU DU DIMANCHE 10 MAI 1987**

(MIDI SEULEMENT)

Potage Minestrone ou Potage Crecy

Trio de pâtes "Cortina" (Rouille d'épinards, cannelloni à la viande, ratni au caviar) **11<sup>25</sup>**

Gigot d'agneau rôti à lail **13<sup>50</sup>**

Foie gras de fruits de mer **14<sup>75</sup>**

Escalope de veau pizzaiola **15<sup>25</sup>**

Filet mignon aux bolets **15<sup>95</sup>**

Jardinière de légumes  
Dessert, café, thé

(En vigueur de 11h30 à 14h30)

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

**Réservations 622-3833**

615, 80<sup>e</sup> Rue ouest Charlesbourg (Québec)

RESTAURANT **Shanghai Matignon**

京滬川

SPECIALITÉS:  
SZECHUANNaises  
PEKINGOISES  
SHANGHAIENNES

69, rue d'Auteuil  
Rés.: 694-0001

le grand palais

**TABLE D'HÔTE**

Escargots marseillaises ou Cocktail de crevettes  
Scampi à la crème ou Lapin d'annonaise ou Filet mignon Rossini  
Charlot de desserts  
Café ou thé **15<sup>95</sup>**

**HEUREUSE FÊTE DES MÈRES!**

924, RUE ST-JEAN QUÉBEC  
RÉSERVATIONS: 692-1868

**Chez Rabelais**

Restaurant de fine cuisine

**SPÉCIAL RABELAIS DU MIDI**

L'assiette d'oëufs brouillés, bacon et saucisses  
La bisque de homard ou le velouté de légumes au cerfeuil  
Les jus de fruits ou de légumes

Le filet de sole farci de crevettes de champignons, beurre citronné ou le tourmeat au vin rouge  
Les petites gourmandises — Thé, café, infusion

Adultes: **12,95\$** Enfants moins de 12 ans: **5,00\$**

**NOTRE TABLE D'HÔTE**

La salade César ou les crevettes de Matane au persil  
Le velouté de choux-fleurs au piment rouge

Les filets de fruits frais farcis de mousses de potirons **19,95\$**

Les médaillons de veau tressé et linguine aux herbes **20,95\$**

Le cœur de filet de boeuf au rai des sous-bois **21,95\$**

Les petites gourmandises — Thé, café, infusion

**MAÎTRE HOMARD GRILLÉ OU BOUILLI**  
Beurre au choix (à l'ail, nature ou citronné) **15,00\$**

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

**Rés.: 692-3367**

**Café des Artistes**

Restaurant terrasse

Musique en direct tous les soirs

**Menu spécial pour la Fête des Mères**  
Surprise pour les mamans!

**BRUNCH MUSICAL** tous les dimanches  
11<sup>95</sup>\$ adultes 5<sup>95</sup>\$ enfants de moins de 12 ans

**TABLE D'HÔTE DISPONIBLE TOUS LES SOIRS 15,95\$**

**333, Saint-Amable** (arrière du Grand Théâtre) **522-4011**  
Stationnement gratuit, entrée Claire-Fontaine.

TOUS LES SOIRS

**HOMARD EN EAUX MAJEURES**

Laissez-vous emporter par nos musiciens tout en savourant l'incomparable et original menu du chef durant ce traditionnel festival du homard... A PARTIR DE 15,25 \$

Bar • Restaurant rotatif **L'ASTRAL**

Cuisine à l'européenne

— EN PRIMEUR —

Parfait de homard • Salade de homard et asperges fraîches • Chausson de homard  
Consommé de homard • Homard court-bouillon, grillé ou thermidor • Quenelles de homard • Navarin de homard • Paupiette de veau à la mousseline de homard

Une collaboration de la Poissonnerie Québec Inc.

**LOEWS Le Concorde**

L'hôtel... sur Grande-Allée

**RÉSERVATIONS 647-2222 ■ EXTENSION 6226**

L E N O U V E A U

**look**

À SAINT-ANNE DE BEAUPRÉ  
9749, Boul. Ste-Anne

Un look actuel, plus frais, plus jeune...  
Une ambiance plus claire, rafraîchissante...  
Un décor renouvelé, pour le plaisir des yeux...  
... et celui du palais.

**Marie Antoinette**

OUVERT 24 HEURES

# Le jeune chef Nanak Chand Vig met de l'ordre Coup de barre dans les cuisines du Concorde

• L'hôtel Loews Le Concorde avait besoin d'un coup de barre pour mettre de l'ordre dans ses cuisines et améliorer son image. C'est précisément le défi qu'essaie de relever, depuis un an, un jeune

chef exécutif indien de 38 ans, M. Nanak Chand Vig.

par Claude GOYETTE

M. Vig, comme la majorité de ses collègues, est très discret et très

humble. C'est difficile de lui faire parler du passé, de ceux qui l'ont précédé. Il ne veut pas éclabousser ses prédécesseurs, même s'il finit par admettre que les cuisines souffraient d'un manque d'organisation.

«J'ai été un peu surpris quand j'ai commencé à travailler, en juin dernier, explique M. Vig. Chacun agissait à sa guise, et plusieurs personnes venaient mettre leur nez dans la cuisine. Il a fallu prendre le contrôle des lieux avec mes trois sous-chefs et imposer notre système.»

Il est vrai que M. Vig avait été à la bonne école. Il venait de passer huit ans comme sous-chef au Hilton International Québec. Il a eu la chance de travailler sous les ordres du réputé chef exécutif Jean Soulard, et il ne tarit pas d'éloges à son endroit.

«J'ai beaucoup appris de M. Soulard, raconte M. Vig. C'est lui le chef mais il nous encourageait beaucoup, il nous donnait des responsabilités. Il ne criait jamais et dialoguait avec toute son équipe. Il était très exigeant sur la qualité et la présentation des plats. Si j'ai quitté le Hilton, c'est parce que je voulais voler de mes propres ailes et devenir, moi aussi, le numéro un. Ce n'est pas de l'orgueil, mais c'est important de grimper d'un échelon et de prendre soi-même les décisions.»

### Une bonne équipe

Ce n'est donc pas surprenant de retrouver un peu du Hilton au Concorde, mais apprêté à la façon du chef Vig. Il s'est entouré de trois sous-chefs, M. Pierre Grégoire (un

Français), M. Konrad Weinbuch (un Allemand) et M. Henry Meesen (un Canadien anglais), en plus d'un chef des banquets et d'un chef pâtissier. Il compte en plus une trentaine de personnes qui occupent différents postes dans les cuisines.

«J'ai une très bonne équipe sous mes ordres, souligne M. Vig. Nous prenons les décisions ensemble et nous discutons beaucoup. Je dine tous les jours avec mes sous-chefs, et c'est notre moment privilégié de rencontre. Lorsque nous préparons un nouveau plat, nous le photographions et nous le plaçons bien en vue pour que chacun le voit et que chaque assiette soit présentée de la même façon.»

### La neige

M. Vig se sent à l'aise dans son nouveau rôle. Il avoue travailler encore plus qu'auparavant, mais il aime les défis et il a l'impression d'avancer, d'avoir amélioré la situation. Il veut faire parler du Concorde et de son restaurant l'Astral. Le mois de mai lui permet de mettre en évidence le homard avec des recettes originales, et il continuera avec un festival des crevettes pour agrémenter le mois de juin. Il n'est pas à court d'idées et il aime bien le Québec, même s'il a bien failli rebrousser chemin en 1974.

«Je suis arrivé à Montréal en février 1974, raconte M. Vig. J'avais



Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

Le chef exécutif Nanak Chand Vig (à gauche) redonne de la vigueur à la cuisine du Loews le Concorde avec l'aide de ses trois sous-chefs: Henry Meesen, Konrad Weinbuch et Pierre Grégoire.

## BRUNCH FÊTE DES MÈRES

Adultes: 15<sup>00</sup>  
Moins de 12 ans: 1/2 prix  
Moins de 5 ans: gratuit

TABLE D'HÔTE à compter de 19<sup>00</sup>

8790, chemin Royal  
Château-Richer  
824-4478

Gastronomie québécoise et eurodennée  
Ouvert tous les soirs  
Brunch tous les dimanches  
Réservez s.v.p.

## FESTIVAL DU HOMARD

À toutes les mamans...

Nous souhaitons la plus agréable des fêtes! Que vous choisissiez notre table ou celle d'un autre restaurant, nous sommes assurés que vous goûterez pleinement ce jour unique, qui vous est consacré.

Salle pour réception de mariage, avec piste de danse et terrasse privée.

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

## LE MÉCHOUI

pour la fête des Mères  
**BRUNCH**  
à la marocaine et continental  
entre 11h30 et 14h30  
11<sup>95</sup>\$  
enfant - 10 ans: demi-prix  
**BUFFET**  
dès 17h  
13<sup>95</sup>\$  
enfant - 10 ans: demi-prix  
**TABLE D'HÔTE**  
et menu à la carte  
également disponibles  
TABLE D'HÔTE disponible tous les soirs  
649, Grande-Allée Est  
522-3355

## Restaurant Las Cuevas

LE FESTIVAL DU HOMARD C'EST PARTI!  
**TABLE D'HÔTE**  
Craquette de fruits de mer  
Coeur d'artichauts vinaigrette  
Terrine de foie gras au cognac  
Soupe du jour, Gazpacho ou Consommé Madiérienne  
Escalope de veau Argentuil 16<sup>75</sup>  
Le trio de callos au jerez 15<sup>95</sup>  
Brochette de fruits de mer Méditerranéenne 17<sup>25</sup>  
Le délice de crevettes Nantua 17<sup>75</sup>  
Combiné 1/2 homard et filet mignon 19<sup>50</sup>  
Paëlla aux fruits de mer 18<sup>75</sup>  
Entrecôte Béarnaise 18<sup>75</sup>  
Carré d'agneau dijonnaise 34<sup>00</sup>  
Table à dessert - Café - thé  
Réservez tôt pour la Fête des Mères  
Musique d'ambiance  
**SEMILLA**  
guitariste-chanteuse  
du mardi au samedi  
601, Grande-Allée est - Rés. 529-9458

Pour nos chères mamans...

Nous avons mijoté d'agréables surprises, des plats fins et succulents et une table fleurie, pour cette occasion exceptionnelle. Une invitation spéciale à toutes les mères!

Cuisine française  
Vos hôtes: José et Franco  
Chansonniers tous les soirs  
66, rue Saint-Louis  
Vieux-Québec  
RÉSERVATIONS: 694-9626

## RESTAURANT LA FENOULLIÈRE

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

Menu des gens d'affaires  
Table d'hôte tous les soirs  
MENU À LA CARTE  
Addition modérée  
3100, chemin St-Louis, Ste-Foy  
Réservations: 653-3886

HÔTEL L'Aristocrate

## STARS

ROBERTO BENITO

C'est la Dolce Vita au Parmesan

DOUCES SÉRÉNADES POUR LES MAMANS!  
Benito et Roberto sauront charmer les mamans et agrémenteront, en musique, la dégustation de nos excellentes spécialités.  
UNE FÊTE DES MÈRES... À L'ITALIENNE!  
Réservations: 692-0341

## 1ER PRIX

La Commission d'Urbanisme et de Conservation de la ville de Québec a remis au restaurant-bar VOGUE un certificat de reconnaissance pour la qualité et l'esthétisme de son enseigne extérieure.

La conception graphique de la signature et la réalisation de l'enseigne gagnante ont été le fruit du travail de la maison ENSEIGNES Poltras de Québec

Cet honneur rejoints avec fierté sur LE GROUPE BEAUGARTE INC. et confirme la volonté de ses actionnaires et fournisseurs

Messieurs Henri Binfret, Maurice Poltras et Michel Noël.

## VOGUE

1170, d'Artigny  
Québec  
(418) 529.9973

LE GROUPE BEAUGARTE INC.

# Les Gros Loups: de café à restaurant

Les Gros Loups, c'est le cri de ralliement des étudiants du cégep de Limoilou, mais c'est aussi un petit café bien sympathique qui a pignon sur rue, chemin de la Canardière, dans Limoilou, depuis 1979, et qui dévie de plus en plus de sa vocation première pour devenir un restaurant.

par Claude GOYETTE

Les Gros Loups, ce sont Claude Rousseau, Patrick Rioual et Gilles Laberge, trois associés qui n'ont pas cessé de raffiner leur formule depuis les débuts de leur aventure dans la restauration.

«Nous avons démarré avec un petit budget, raconte M. Rioual. C'est un peu la raison pour laquelle nous avons choisi de nous installer dans Limoilou. Les loyers sont moins élevés, et la formule «café» n'existait pas dans le quartier. Nous étions un peu à l'étroit dans notre local; nous n'avions pas de cuisine, et je réussissais à préparer quelques plats en me servant d'un four à pizza.»

Depuis décembre 1983, les trois associés ont changé de local. Ils ont traversé la rue pour acheter une résidence et transformer le premier étage en café-restaurant. Ils ont travaillé durant trois mois pour rendre l'appartement fonctionnel. Le chef Rioual dispose maintenant d'une cuisine moderne qui lui per-



Claude Rousseau, Patrick Rioual et Gilles Laberge n'ont pas cessé de raffiner leur formule depuis les débuts de leur aventure dans la restauration.

met d'exprimer davantage son talent.

«Nous avons franchi plusieurs étapes depuis 1979, affirme M. Rioual. La clientèle a, elle aussi, évolué et commence à se diversifier.

D'ici à l'automne, nous allons accentuer davantage l'aspect «restaurant» pour délaisser la formule «café». Nous pouvons maintenant nous permettre de franchir une autre étape, car je dispose d'une cuisine bien équipée et d'une chambre froide adéquate.»

### Un tableau

M. Rioual adopte une formule de plus en plus employée dans le monde de la restauration. Il écrit son menu sur un tableau, ce qui lui permet de le changer tous les jours, le midi et le soir. Il ne croit pas

beaucoup à la carte et au long menu traditionnel qui reste semblable durant des mois et parfois des années. Il préfère travailler avec des produits frais et les arrivages quotidiens et donner libre cours à son imagination et à son talent.

Le chef breton compte une vingtaine d'années d'expérience dans la restauration. Il a travaillé dans plusieurs pays d'Europe, en Israël et

aux États-Unis. Il adore surprendre sa clientèle avec des mets assez recherchés et des noms évocateurs. Il essaie d'équilibrer son menu qui comporte toujours une soupe ou un potage, des viandes, des pâtes et des poissons, de même que des desserts maison.

«Je fais de la nouvelle cuisine, j'attache beaucoup d'importance à la présentation du plat et à l'agencement des couleurs, souligne M. Rioual. L'aspect visuel est primordial, mais mes portions sont généreuses. Ma cuisine est très personnalisée, et je prépare moi-même tous mes fonds et mes sauces.»

Si M. Rioual se consacre à la cuisine, ses deux associés s'occupent, quant à eux, du service et de l'accueil. Ils sont à la tête d'une équipe jeune et dynamique et ils privilégient le contact personnel et la chaleur humaine. Ils sont conscients de certaines lacunes de la salle, comme le mobilier qui n'est pas très confortable et qui fait très café, mais ils franchissent les étapes une à la fois.

«Nous ne voulons pas nous retrouver avec des dettes énormes sur le dos, soulignent MM. Rousseau et Laberge. Nous avons beaucoup progressé depuis les débuts, mais nous y allons selon nos moyens. Nous avons toujours maintenu cette ligne de conduite et nous n'avons pas l'intention de la modifier. C'est un peu comme la formule du café; nous changeons notre style graduellement sans bousculer notre clientèle.»

## AUBERGE RAMADA

**NOUVEAU!**  
Venez vous régaler à notre tout nouveau restaurant.

Nos spécialités: Piccata de veau au beurre de citron, escalope de veau Léonardo, spaghetti Bolognese...  
Table d'hôte à partir de 8,95\$

<b>BRUNCH</b> De 11h à 15h <b>15,95\$</b> adulte Demi-prix pour enfants de moins de 10 ans	<b>BUFFET</b> dès 17h <b>13,95\$</b> adulte Demi-prix pour enfants de moins de 10 ans
---	--

**Fête des Mères**  
chez Leonardo

**MAINTENANT OUVERT LE MIDI**  
Du lundi au vendredi  
Spécialités: poisson frais et fruits de mer  
Table d'hôte à partir de 8,95\$

**FESTIVAL DU HOMARD**  
table d'hôte à partir de 15,95\$

1200, rue Lavigerie, Sainte-Foy (Québec). Rés.: 651-2440

**SPECIAL FÊTE DES MÈRES**

*Le Moulin de Saint-Laurent*  
présente

**Le trio du Moulin:**  
Alfred Marin, Lise Paradis et Johan Van Veen,  
les jeudis, vendredis, samedis et dimanches  
(dimanche midi inclus).

**TABLE D'HÔTE**

Cocktail de fruits au kirsch	Dame de saumon 15,95\$
Terrine favorite de l'île	Tournefos aux champignons 17,50\$
Cocktail de crevettes de Matane	Contrefilet de boeuf rôti 17,50\$
Consommé au sherry, gaspacho andaluz	Desserts Thé, café

Un mimosa sera offert à toutes les mères

**RÉSERVATIONS: 829-3888**  
754, chemin Royal, Saint-Laurent, I.O.

**BRUNCH & BUFFET**  
de la

**FÊTE des MÈRES**

Restaurant **les Jardins**

dimanche 10 mai

**BRUNCH**  
service à 10h et 13h  
adulte **13,95\$**  
enfants moins de 10 ans, demi-prix

**BUFFET**  
service dès 17h  
adulte **15,95\$**  
enfant moins de 10 ans, demi-prix

2955, boul. Laurier, Sainte-Foy  
(Auberge Universel Wandlyn)  
Réservations: 656-6388

**TABLE D'HÔTE**

L'escargot à l'anisette  
L'aspic d'artichaut vinaigrette  
Potage  
Le magret de canard, sauce venaison  
Entrecôte Mirabeau  
Feuilleté de homard à l'eau de vie  
Chariot de desserts  
Thé, café

**18,95\$**

Votre hôte: Paul Palladori

*Chez Berlinguet*

Au choix...  
Menu à la carte  
Table d'hôte  
Menu pour gens d'affaires

640, Grande-Allée est  
Réservation:  
522-7220

**Un trésor de restaurant!**

**BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES**  
de 11h à 15h  
Adultes **13,95\$** Enfants 10 ans et moins **7,95\$**

Nous vous offrons une grande variété de plats chauds et froids ainsi qu'un excellent choix de desserts.

**TABLE D'HÔTE**  
de **13,95\$** à **17,95\$**  
à partir de 17h00  
Réservez **694-1876**

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

**Bonne Fête MAMAN**

À celle qui demeure "LA DIVA" dans nos cœurs... Merci!

**XXX**

**PIZZERIA D'YVOUILLE**

**CARTIER** 648-8821  
**ST-JEAN** 694-0299  
**STE-FOY** 653-8310

À l'occasion de la Fête des Mères, j'ai élaboré des menus susceptibles de plaire à toutes les mamans. Nous vous attendons en grand nombre.

Dominique Freminet  
chef exécutif

**BRUNCH**  
tous les dimanches  
avec Claude Paquet au piano

**DÎNER D'AFFAIRES**  
à partir de **5\$**

**Restaurant Charles Baillaige**  
HÔTEL CLARENDON  
57, Sainte-Anne — 692-2480

**Le Brunch Classique de l'Éden**

**OPUS 14: Legato Delizioso!**  
Bonne chère et belle musique vont de pair. Surtout le dimanche, de 11:00 à 14:00, pendant le brunch classique du Croquembrache.

Sous les douces mélodies de deux instrumentistes chevronnés, le brunch classique vous est servi avec douceur et raffinement.

Voilà pourquoi on l'appelle Legato Delizioso!

**Cette semaine au programme, entre autres...**

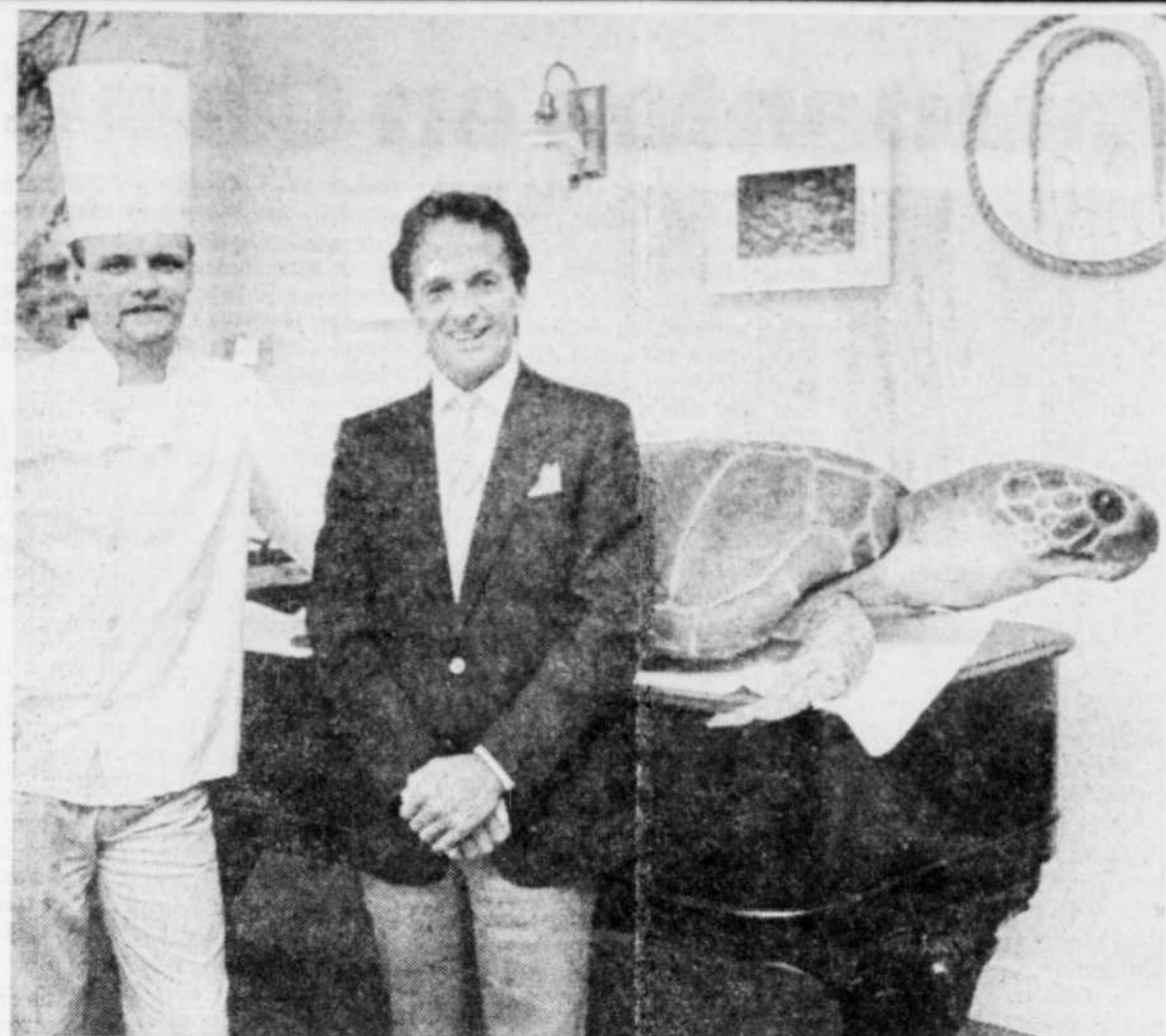
● Fauré Sonate	● Saint-Saëns Le Cygne
● Marcello Sonate	● Beethoven Sonatine
● Vivaldi Garotte	● Mozart Ave Verum

MONIKA RISI - Violoncelliste  
MARTIN NÉRON - Pianiste

Réservations: 647-2411  
11:00 à 14:00  
17,95\$ par personne  
8,00\$ enfants de 10 ans et moins  
Taxe et pourboire en sus

**Hilton International Québec**

**STATIONNEMENT GRATUIT**  
À Place Québec, sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel, si vous gardez votre voiture vous-même.



Le chef Michel Fortin et M. Yvon Tremblay ont misé sur le poisson pour le mois de mai.

# Requin, bar et rouget sont au menu du Manoir Montmorency

«Tous les restaurateurs tiennent un festival du homard. Nous avons essayé d'être plus créatifs, de faire connaître des poissons qui n'apparaissent pas souvent sur les menus.»

par Claude GOYETTE

Yvon Tremblay est le directeur général du Manoir Montmorency et il a conçu avec son chef Michel Fortin un menu spécial pour le mois de mai. C'est un festival du poisson qu'il a baptisé «des Gourmandises de la mer et des rivières».

«Ce n'est pas tous les jours que des convives peuvent déguster du requin, du bar ou du rouget, explique M. Tremblay. Le chef a fait des recherches pour présenter un menu original à partir des arrivages de poissons frais. Nous voulons faire connaître davantage les poissons et j'aimerais que d'autres restaurateurs nous imitent et élaborent eux aussi des menus à base de poissons.»

Le chef Michel Fortin adore

innover et relever des défis. Il aime bien apprêter le poisson, mais il confie que le temps de cuisson est primordial et qu'il faut être très prudent.

«Chaque poisson est différent et le temps de cuisson aussi, souligne M. Fortin. C'est l'un des éléments essentiels, si l'on veut vraiment apprécier ce produit. Il faut aussi que les sauces qui l'accompagnent soient très légères, pour faire ressortir le goût du poisson.»

Michel Fortin est d'ailleurs très fier d'une de ses trouvailles qu'il a baptisée «des douceurs de la mer, mollusques et coquillages à la nage». C'est un plat très visuel qui comprend un demi-homard, des crevettes, des moules, des pétoncles, des pinces de crabe, des cuisses de grenouilles sur riz safrané.

«Nous avons tenté une expérience samedi soir et la réponse des clients a été fantastique, souligne le chef. Nous avons placé à l'entrée du restaurant une table

avec ce plat et un verre de vin. Une trentaine de clients l'ont ensuite commandé. C'est bien vrai de dire qu'on mange d'abord avec ses yeux.»

M. Tremblay ne s'est pas contenté de bâtir un menu à partir du poisson mais il a presque démenagé l'Aquarium de Québec dans son établissement, grâce à la complicité du directeur, M. Pierre Paulhus. Les clients peuvent donc voir des répliques d'un village de pêcheurs, des maquettes montrant la pêche à la morue et à l'anguille, un aquarium avec des truites, un doré et un brochet vivants, des tableaux illustrant des scènes de pêche, des casiers à homard et à crabe, de nombreux poissons naturalisés, etc.

Le Manoir Montmorency joue la carte du poisson durant tout le mois de mai. C'est un festival qui aura l'avantage de publiciser davantage ce produit et de faire découvrir certains poissons que l'on retrouve rarement dans nos assiettes. ●

**NDLR** - Dans la recette de croustade aux légumes publiée la semaine dernière, il manquait la quantité de chou-fleur; nous reprenons donc la liste des ingrédients.  
Pour 8 personnes.

**INGRÉDIENTS**

- 2 tasses (500 ml) de mélange à farce aux fines herbes
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ou de margarine, fondue
- 1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude

- 3 tasses (750 ml) de brocoli haché, partiellement cuit
- 2 tasses (500 ml) de bouquetons de chou-fleur, légèrement cuits
- 1 boîte (10oz/284 ml) de crème de poulet condensée
- 3 oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) de sarriette moulue
- 2 c. à soupe (25 ml) de piment haché

**MÉTHODE**

● Dans un bol moyen, bien mélanger farce, beurre et eau. Mettre de côté 1/4 tasse (50 ml) pour terminer. Tasser le reste de la préparation dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm) pour former une croûte. Faire cuire au four à 350°F (180°C) pendant 15 minutes. Retirer du four. Garnir la croûte de brocoli et de chou-fleur.

**Chez Umberto**

**Homards selon vos goûts**

**Suggestions du chef**  
Cannelloni à la rissini  
Soupe du jour  
Escalopes de veau aux champignons (cèpes), farfalle Alfredo  
Chariot des desserts  
Café 19,50\$

**Ouvert exceptionnellement le dimanche 10 mai, fête des Mères.**

Menu de gens d'affaires à 6,25\$	Table d'hôte à partir de 13,75\$
----------------------------------	----------------------------------

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

**BONNE FÊTE À TOUTES LES MÈRES**  
EXCEPTIONNELLEMENT "UN BRUNCH"  
15,95\$ 7,95\$  
les enfants

2 services, 11h00 ou 13h00

EN SOIRÉE  
LA CUISINE DISTINCTIVE DE JEAN-LUC BOULAY

Mosque de huit légumes frais au coulis de tomates  
ou  
Persille de ris de veau aux languettes  
ou  
Feuilleté d'asperges aux herbes  
ou  
Cassiolette de crevettes de Sept-Îles aux épinards  
ou  
Bouillabaisse de callos aux pilonnettes  
ou  
Medallion de bœuf aux deux sauces  
ou  
Côtelettes de saumon et sa vinaigrette à la ciboulette

Tuile glacée aux trois saveurs 25,00\$  
Menu pour enfants 11,50\$

CUISINE DISTINCTIVE  
**LE SAINT AMOUR**

Restaurant (Pavillon Terrasse de mai à novembre)  
48, Sainte-Ursule  
Ville de Québec  
411-894-0667

**RESTAURANT**  
**CAFÉ LE GREC**  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ

**CUISINE et AMBIANCE TYPIQUEMENT GRECQUES**

**MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES**  
Surprise pour les mamans

**Brunch à la grecque**  
tous les dimanches  
de 11h à 15h  
11,95\$ 5,95\$ Enfants moins de 12 ans.

**TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS**

**Réservations: 525-7525**

**Restaurant**  
**CAFÉ LE GREC**  
95, chemin Ste-Foy, Québec

**UN Fantasme À DEUX**

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

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

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

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

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

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

**saint-germain**

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

**le HOMARD**

**POUR LES FOUS DU HOMARD ... DES HOMARDS DE FOUS!**

**BISQUE DE HOMARD 2,95\$**  
**HOMARD BOUILLI 11,95\$**  
**FILET MIGNON ET DEMI-HOMARD 14,95\$**  
**CASSEROLE DE HOMARDS (2) 17,95\$**

**le COUSIN**  
RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Place Laurier • Sainte-Foy • 651-5000

**LE CROQUEMBROCHE ET SON CHEF**

Le chef Jean Soulard est fier de présenter son nouveau menu printemps-été. Du grand dîner de gala de Rendez-Vous 87, le chef Soulard vous invite à découvrir "La fruite des Alleghany's boucanée, crème aigrette". Pourquoi ne pas vous laisser charmer par un grand chef!

Stationnement gratuit dès 18 heures sur validation de votre billet, si vous garez vous-même votre voiture à Place Québec.

**RÉSERVATIONS: 647-2411**

**HILTON INTERNATIONAL QUÉBEC**

LA BONNE CHÈRE

Dragon, Tigre, Phénix, Serpent...

Des spécialités bien surprenantes en Chine

♦CANTON (AFP) - «Je vous recommande notre potage Dragon, Tigre, Phénix. C'est l'une de nos spécialités.»

par Bernard DEGIOANNI

Le client qui acquiesce à une surprise de taille quand arrive son assiette: la soupe est à base de chat, de serpent et de poulet dont les morceaux, entourés de légumes, baignent dans un jus onctueux.

À Canton, manger est un art, qui va de l'exotisme le plus total au raffinement culinaire le plus subtil, pour quelques fens (quelques cents) à même la rue ou, pour des centaines de yuan (1 dollar = 3,75 yuan) dans des établissements huppés.

La devanture du restaurant Shecanguan est une succession d'immenses cages en verre où des dizaines de serpents se contorsionnent. Le nec plus ultra de l'établissement: du serpent et du chien finement coupés en lamelles et cuits avec des gousses d'ail. Succulent. **Plat favori**

Le chien est le plat favori des Cantonnais. On le mange de mille et une façons. On en voit partout. Ébouillante, dépecé, la peau blafarde, gisant dans des bassines devant

les entrées des maisons particulières. Ou, rôti, suspendu au-dessus des étals des bouchers.

Le plat le plus apprécié: le chien aux champignons noirs. Des champignons qui ont, selon la légende populaire, la particularité de guérir le cancer.

L'exotisme culinaire vous attend encore au «marché aux serpents» qui, en fait, offre de tout: chiens, chats, tortues, singes, hiboux, martres, pangolins, crapauds, sauterelles, perdrix, chevreuils ou farlouses, dans un dédale de rues où se pressent sans fin des milliers de personnes.

Une foule de connaisseurs - semble-t-il - prend les chats, le plus souvent très jeunes, effarouchés, au poil blanc, les soupèse, les tourne de tous côtés, leur tire la peau avant de les reposer dans leurs cages ou de les acheter. Et, dans ce dernier cas, on peut être sûr que ce ne sera pas pour en faire des compagnons de jeux.

Les crapauds, gros et noirâtres, bénéficient également de la ferveur des gourmets cantonnais. Tout comme les serpents ou, encore, cette multitude d'insectes desséchés,



Si ces aliments semblent assez familiers, les restaurants cantonnais réservent bien des surprises aux visiteurs étrangers.

plus difformes les uns que les autres, perdus au milieu d'épices, de légumes et de fruits aux mille couleurs et aux mille senteurs, offrant un plaisir visuel et olfactif.

Un expert

M. Fan Hanxiong, 58 ans, regarde tout cela d'un oeil amusé. «La cuisine cantonnaise est très variée,

aides-cuisiniers, et sert 10.000 repas par jour. «Nous proposons à nos clients plus de mille plats différents», affirme M. Fan.

Sur les tables des quarante salles à manger du restaurant, c'est un mariage étincelant de couleurs et d'harmonie. Le corps d'un paon fait de morceaux d'œufs, de concombres, de poulet et de boeuf, adroitement assemblés, soulève l'admiration alors que le vert des légumes, le rose des crevettes, le brun du canard laqué, le roux du cochon grillé, le rouge des fruits s'offrent à des yeux émerveillés et à des appétits émerveillés.

Les Chinois se nourrissent avec avidité. Comme s'ils ne parvenaient pas à oublier le temps où ils ne mangeaient pas à leur faim. Comme s'ils redoutaient que cette période de pénurie puisse revenir. Aujourd'hui encore, on dit «Avez-vous mangé?» au lieu du traditionnel «Bonjour, comment allez-vous?».

Les clients du Panxi accordent peu d'intérêt au cadre extérieur: lac qui longe le restaurant, allées ombragées qui se fauillent parmi les pagodes. À table, ce ne sont que têtes courbées sur des bols accolés à même les lèvres, bruits de ba-

guettes qui s'entrechoquent, bruissements, claquements de langues.

Prix accessibles

Le prix d'un repas s'élève en moyenne à 10 yuan (2,6 dollars), un prix très accessible pour la population de Canton, qui donne droit à six plats: poisson, poulet, oie, riz, nouilles et soupe qui, en Chine, conclut toujours le repas.

Mais on peut y manger pour 150 yuan (40 dollars) par personne, soit une fois et demie le salaire moyen d'un ouvrier. Le menu offre alors fruits de mer, ailerons de requins, nids d'hirondelles, gibier, pâté d'ours et gâteaux fourrés de noix de coco, de riz sucré ou de fleurs de lotus.

M. Fan a un salaire mensuel de 350 yuan (93 dollars) pour huit heures de travail par jour. C'est évidemment dérisoire par rapport à celui qu'il aurait en Occident. Il le reconnaît à demi-mots lorsqu'il rappelle qu'il s'est rendu aux États-Unis, en 1980, et qu'il a préparé un repas pour Henry Kissinger, l'ex-secrétaire d'Etat américain. «On me donnait 360 dollars de l'heure pour faire étalage de mes connaissances», se souvient-il avec un sourire.



à la table de Serge Bruyère

Il me fait plaisir de vous informer qu'à compter du **mardi 12 mai**, la grande table sera ouverte les **mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 12h à 14h**, de même que le **dimanche soir à compter de 18h30**.

Espérant que cette mesure répond à vos attentes.

Serge Bruyère

1200, rue St-Jean (418) 694-0618

**Jac & Gil**

à la table de

**Serge Bruyère**

Il me fait plaisir de vous informer qu'à compter du **mardi 12 mai**, la grande table sera ouverte les **mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 12h à 14h**, de même que le **dimanche soir à compter de 18h30**.

Espérant que cette mesure répond à vos attentes.

**Serge Bruyère**

1200, rue St-Jean (418) 694-0618

**BRUNCH**  
de la  
**FÊTE DES MÈRES**

**10,95\$** adultes  
**5,95\$** enfants 10 ans

**D'HÔTE**  
tous les soirs

à compter de **10,95\$**

Desormais  
la grande classe  
est abordable.

**RESTAURANT Le Samuel**

1, Place Samuel-Holland  
682-3428

à la table du

**Seigneur Mauvide**

**MENU DE LA FÊTE DES MÈRES**  
Apéro maison

Oeuf florentine, servi à l'anglaise  
La terrine et sa marmelade

Consommé Célestine

Suprême de poulet à l'estragon 13,50\$

Cassolette de fruits de mer à la crème de poivron doux 15,50\$

Côte de boeuf au romarin 16,50\$

Demi-pintadine et sa garniture 17,50\$

Salade de fruits  
Gâteau moka  
Poire Belle-Hélène

Thé, café

**RÉSERVATIONS: 828-2077**  
1451, avenue Royale, St-Jean

**Gourmandises de la mer et des rivières**

**DU 2 AU 30 MAI 1987**

Buisson de demoiselles roses, fine champagne  
Brioche de fruits de mer au pistil de safran  
Pannequet de crabe des neiges au gratin  
Gâteau aux deux poissons, verdurette

La marmite du jour  
ou  
Soupe du pêcheur et sa rouille

Médallions de bébé requin au blanc de poireau	18,95\$
Petit bar blanc poêlé à la graine de fenouil	18,95\$
Homard gaspésien au court bouillon ou grillé	18,95\$
Filet de dorade rouge (rouget) aux deux sauces	19,95\$
Duo de grenouille et pétoncles au parfum d'ail	23,00\$
Suprême de saumon frais glacé au champagne	24,95\$
Les douceurs de la mer, mollusques et coquillages à la nage (demi-homard, crevettes, moules, pétoncles, pinces de crabe, cuisses de grenouilles sur riz safrané)	

Pommes de terre  
Légumes de saison

Les douceurs du pâtisseries  
Café, thé, infusions, lait

**Manoir Montmorency**

2490, avenue Royale Beauport (Québec)  
Pour réservations: 663-2877

**HOTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE**

**POUR LA FÊTE DES MÈRES,**  
CHOISISSEZ AMBIANCE, DÉCOR ET MENU DIGNES D'ELLE...

**LE DIMANCHE 10 MAI**

SALLE ST-MORITZ — GRIVE DES BOIS  
SOLEIL LEVANT

**BRUNCH** chaud et froid **15,50\$**  
de 10h30 à 14h00 plus taxe

enfant moins de 12 ans **8\$** plus taxe

Cadeaux aux mamans

500, boul. Beau-Pré, Beauport (Québec) G0A 1E0  
Pour réservations: 827-5211 poste 814

**Les Chaumières Portneuvienncs inc.**

Découvrez un nouveau concept d'hébergement et de restauration.

**Vivez la grande vie**

**LA MAISON JUCHEREAU/DUCHESNAY**

Voilier sur le fleuve\*  
Plage privée  
Randonnée à bicyclette  
Chasse et pêche  
Golf et tennis  
Planche à voile\*

**LA MAISON DESCHAMBAULT**

Voilier sur le fleuve  
Circuit patrimonial  
Chasse et pêche  
Golf et équitation\*

**Plan américain modifié**  
**SOUPER — COUCHER — PETIT DÉJEUNER**  
par personne, occupation double

De dimanche au mercredi **44,50\$** Du jeudi au samedi **48,50\$**

Cette semaine, une attention particulière à toutes les mamans.

**BRUNCH 12,50\$** tous les dimanches  
**TABLE D'HÔTE 15,95\$**

\* Forfait disponible sur demande.

**La Maison Juchereau/Duchesnay**  
5090, boul. Fossambault  
St-Catherine-de-la-Jacques-Cartier  
G0A 1M0  
(418) 875-2751

**La Maison Deschambault**  
128, chemin du Roy  
Deschambault  
G0A 1S0  
(418) 286-3386

**1 (800) 463-3847**

**LUNDI**

**2,99\$**

Cuisse ou poitrine au choix du chef tous les lundis

Comptoir et salle à manger

**MARDI**

**3,99\$**

Cuisse ou poitrine au choix du chef tous les mardis

Comptoir et salle à manger

**AU COQ RÔTI**

Loretteville 347, boul. Lormière 843-3751	Québec 2750, 1ère Avenue 628-2750	Lévis 2 Route Trans-Canada 833-6222
Beauport 331, boul. Ste-Anne 663-4644	Beauport 9752, boul. Ste-Anne 827-5263	

\* Servis avec frites, sauce Coq Rôti, salade et pain.  
Valide jusqu'au 31 mai 1987.  
Coupons dollars non applicables sur items en promotion.

**Au printemps, le vigneron surveille le «débourement»**

**Bourgeon de mai emplit le chai, dit le dicton**

♦Voilà un gentil dicton pour ce «joli mois de mai» qui confirme l'arrivée du printemps. Le vigneron, pour sa part, surveillera le «débourement», c'est-à-dire qu'après le repos hivernal, les bourgeons éclatent et laissent dégorger les premières feuilles.



Où que ce soit, dans le monde, avec le printemps, commencent les préoccupations des producteurs de vin. Les viticulteurs seront constamment en alerte parce que dans certaines régions, notamment, il peut survenir des gelées tardives qui pourraient gâter totalement les futures vendanges, si les bourgeons devaient subir les morsures du gel. On utilise, pour protéger les fragiles pousses, divers moyens, comme d'immenses réchauds lance-flammes qui, au petit matin, sont allumés pour tempérer l'air ambiant. Ailleurs, l'arrosage des vignes arrive aux mêmes fins. Aux États-Unis, on peut voir de larges «éventails» qui ont pour mission de brasser l'air au-dessus des rangs de ceps alignés et ainsi, modifier l'intensité du froid, s'il est nécessaire. On le sait, la végétation printanière est très fragile, et c'est par ces moyens que les vignerons de toutes nationalités protègent leurs cultures.

Le mois de mai est aussi, en certains endroits, le début de la mise en bouteille et de la commercialisation de la récolte de l'année précédente. Les gens de la vigne ont un avantage sur plusieurs autres travailleurs, c'est que leur produit fini réjouira le cœur des personnes qui aiment le vin et, me semble-t-il, elles sont de plus en plus nombreuses ces personnes qui apprécient ce produit de la vigne, transformé par les soins de l'homme.



Les vignerons s'affairent à vérifier l'état de leurs ceps.

On relie très souvent, avec raison, le nom de Me Gérard Delage, Prince élu des Gastronomes du Québec, à la fondation d'un grand nombre de clubs ou sociétés bachiques ou gastronomiques chez nous. Mais il faut aussi rendre hommage à un autre pionnier, moins actif présentement, mais qui a importé au Québec la Confrérie des vignerons de Saint-Vincent de Mâcon, d'une part, et contribué d'autre part à fonder, avec quelques autres personnes, l'Amicale des sommeliers du Québec. Il s'agit de M. Charles Tonneau. Incidemment, l'Amicale marquera ses vingt-cinq ans d'existence, à Québec même, au début de l'année prochaine, et ce, sans aucune interruption d'activités.

Les deux associations ont donc souligné, ces dernières semaines, cet anniversaire important par des

fêtes au cours desquelles le bon vin et les belles assiettes étaient à l'honneur. Ces deux confréries regroupent, par tout le Québec, plusieurs centaines de membres qui se retrouvent régulièrement autour de la table, afin de mieux apprécier les vins et les mets.

Vingt-cinq ans, c'est peu, parfois, mais c'est aussi beaucoup pour l'apprentissage et une meilleure connaissance des produits de la vigne. Le but des deux associations était identique, même si les moyens pouvaient différer: faire en sorte de mieux connaître le vin, qu'on l'aime et qu'on sache mieux l'apprécier et pouvoir le choisir avec plus d'assurance. Félicitations et longue vie aux deux confréries et pourquoi pas à toutes les autres qui poursuivent des buts identiques.

**Les coûts et avantages des associations**

Ce qui m'amène à vous parler des associations, confréries ou autres «appellations contrôlées» qui regroupent les amateurs de vins et de bonne chère.

On se pose souvent bien des questions, au sujet de ces groupements: si ce sont des cercles fermés, si ça coûte cher pour y appartenir, s'il faut connaître préalablement le vin, etc. En général, ces associations ont été fondées justement pour donner un certain apprentissage. Il s'agit donc d'être un tant soit peu amateur de vin et du bien-manger pour s'intégrer assez rapidement. Quant aux coûts, les

cotisations annuelles sont de l'ordre de \$50 environ. Les rencontres demandent un déboursé de \$30 à \$50 par personne, s'il s'agit d'une dégustation commentée ou de \$60 à \$100 par personne si c'est un repas complet comprenant plusieurs assiettes et autant de vins. Dans chaque cas, le montant inclut les taxes et le service.

Cela peut paraître élevé. Ce n'est pas donné, bien sûr, mais si vous allez régulièrement manger à l'extérieur ou même si vous aimez préparer chez vous de petits repas fins, arrosés de bons vins, vous sa-

vez par expérience ce que vous devez alors déboursé. Un repas offert par une confrérie a l'avantage de nous faire goûter plusieurs plats et vins qu'on pourrait difficilement se permettre comme client isolé.

**Il y a vingt-cinq ans**

Il semble que l'année 1962 ait été une année faste pour ce qui est de la fondation de groupes gastronomiques et vigneux. Au moins deux confréries ont vu le jour, cette année-là, au Québec et donc, célébrant, en 1987, leur vingt-cinquième anniversaire d'existence.

**Une autre visite à Québec**

Décidément, les agents promotionnels ont compris le message. Il me semble que nous ayons plus souvent qu'autrefois, à Québec, l'occasion de rencontrer des visiteurs qui soient propriétaires, négociants ou représentants d'affaires pour de grandes maisons de vins. C'est ainsi que, récemment, la maison Sylvestre-Frères inc. (représentée à Québec par M. Roger Fortin) a présenté, lors d'une première visite à Québec, M. Jean-Paul Jauffret, président-directeur général de Dourthe Frères, de Bordeaux.

La Maison Dourthe est le troisième plus important établissement pour le négoce du vin en Bordeaux, avec un chiffre d'affaires de près de 150 millions de francs (plus de \$30 millions en dollars canadiens). Dourthe offre toute une gamme de produits, à partir des vins de table, bien connus au Québec «Dourthe réserve» blanc et rouge (SR — \$5.95). Le rouge venant principalement du sud et du Languedoc, le blanc étant tout probablement du Bordeaux déclassé.

La maison commercialise aussi deux Bordeaux AC sous la marque Beau Mayne. Le rouge de 1983 se

détaille \$9.25, et le blanc, que l'on a pu goûter est à \$7.45 dans les succursales. Voilà un vin frais léger, tout légèrement acide, bien fait pour les jours plus doux, à servir avec des crudités, fruits de mer, etc., ou tout simplement à l'apéritif.

Dourthe est aussi responsable de crus plus importants dont elle est propriétaire ou le négociant exclusif. Les quatre vins qui suivent m'ont semblé de bonne venue, prêts à boire mais pouvant encore s'améliorer en bouteille. Ch. Maucaillou 1983 AC Moulis (\$22.50) et Ch. du Parc 1983, AC Haut-Médoc (\$13.10) sont en vente dans les succursales régulières. Les autres se trouvent à la Maison des vins ou dans les succursales qui offrent des spécialités Ch. Labégorce AC Margaux 1981 (bientôt 1985 — \$21.85), C. du Pas St-Georges, AC St-Georges-St-Emilion 1983 (\$12.60), 1984 (\$13.30).

Le rapport qualité-prix, dans chaque cas, m'a paru vraiment intéressant. J'aurais voulu parler plus longuement de chacun de ces vins, mais découvrez vous-même les qualités de chaque produit, vous trouverez tous les mots qu'il faut pour dire leurs mérites. Large soif!

RESTAURANT **Scarpone** Vue exceptionnelle sur le fleuve. Spécialités italiennes et fruits de mer

**NOS HOMARDS FRAIS SONT ARRIVÉS!**

**BRUNCH INOUBLIABLE POUR LA FÊTE DES MÈRES**  
1er service: 10h30 — 2e service: 13h30  
Côte de boeuf — Fruits de mer — Salades — Viandes froides — Saumon fumé — et plus encore... — Desserts  
**15.95\$ adultes 7.25\$ enfants 10 ans et moins**

**SPÉCIAL TABLE D'HÔTE FAMILIALE (soir)**  
**16.95\$ adultes 9\$ enfants 10 ans et moins**  
Venez profiter de la plus belle terrasse en bordure du fleuve!  
RÉSERVATIONS: 692-4612

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

Cette année, pourquoi ne pas offrir une **FÊTE DES MÈRES EXOTIQUE?**  
Étonnez agréablement maman, choisissez la **CUISINE INDIENNE**  
réputée pour ses parfums doucement épicés. Goûtez le cari, célèbre spécialité qui fait la grande réputation du Nupur.

Dans un décor de tapisseries indiennes agrémenté d'une musique typique, les saveurs de l'Inde vous invitent à une grande découverte gastronomique.

**MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES**

RESTAURANT **NUPUR** CUISINE DES INDES

Heures d'ouverture: du lundi au samedi inclusivement, de 12h00 à 14h30 et de 17h00 à 23h00, dimanche, de 12h00 à 23h00. Cartes de crédit acceptées: M, A, V.

850, Myrand, Ste-Foy Stationnement facile et gratuit Réservations: 683-4770

**L'art du dîner**

Linéité et la finesse de notre nouveau menu, l'accueil et le service se font complices d'un grand dîner.

RESTAURANT **LE CHAMPLAIN**  
Pour réserver, 692-3861  
Stationnement gratuit

**Le Château Frontenac**  
Hôtels Canadien Pacifique  
1, rue des Carrieres, Québec

**VENEZ FÊTER Maman!**

**AU QUALITY INN**

◆ BRUNCH ◆  
1<sup>er</sup> service: de 10h30 à 12h30  
2<sup>ème</sup> service: de 12h30 à 14h30  
Prix: 15,75 \$ adulte  
7,95 \$ enfant (10 ans et moins)  
Musique et chanson: Georges Latulippe au piano

◆ BUFFET FAMILIAL ◆  
de 17h30 à 21h30  
Prix: 17,50\$ adulte  
9,00\$ enfant (10 ans et moins)  
(Taxe et service en sus)  
Musique et chanson: Georges Latulippe au piano  
RÉSERVATIONS: 658-5120

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

**Bonne fête à toutes les mamans!**  
Alfred le mime offrira une fleur et un poème à chacune des mamans, entre 11 et 20 heures.

**BRUNCH À LA CHAMPENOISE** de 11 à 16 heures

Coupe de vin mousseux  
Jus de fruits au choix ou Cocktail de fruits frais  
Salade paysanne  
Une crêpe au choix parmi nos 70 délicieuses variétés  
Sorbet au choix ou Roulé glacé tutti frutti ou Parfait à la menthe  
Thé, café  
**12.95\$**

Carte habituelle également disponible  
Menu Brunch pour enfant **6\$**

**AU PETIT COIN BRETON L.T.E.** Spécialités CRÊPES BRETONNES

655, Grande-Allée 525-6904  
1029, rue St-Jean, Québec 694-0758  
2620, boul. Laurier, Ste-Foy 653-6051

# L'asperge, un véritable délice

♦ L'asperge est un légume de choix qui demande très peu de préparation. En y ajoutant une petite quantité d'œuf et de fromage, on en fait un plat principal léger qui pourrait être servi à l'un ou l'autre des repas de la journée.

L'asperge est diététique, diurétique, riche en vitamines B1, B2 et C et peu calorique (17 calories pour 100 gr). Elle est bonne pour les régimes.

Une asperge fraîche est avant tout fragile et cassante. Vieille, elle est sèche et fibreuse, des stries rouges et jaunes tachent sa robe de nacre. Pour conserver les asperges, les enrober dans un linge humide et les mettre debout dans le bas du réfrigérateur.

Après épluchage au couteau éco-

nomique, elles doivent être cuites à la vapeur ou dans un fond d'eau pour conserver toute la saveur. Ne jamais les mettre dans l'eau bouillante, pour ne pas leur faire «perdre la tête».

Garder l'eau de cuisson pour faire un «velouté d'asperges» en y ajoutant de la crème fraîche et quelques croutons. Délicieuses chaudes ou froides, les asperges sont succulentes en «mouillettes» avec des œufs à la coque ou accompagnées de poissons, de fromage, gratinées sous un nuage de parmesan.

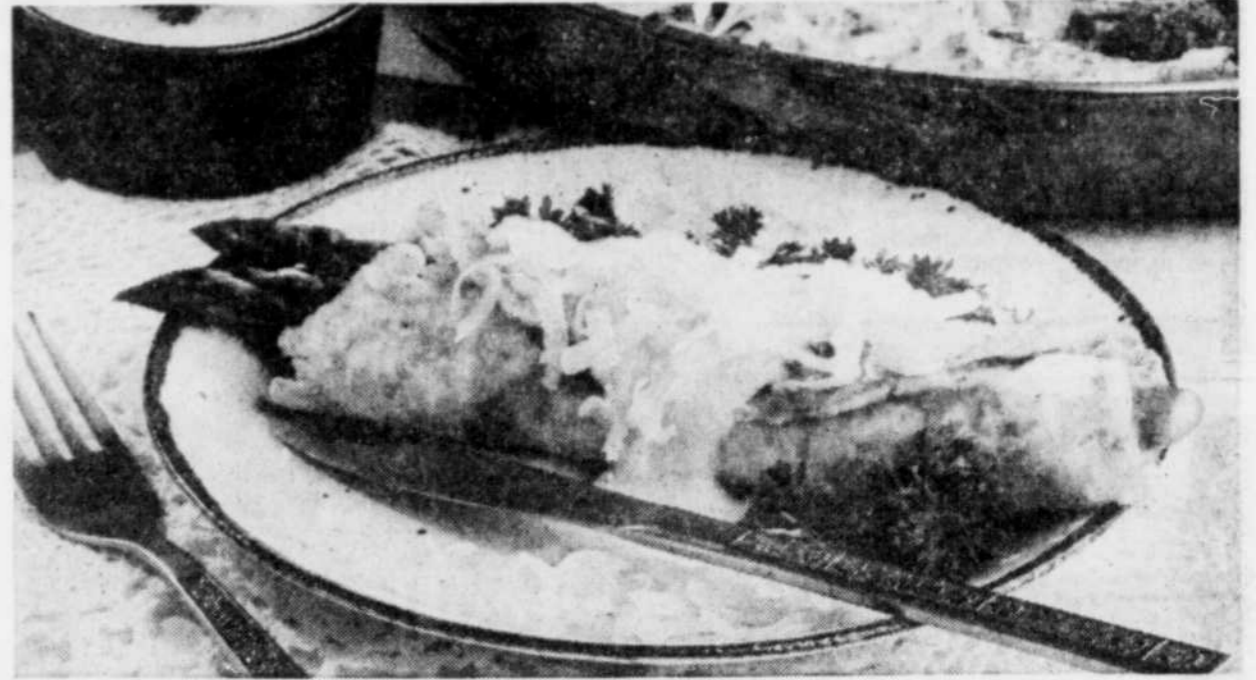
On compte 15 à 20 minutes de cuisson en autocuiseur et il faut prévoir 1 kilo pour 3 à 4 personnes.

## Asperges à l'italienne

- INGRÉDIENTS**
- 1 kg (2 lbs) d'asperges fraîches (quantité approximative)
  - 4 œufs moyens
  - 50 ml (4 c. à table) de fromage râpé
  - 15 ml (1 c. à table) de beurre ou de margarine
  - 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive
  - Sel, poivre

### Préparation

- Enlever la partie fibreuse des tiges et laver les asperges à l'eau froide.
- Cuire les asperges en bottes liées, à la vapeur ou debout dans 5 cm (1 pouce) d'eau durant 6 à 8 minutes, puis égoutter.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre ou la margarine avec l'huile d'olive et ajouter délicatement les tiges.
- Cuire à feu très doux durant 3 minutes.
- Transporter les asperges dans un plat de service et les garder au chaud dans le four.
- Faire pocher les œufs dans une eau légèrement vinaigrée (5 ml de vinaigre par litre d'eau ou 1 c. à thé pour 4 tasses d'eau bouillante) durant 2 à 5 minutes.
- À l'aide d'une cuillère trouée, sortir les œufs, les égoutter parfaitement et les déposer sur les asperges.
- Saupoudrer le tout de sel, de poivre et de fromage râpé.
- Remettre le tout au four durant 2 minutes et servir immédiatement, avec du pain de blé entier.



Des crêpes aux asperges, un plat de choix qui fera les délices de toute la famille.

Elles peuvent également être servies comme entrée.

- 16 tiges d'asperges fraîches ou en conserve
  - 20 ml (4 c. à thé) de margarine
  - 45 ml (3 c. à table) de farine de blé entier
  - 500 ml (2 tasses) de lait écrémé ou de lait 2%
  - 250-375 ml (1-1 1/2 tasse) de fromage cheddar râpé
  - Sel et poivre au goût
  - 10 ml (2 c. à thé) de moutarde préparée
  - 8 crêpes (voir recette de base)
- Préparation**
- Attacher les asperges en 2 bottes et les placer debout dans une marmite profonde. Ajouter 2.5 cm (1 pouce) d'eau bouillante salée.
  - Cuire durant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les tiges soient tendres.
  - Faire fondre la margarine dans une casserole, à feu moyen.
  - Ajouter la farine et cuire jusqu'à épaississement.
  - Retirer du feu et ajouter le lait graduellement, tout en remuant.

- Remettre la casserole sur le feu et amener à ébullition en brassant constamment et ce, jusqu'à épaississement.
- Ajouter la moitié du fromage, le sel, le poivre et la moutarde préparée.
- Diminuer l'intensité de la chaleur et laisser mijoter la sauce durant 2 minutes, en brassant de temps en temps.
- Placer 2 tiges d'asperges égouttées sur chaque crêpe et verser 30 ml (2 c. à table) de sauce.
- Rouler les crêpes et les placer dans un plat de service.
- Saupoudrer l'autre moitié de fromage râpé sur chaque crêpe et griller jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

- Servir rapidement. Donne 4 portions.
- PÂTE À CRÊPES (recette de base)**
- 2 œufs
  - 175 ml (3/4 tasse) + 30 ml (2 c. à table) de farine de blé entier
  - 300 ml (1 1/4 tasse) de lait écrémé ou de lait 2%

### Préparation

- Mélanger les 3 premiers ingrédients.
- Ajouter le lait pour obtenir une pâte lisse.
- Laisser reposer les crêpes durant 20 minutes.
- Cuire.
- Donne 8 crêpes.

## Crêpes aux asperges

Les crêpes aux asperges, accompagnées d'une petite salade, composent un repas léger du printemps.

**Auberge Chaumonot**  
Ile d'Orléans

Située au bord du fleuve, une magnifique auberge où vous trouverez: CHAMBRES CONFORTABLES • PISCINE • SALLES DE RECEPTIONS • SALLE À MANGER où vous pourrez déguster grillades et fruits de mer.

St-François, I.O.  
RÉS.: (418) 829-2735

**RESTAURANT LE PORTUGAIS**

**Bonne fête à toutes les mamans!**

Musique avec Germano Rocha

1155, de la Chevrotière  
RÉS.: 529-1675

**RESTAURANT LES APPELLANTS**

OUVERTURE BIENTÔT

**Nefroni**

**CAFÉ-RESTAURANT TABLE D'HÔTE FÊTE DES MÈRES**

Coeurs d'artichaut vinaigrette ou Matane à la Provençale  
Consommé de Boeuf ou Crème de brocolis  
Suprême de saumon au vinaigre de framboise ou Escalope de veau au calvados et aux pommes ou Filet de boeuf Wellington, sauce porto, Bouquetière de légumes  
Pâtisseries françaises au choix  
Thé - Café

**18,95\$**

**RESTAURANT - PIZZERIA L'OSTERIA PONTE VECCHIO**

Spécialités: pâtes, veau, pizzas cuites sur feu de bois et fruits de mer

**Menu de la Fête des Mères**

Mousse de foie de volaille ou Petite salade miniosa  
Potage aux légumes ou consommé au porto

Moules marinées	13.25\$
Quenelles de volaille à la crème	13.25\$
Quenelles de saumon au poivre rose	13.75\$
Suprême de poulet sauce parmesane	14.95\$
Escalopes parmigiana	15.50\$
Rôti de boeuf au jus	15.75\$
Tourmeidas Rossini	17.95\$

Pommes de terre et légumes  
Dessert - Thé, café

225, rue St-Jacques  
Coin Dalhousie - Vieux-Port  
Stationnement à l'arrière  
Réservations: 692-2286

**RESTAURANT Da Lino**

Cuisine classique et nouvelle cuisine

Afin de souligner la fête des Mères d'une façon toute particulière, Da Lino a conçu un menu très spécial.

Notre établissement sera exceptionnellement ouvert le dimanche 10 mai.

Menu à la carte également disponible.

1980, St-Michel, Sillery (coin Maguire)  
687-5954 — 653-7416  
Stationnement gratuit à la porte

**La Cagouille**

RESTAURANT BAR

**BRUNCH FÊTE DES MÈRES**

Quiches, tourtes associennes  
Salades diverses  
Viandes froides  
Jambon, rôti

Oeufs à la suédoise, béneidictine, florentine  
Omelettes au choix  
Gâteau truffé - Tarte aux fraises  
Fruits frais  
Thé, café

Adultes: 15<sup>00</sup> Enfants moins de 10 ans: 7<sup>00</sup>

17, rue St-Stanislas, Vieux-Québec  
R.S.V.P. (418) 694-1883

**Menu FÊTE DES MÈRES**  
Dimanche 10 mai 1987

Crème de potreau  
Salade orientale ou mousse de saumon  
Brochette du chef, sauce au poivre  
Feuilleté aux fruits de mer à l'orientale  
Couscous royal  
Dessert - Thé, café

**16,75\$**

Enfants 12 ans et moins: 8,00\$

- SURPRISE POUR TOUTES LES MAMANS
- Spectacle de danse orientale le soir seulement

Cuisine orientale, française et italienne

**RESTAURANT SALAMMBO**  
1800, 1<sup>re</sup> Avenue, Québec  
RÉS.: 525-6427

Cuisine française

**Le Rochard**

Spécialités: poissons et fruits de mer

Ouverture le 8 mai

Menu spécial pour la Fête des Mères

Table d'hôte à partir de 18<sup>00</sup>

Toujours la même ambiance d'intimité chaleureuse...

Place des Phares, St-Antoine-de-Tilly  
Réservations: 886-2030

**Notre FESTIVAL DU HOMARD est commencé**

36, côte de la Fabrique, Québec  
(418) 692-3851

2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de ville

**TABLE D'HÔTE**

Escalope de saumon au vert de poireau  
Mousseline de homard à la crème de concombre  
Feuilleté de no. de veau aux chanterelles

Velouté Argenteux

Tourmeidas aux morilles  
Noulette d'agneau à la crème d'estragon  
Dinde de canard au Grand Marnier  
Grosses crevettes au beurre blanc

Les Délices du Chef Café Thé

**19,50**

à l'occasion de la FÊTE DES MÈRES  
nous souhaitons un Joyeux Anniversaire à toutes les mamans!

**Restaurant La Caravelle**

DES ROSES POUR LES MAMANS...  
Joyeuse Fête des Mères!

SPÉCIALITÉS: CUISINES ESPAGNOLES ET FRANÇAISE (FRUITS DE MER)

**Festival du homard**

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

**RESTAURANT SAIGONMOI**

SPÉCIALITÉS: METS VIETNAMIENS, INDOCHINOIS ET VÉGÉTARIENS

**FÊTE DES MÈRES**

**DES BROCHETTES VARIÉES À 1/2 PRIX**

En vigueur du 9 au 17 mai 1987

- Brochettes de poulet: 8<sup>95</sup> pour 4<sup>50</sup>\$
- Brochettes de boeuf: 8<sup>95</sup> pour 4<sup>50</sup>\$
- Brochettes de porc: 8<sup>95</sup> pour 4<sup>50</sup>\$

Grillades, fruits de mer, etc.  
Licence complète — Air conditionné  
1144, avenue Cartier, Québec — Réservations: 648-6015

**LE PARIS BREST**

520, GRANDE-ALLÉE QUÉBEC  
5 2 9 - 2 2 4 3

ANNONCE

Chère maman,  
En ce jour de la fête des Mères, laisse-moi te prouver mon affection en t'invitant au restaurant

**Le Coq au Vin**  
25 1/4, rue Notre-Dame, Place Royale  
Le cadre chaleureux des vieux murs de même que la fine cuisine actuelle du chef Pierre Santorre sauront te ravir.

Pour souligner l'événement, une jolie fleur te sera offerte.

De plus, les enfants trouveront des portions à leur mesure, et ce, à demi-prix. Ton fils

P.S. De toutes façons, j'ai déjà réservé au  
SPECIAL TABLE D'HÔTE SERVIE À PARTIR DE 11h30  
692-2846

**LES SAMEDIS-HOMARDS DU MANOIR**

Notre festival comprend une bisque de homard, des homards\* servis thermidor, grillés ou bouillis, des salades variées ainsi que le chariot de pâtisseries.

Nos samedis-homards vous sont offerts à

(Taxe et service en sus)  
(valable les samedis 2, 9, 16 et 23 mai.)

**24,50\$**

\* Limite de 3 homards par personne à être consommés sur place.

Tant qu'à vous offrir un festin de roi, dans un décor invitant, pourquoi ne pas prolonger le plaisir, et rester avec nous? Notre forfait-homard du samedi comprend le repas et le coucher. Seulement:

(Prix par personne par jour en occupation double.)

**55\$**

**LE MANOIR DU LAC DELAGE**

HÔTEL DE VILLEGIATURE ET CENTRE DE CONGRÈS.

40, Ave du Lac, Ville du Lac Delage, (Québec) G0A 4P0  
RÉSERVATIONS • QUÉBEC 848-2551 • MONTREAL 593-1084

**AU MANOIR ST-CASTIN...**

une délicieuse façon de vous divertir...

**DIMANCHE BRUNCH**  
de 10h30 à 14h  
AMBIANCE MUSICALE

**MENU DU JOUR**  
tous les midis

**TABLE D'HÔTE**  
tous les soirs

**FÊTE DES MÈRES**

Il reste quelques places pour le BRUNCH et le BUFFET

Réservations:  
**849-4461**

**MANOIR st-castin**  
chemin Le Tour du Lac, Lac Beauport

**RESTAURANT**  
**Maison ROMAINE**  
1380, chemin Ste-Foy  
Cuisine italienne et française  
Facilités de stationnement - Rés.: 681-0549

**Table d'hôte de la FÊTE DES MÈRES**  
Feuilleté d'escargots à la crème de Pernod  
Fian de moules, sauce poulette  
Potage ou consommé au sherry

- Gratin de fruits de mer 17<sup>95</sup>
- Filet de saumon, sauce moutarde 18<sup>95</sup>
- Ris de veau, sauce sauvoyarde 18<sup>95</sup>
- Médaille de mignon, patate rose 19<sup>75</sup>
- Carré d'agneau à l'estragon 19<sup>95</sup>

Thé, choix au chariot, café et plusieurs autres choix

**Avez-vous toujours le temps de cuire, confire, parer, farcir, lier, sauter, pocher, entrelarder, fouetter, garnir, manier, dépecer, dresser, incorporer...**

Terrine de homard à l'estragon, Feuilleté de moules aux épinards, Paupiettes de faisan, Chaource de Champagne et Tulipe glacée aux trois fruits... ça va?

Chéri, tu m'épates!

**JACQUES LE PLUART**  
CUISINIER - TRAITEUR  
1646, Ch. St-Louis, Sillery, 687-9437  
RESTAURANT LA CLOSERIE

vous présentent  
**LE SOLEIL** Radio Canada CBV 980/Québec

**LA RECETTE DE LA SEMAINE TRANSMISE LORS DU VOILET "Cuisine populaire de tous les pays"**  
diffusée à 10h, dans le cadre de l'émission "LES SAMEDIS DE QUÉBEC"

Les animateurs Denis Careau et Richard Joubert, en compagnie de Madame Pierrette Arseneault.

**FRICOT AU POULET**  
S'il y a un mets typiquement acadien, c'est bien le **Fricot au poulet** - que l'on appelle aussi **Bouillon au poulet** - qui est de beaucoup le plus populaire en Acadie. Autrefois, on le faisait surtout à la poule. Le fricot était d'ailleurs un mets de grandes occasions. Lorsque de la visite arrivait ou qu'il y avait une fête regroupant beaucoup de monde, comme les frolics, les corvées, les veillées, on tuait toujours une poule pour faire un fricot. Aujourd'hui encore, presque toutes les familles acadiennes font le Fricot à la poule ou au poulet.

**INGRÉDIENTS**  
1 poulet  
matière grasse  
1 gros oignon  
farine  
3 tasses de patates, en dés  
3 ou 4 carottes en tranches  
l'eau  
Sel et poivre  
persil  
1 c. à soupe de sarriette (noire séchée)

**PRÉPARATION**  
Couper 1 oignon en deux, hacher une moitié et faire revenir dans le gras dans une grosse marmite en fonte. Placer l'autre moitié dans le poulet, faire dorer de tous les côtés. Saupoudrer de farine, sel et poivre, et cuire au four avec couvercle jusqu'à ce que le poulet soit tendre et doré (enlever le couvercle vers la fin de la cuisson). Placer ensuite la marmite avec le poulet cuit sur le rond, ajouter l'eau pour recouvrir (en brassant pour recueillir les fonds de cuisson) ajouter les patates, les carottes, la sarriette, sel et poivre au goût. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Comme le fricot est un mets très riche et qui comporte une grande quantité de bouillon, il constitue généralement un repas complet. On le sert et le mange comme une soupe.

**NOTE:** Vous pouvez faire cuire le poulet en entier ou en morceaux. Le fricot peut aussi être préparé la veille et est délicieux réchauffé.

Recette acadienne présentée par Madame Pierrette Arseneault, présidente de l'Association Québécoise-Acadie.

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

**BONNE BOUFFE!**

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

**Le yogourt devenu indélogeable**

Le yogourt s'est taillé toute une place dans notre alimentation. Le voilà indélogeable. Il a pris la place des desserts trop sucrés et on l'utilise souvent en cuisine à cause des qualités spéciales qu'il possède, même après avoir été fouetté et après avoir repris l'apparence du lait. Le yogourt, comme le tofu, inspire aujourd'hui les amateurs de cuisine-santé, ceux qui multiplient les précautions pour se garder en forme.

Maintenant bien apprivoisé, le yogourt n'est plus réservé aux desserts et aux collations. Ici, dans ce gâteau au yogourt et au citron ou à l'orange, il remplace le lait ou la crème. Il s'adapte d'autant mieux au goût des agrumes qu'il comporte lui-même une légère pointe d'acidité. Pour que le succès de cette recette soit complet, il importe de se souvenir que le yogourt et le sucre doivent être mélangés jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.

**Gâteau au yogourt**

Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 40 minutes environ  
Rendement: 12 portions

**INGRÉDIENTS**

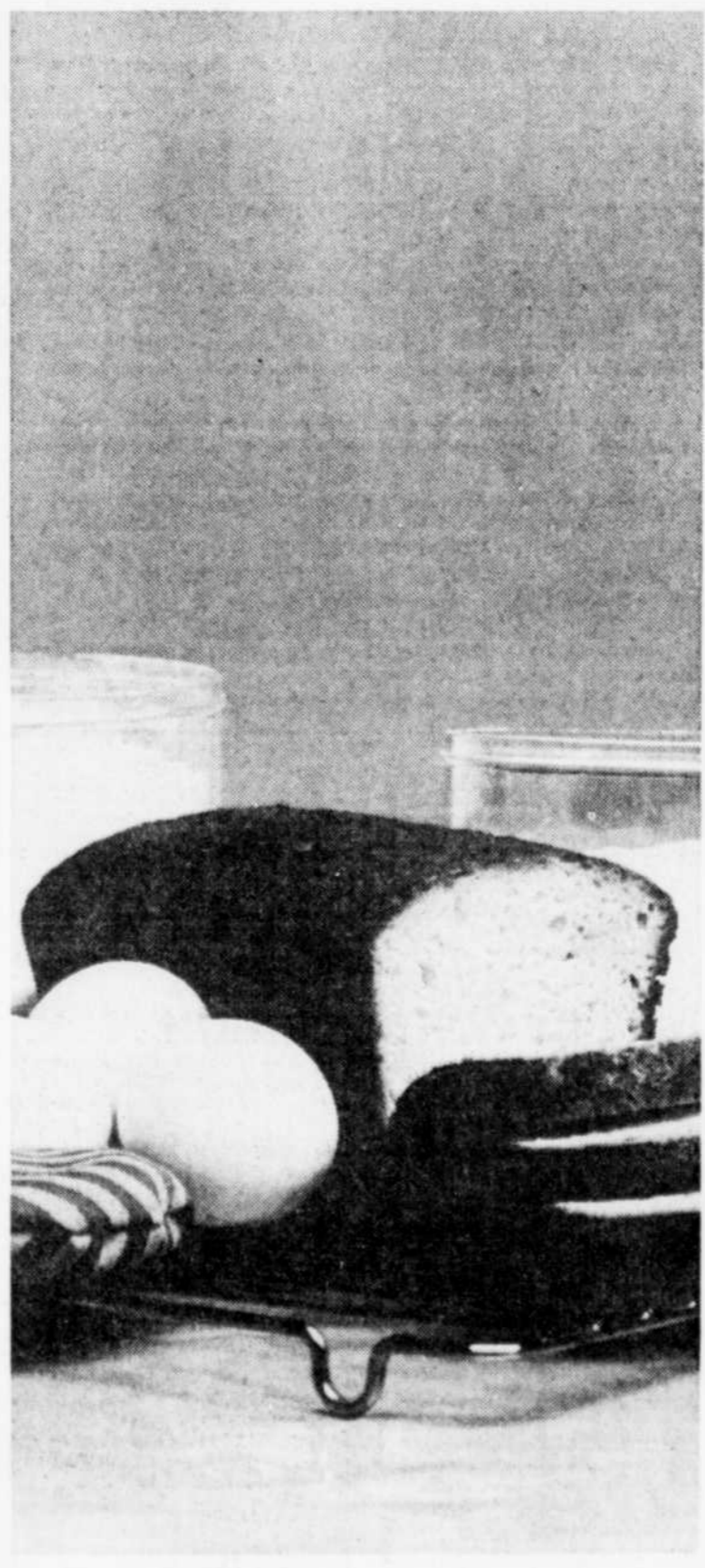
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature
- 500 ml (2 tasses) de sucre
- 500 ml (2 tasses) de farine
- 2 oeufs
- 1 citron (jus et zeste)
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 20 ml (4 c. à thé) de poudre à pâte
- Quantité suffisante d'huile
- Quantité suffisante de farine

**MÉTHODE**

- Mélanger le yogourt et le sucre.
- Ajouter la farine, les oeufs, le citron et l'huile.
- Bien mélanger, puis ajouter la farine et la poudre à pâte.
- Verser cet appareil dans des moules préalablement huilés et farinés.
- Faire cuire au four à 180°C (350°F) pendant environ 40 minutes.

**Notes**

- Si désiré, remplacer le citron par de l'orange ou de la limette.
- Si désiré, incorporer des fruits confits au gâteau, soit environ 125 ml (1/2 tasse) pour 12 portions.



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

Gâteau au yogourt

**Ah Oui! Pour Maman**

**LE JOUR: FORFAIT FAMILIAL**  
Repas complet le midi, de 12h à 15h  
Papa - maman et 1 enfant (12 ans et moins) 29<sup>95</sup>  
Papa - maman et 2 enfants (12 ans et moins) 34<sup>95</sup>  
Chaque adulte additionnel 11<sup>95</sup>  
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins) 7<sup>95</sup>

**LE SOIR:**  
Adulte 17<sup>25</sup>  
Enfant (12 ans et moins) 10<sup>25</sup>

plus sympathique... évidemment

Reservations possibles à 17h et 20h30.  
2846, chemin Gomin Sainte-Foy 651-6905

**LA TYROLIENNE**  
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

**"MA MÈRE, ELLE EST SUPER!"**

La FÊTE DES MÈRES, c'est au Marie Antoinette Pas besoin de chercher longtemps ce qui plairait à maman, elle adore le Marie Antoinette. Mais ce qu'elle adore par-dessus tout... c'est se faire servir. Le 10 mai, la FÊTE DES MÈRES c'est au Marie Antoinette. Toutes les mamans accompagnées de leur enfant recevront gratuitement un parfum IVRESSE.

Plus qu'un parfum Une sensation

**Marie Antoinette**  
OUVERT 24 HEURES

**VILLE DE SAINT-NICOLAS**

N/D: 1356-05F  
**APPEL D'OFFRES**  
 RE: Ouverture de rue, lot 875  
 N.D.: X3 100  
 Contrat: 1356-87-09

La ville de Saint-Nicolas, comté de Lévis, demande des soumissions pour la construction des services d'aqueduc, d'égout sanitaire, d'égout pluvial et de voirie sur les rues Des Iris, Des Violettes, Des Perennes et De La Flore.

Les plans, devis et formules de soumission peuvent être obtenus au bureau de: **COUTURE, LECLERC & ASSOCIÉS INC. GROUPE-CONSEIL**, 1380, boul. St-Cyrille ouest Québec (QC) G1S 1W6

Les documents seront fournis aux intéressés moyennant un dépôt de cinquante dollars (50\$) en argent ou en chèque visé à l'ordre de COUTURE, LECLERC & ASSOCIÉS INC., Groupe-Conseil, lequel sera remboursé à ceux qui auront présenté une soumission sur remise en bon état desdits documents dans les quinze (15) jours de l'entrée des soumissions. Celles-ci devront être scellées et marquées "SOUMISSION - CONTRAT 1356-87-09".

Les soumissions seront reçues jusqu'à seize heures (16h00) le jeudi 28 mai 1987 au bureau du greffier à l'hôtel de ville au 1365, route Marie-Victorin à St-Nicolas G0S 2Z0. Elles seront ouvertes et lues le même jour, immédiatement après leur réception, et le contrat pourra être accordé après étude par le conseil et rapport de l'ingénieur.

Pour être valable, toute soumission doit être accompagnée d'un chèque accepté ou d'une garantie de soumission (bid bond) équivalant à dix pour cent (10%) du montant de la soumission et émis au nom de la ville et d'une lettre d'intention conforme aux exigences du cahier des charges.

La ville de Saint-Nicolas ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

**Yvon Lemay, greffier**  
 Saint-Nicolas, le 9 mai 1987

**AVIS PUBLIC**  
**PROJET D'AMÉNAGEMENT D'UN PARC MAUTIQUE À VILLE DE LA BAIE**

Avis est donné au public qu'il lui est loisible de consulter le dossier afférent au projet susmentionné qui comprend notamment une étude d'impact sur l'environnement préparée en vertu de la section IV.1 de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c.Q-2).

Cette étude d'impact sur l'environnement a été présentée au ministre de l'Environnement qui l'a rendue publique le 23 avril 1987 et l'a mise à la disposition du public pour fins de consultation.

Ce dossier est notamment disponible pour consultation par le public aux bureaux suivants:

- Bureau d'audiences publiques sur l'environnement, 12, rue Ste-Anne Québec (Québec) Tél: (418) 643-7447 de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi
- Bureau d'audiences publiques sur l'environnement, 5199, rue Sherbrooke est, Poste 3660 Montréal (Québec) Tél: (514) 873-7790 de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi
- Bibliothèque municipale de Ville de la Baie, 1911, 6e Avenue Ville de la Baie (Québec) Tél: (418) 696-2521 de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi
- MRC du Fjord du Saguenay, 555, rue Bégin Chicoutimi (Québec) Tél: (418) 696-2521 de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi

On peut y obtenir la liste des lots touchés par ce projet.

Du 7 juin 1987, toute personne, groupe ou municipalité peut demander par écrit au ministre de l'Environnement la tenue d'une audience publique relativement à ce projet. Cet avis est publié par le Complexe Nautique, culturel et touristique des 21 conformément au Règlement sur l'évaluation et l'examen des impacts sur l'environnement (R.R.Q., c. Q-2, r.9) adopté en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c. Q-2).

**ON CHERCHE UN FOYER**

# Quatre ans, mais pas facile

«Dois-je commencer ce texte par la description de l'enfant à placer ou par un énoncé de quelques règlements? Comme il s'agit d'une petite bonne femme de quatre ans, je pense que je vais d'abord établir les règles, afin d'éviter une surabondance d'offres qui mèneraient inévitablement à des désistements. Alors voici la règle no 1: lire le texte au complet. Règle no 2: bien réfléchir et échanger en famille avant d'offrir ses services. Règle no 3: habiter l'agglomération urbaine de Québec.

Jolie et attrayante, Natacha est aussi un enfant extrêmement agitée et dont le court passé a été empreint parfois de violence et plus souvent de négligence. Qu'y a-t-il

d'étonnant à ce que l'on retrouve maintenant une fillette un peu sauvage qui mord, crache et pousse des cris perçants lorsqu'elle est contrariée, qui ne se laisse apprivoiser qu'avec du temps et de la douceur? Elle a peur, peur des portes fermées, peur de la toilette, peur de certaines personnes. Elle ne fait pas ses nuits et est incontinent. Si elle aime bien la présence d'autres enfants, il lui arrive cependant d'être brusquée avec eux. Natacha accuse un retard de développement à la fois sur les plans physique et intellectuel, ce qui ne signifie nullement qu'elle n'est pas intelligente.

Nous attendons de la famille choisie qu'elle soit capable d'offrir à Natacha toute la stimulation nécessaire du rattrapage de ses retards de développement et cela dans un contexte de chaleur et de tendresse. C'est là un lourd contrat car nous

prévoyons un placement d'une durée approximative de six mois, ce qui signifie en d'autres mots qu'à peine aurez-vous eu le temps de stabiliser Natacha et de vous y attacher que déjà il sera temps de lui dire au revoir... A vrai dire, être fa-

mille d'accueil, ce n'est pas toujours un sinécure!  
 On peut joindre  
**Catherine Bouchard**  
 CSSQ  
 Services Ressources  
 529-7351.●

## Des tonnes d'engrais n'aideraient pas les paysans africains

♦ OTTAWA (PC)- Selon M. René Dumont, spécialiste français des problèmes du tiers monde, le fait de donner des tonnes d'engrais aux paysans africains ne les aide pas réellement à produire des aliments.

«Comment pouvez-vous transporter 30 tonnes d'engrais dans les champs sur votre tête?», a demandé M. Dumont, hier, au Centre de recherche et de développement international.

En fait, a soutenu l'auteur d'une cinquantaine de livres sur la faim dans le monde, il vaudrait mieux faire parvenir un chariot à boeufs dans chaque village.

A long terme, a expliqué M. Dumont, les efforts destinés à aider les Africains à cultiver plus d'aliments par la technologie moderne ne fonctionnent pas, parce que ces fermiers ne possèdent même pas les connaissances de base qui sont issues de la première révolution agricole.

Comme résultat, l'application limitée de la technologie moderne détruit tout simplement l'environnement africain.

Les paysans, par exemple, détruisent des terres par le mauvais usage de produits chimiques et ces terres sont rapidement envahies par le désert.

**Environnement**  
 Agé de 83 ans et conseiller des Nations unies sur les questions agricoles, M. Dumont a rappelé que la technologie moderne a également bâti de grandes villes en Afrique, mais que ces villes sont empoisonnées par l'automobile, qui détériore l'environnement.

Quant aux villages, qui sont encore à l'âge de pierre agricole, ils doivent recourir aux femmes pour transporter sur leur tête le bois, l'eau ou tout ce dont ils ont besoin. Comme les jeunes filles doivent aider leur mère, elles ne peuvent pas fréquenter l'école.

**Budget de \$10 millions pour le nouveau journal anglophone**

♦ MONTREAL (PC)- Quebecor a prévu un budget de \$10 millions pour la première année d'opération du quotidien anglophone de format tabloïd qu'il se propose de lancer à Montréal, a révélé hier le président et chef de la direction du groupe, M. Pierre Péladeau.

Le nouveau journal, dont le lancement devrait se faire à l'automne, sera connu sous le nom de Montreal Herald ou Montreal Daily News.

M. Péladeau a précisé que les négociations se poursuivaient avec le financier anglophone Conrad Black. Les détails du projet devraient être rendus publics d'ici deux à quatre semaines.

Le grand patron de Quebecor, qui publie entre autres Le Journal de Montréal et Le Journal de Québec,

espère atteindre un tirage de 25,000 copies dès la première année et doubler ce nombre dans la deuxième année.

Selon lui, le seuil de rentabilité devrait être plus facile à atteindre du fait qu'il s'agira du seul quotidien anglophone de format tabloïd à Montréal.

M. Péladeau était interrogé dans le cadre d'une conférence de presse où on a annoncé qu'il assumerait cette année la présidence du comité des fêtes du Canada à Québec.

On dénombre actuellement quatre quotidiens à Montréal: The Gazette (anglophone), La Presse, le Journal de Montréal et Le Devoir. Le Matin, un tabloïd francophone lancé en février dernier, a cessé ses opérations après moins de deux mois de publication.●

**VILLE DE BEAUPRÉ**

PROVINCE DE QUÉBEC  
 COMTE DE MONTMORENCY

**AVIS PUBLIC**

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné par le soussigné, que: lors de l'assemblée régulière du conseil municipal de la Ville de Beaupré, tenue le 21 avril et ajournée au 27 avril 1987, ce conseil a adopté le règlement no 655 "Règlement concernant l'installation d'équipements destinés à avertir en cas d'incendie".

DONNÉ À BEAUPRÉ CE 30 AVRIL 1987.

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

**VILLE DE BEAUPRÉ**

PROVINCE DE QUÉBEC  
 COMTE DE MONTMORENCY

**AVIS PUBLIC**

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné par le soussigné, que:

- le règlement no 649 "Règlement pourvoyant à l'exécution de travaux d'aqueduc, d'égouts sanitaire et pluvial pour desservir les lots 1-P et 15-P ainsi qu'à un emprunt à long terme n'excédant pas 840 000,00\$ pour en défrayer le coût (20 ans)", a reçu les approbations suivantes, à savoir:
- adoption par le conseil municipal le 6 octobre 1986;
- approbation des personnes habiles à voter sur ce règlement lors de journées d'enregistrement tenues les 28 et 29 octobre 1986;
- avis d'opportunité par la M.R.C. Côte de Beaupré en date du 12 novembre 1986;
- approbation par l'honorable ministre des Affaires municipales le 2 avril 1987.

DONNÉ À BEAUPRÉ CE 4 MAI 1987

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

**VILLE DE BEAUPRÉ**

PROVINCE DE QUÉBEC  
 COMTE DE MONTMORENCY

**AVIS PUBLIC DE CONSULTATION**

AVIS PUBLIC est donné que le Conseil municipal de la Ville de Beaupré, suite à l'adoption d'un projet de règlement lors de sa séance régulière du 4 mai 1987, tiendra une assemblée publique de consultation le 19 mai 1987, à 19h30, à la Mairie de Beaupré, sise à 216, rue Prévost.

Le règlement no 667 "Règlement modifiant les règlements de zonage et de construction portant les numéros 473 et 552 pour les zones 44-A, 43-R et 40-A afin de permettre les habitations 1 (unifamiliales), habitations 2 (1 et 2 logements variés); habitations 3 (multi-familiales à caractère familial), habitations 4 (multi-familiales à caractère non familial); habitations 5 (projets d'ensemble) et également l'utilisation des services commerciaux de restauration et d'hébergement" et ce, tel que démontré au plan ci-dessous:

Au cours de cette assemblée, le maire expliquera le projet de règlement et les conséquences de son adoption, il entendra les personnes et organismes qui désireront s'exprimer.

Le projet de règlement est disponible pour consultation à la Mairie de Beaupré, sise à 216, rue Prévost.

FAIT ET DONNÉ À BEAUPRÉ CE 5E JOUR DE MAI 1987.

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

**AVIS**

Prenez avis que Yvon Bédard, 1485, route Kennedy nord, Ste-Marie Beauve, s'adressera à la Commission des Transports de Québec aux fins de demander le transfert de son permis de transport no: Q301678-001 qui se lit comme suit: Lequel permis visant au transport de bâtisses avec équipement spécialisé dûment enregistré entre tous points situés dans un rayon de 80,45 km (50 milles) de Ste-Marie de Beauve (2375), en faveur de Yvon Bédard Transport de Maisons Inc., 1485, route Kennedy nord, Ste-Marie Beauve. Ce permis est disponible pour consultation en s'adressant à la Commission des Transports de Québec.

De plus, prenez avis que tout intéressé peut introduire une opposition ou une intervention dans les cinq (5) jours qui suivent la deuxième parution dans les journaux, en s'adressant à la Commission des Transports de Québec, 585, boulevard Charest est, Québec G1K 7W5.

1re publication: 8 mai 1987  
 2e publication: 9 mai 1987

**APPEL D'OFFRES**  
 Société canadienne d'hypothèque et de logement

**OFFRE: RÉNOVATION ET PARACHEVEMENT DE LOGEMENTS**

DES OFFRES CACHETÉES, indiquant clairement leur contenu et adressées au soussigné, seront reçues jusqu'à quatorze (14) heures, le jeudi 28 mai 1987 à l'égard des travaux de rénovation et parachevement de logements au 1, 2, 3, 4 et 5 rue Legros, Gaspé. Les documents de soumissions peuvent être obtenus par les soumissionnaires à l'adresse indiquée ci-après et ils sont disponibles aux fins d'inspection au bureau local de la SCHL, au bureau de l'APCHQ, 143, St-Barnabé, Rimouski ou au bureau de l'Association de la Construction du Bas St-Laurent, 464, St-Germain ouest, Rimouski. Une garantie, telle qu'elle est décrite dans les documents de soumissions, sera exigée et elle sera retenue par la SCHL afin d'assurer la parfaite exécution du contrat. Ni la plus basse, ni aucune offre ne sera nécessairement acceptée.

**MARC PARADIS**  
 Directeur des finances  
 SCHL  
 320, rue St-Germain est  
 Porte 701, C.P. 1190  
 Rimouski, Qc  
 G5L 7R1

CANADA  
 PROVINCE DE QUÉBEC  
 DISTRICT DE QUÉBEC  
 No 11-000381-874

**COUR SUPÉRIEURE**  
 (en matière de faillite)

**AVIS AUX CRÉANCIERS DE LA PREMIÈRE ASSEMBLÉE (ART. 80)**

Dans l'affaire de la faillite de: **BOUTIQUE NOBLESSE LEVIS INC. #031987** ayant son siège social au 278, du Château, St-Nicolas, Québec G0S 2Z0 et ayant sa place d'affaires au 300, côte du Passage, Lévis, Québec G6V 6Y8

Avis est par les présentes donné que BOUTIQUE NOBLESSE LEVIS INC. a déposé une cession le 30e jour d'avril 1987 et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 19e jour de mai 1987, à 4:00 heures de l'après-midi au:

Bureau du séquestre  
 410, boul. Charest est, # 400  
 Québec, Québec

et que, pour avoir le droit de voter, les créanciers doivent déposer entre mes mains avant l'assemblée les preuves de réclamation et, au besoin, les procurations.

Les réclamations à l'encontre de l'actif doivent être produites au syndic avant que la distribution ne soit faite, à défaut de quoi le produit de l'actif sera distribué entre les ayants droit sans égard à ces réclamations.

Daté de Québec, Québec, ce 1er jour de mai 1987

Susan Gonthier, synde  
 1, Parc Samuel-Holland,  
 bur. 250  
 Québec, Québec  
 G1S 4P2

**Samson**  
 Bélair inc.

1, Parc Samuel-Holland  
 Bureau 250  
 Québec, (Qué)  
 G1S 4P2

Syndic  
 (418) 681-4607

**Canada**

**VILLE DE CAP-ROUGE**

**APPEL D'OFFRES**

La Ville de Cap-Rouge demande, par la présente, des soumissions pour la fourniture et l'installation de feux de circulation à l'intersection de la côte de Cap-Rouge et de la rue Provancher.

Le devis ainsi que les documents de soumission seront disponibles à compter du lundi 11 mai 1987, chez le groupe-conseil G.B.G.M. Itée, 2700, boulevard Laurier, bureau 504, Sainte-Foy (Québec) G1V 2L8 (653-9274), moyennant un dépôt non-remboursable de 25\$ sous forme de chèque visé fait à l'ordre de G.B.G.M. Itée.

Les soumissions doivent parvenir au bureau du Greffier, 4473, rue Saint-Félix, Cap-Rouge (Québec) G1Y 3A6 (651-1225), avant 10h30, heure d'ouverture d'icelles, le lundi 1er juin 1987.

Elles doivent être valides pour une période de 90 jours de la date d'ouverture et complétées sur le bordereau de soumission fourni par le groupe-conseil G.B.G.M. Itée.

Le soumissionnaire devra joindre à sa soumission un chèque visé par une banque canadienne à charte ou un bon de soumission payable à l'ordre de la Ville représentant 10% du montant total de la soumission.

La Ville se réserve le droit de n'accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues, d'en accepter ou d'en refuser le tout ou une partie, et de n'encourir aucune responsabilité pour les frais ou pertes occasionnés aux soumissionnaires.

DONNÉ À CAP-ROUGE, CE 4e JOUR DE MAI 1987.

Le Greffier  
**LAURENT-A. BOMBARDIER**

**ville de l'ancienne-lorette**

**SOUSSION PUBLIQUE**  
**CAMION TANDEM 10 ROUES POUR POMPE-ÉCHELLE**

La Ville de l'Ancienne-Lorette, demande des soumissions pour l'achat d'un camion tandem 10 roues pour pompe-échelle pour son Service de la protection publique.

Les documents de soumission sont disponibles au bureau du greffier de la Ville de l'Ancienne-Lorette situé à 1575, rue Turmel à l'Ancienne-Lorette.

Pour être acceptée, toute soumission doit être accompagnée d'un chèque visé fait à l'ordre de la Ville de l'Ancienne-Lorette pour un montant au moins égal à 10% du prix total de la soumission et émis selon les prescriptions apparaissant aux documents de soumission.

Toute soumission doit être présentée sous enveloppe cachetée adressée au greffier et porter la mention "SOUMISSION - CAMION TANDEM 10 ROUES POUR POMPE-ÉCHELLE".

Quelle que soit le mode d'expédition que le soumissionnaire choisit d'adopter, cette soumission doit, pour être validement reçue, être sous pli cacheté et se trouver physiquement au bureau du greffier avant le mercredi 27 mai 1987, à 15 heures.

Les soumissions seront ouvertes publiquement dans la salle du Conseil de l'hôtel de Ville de l'Ancienne-Lorette, à l'adresse précitée le même jour et à la même heure.

La Ville de l'Ancienne-Lorette ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues.

L'ANCIENNE-LORETTE, CE 6 MAI 1987.

Le greffier et conseiller juridique  
**Gabriel Michaud, o.m.a.**  
 Avocat

**VILLE DE BEAUPRÉ**

PROVINCE DE QUÉBEC  
 COMTE DE MONTMORENCY

**AVIS PUBLIC DE CONSULTATION**

AVIS PUBLIC est donné que le Conseil municipal de la Ville de Beaupré, suite à l'adoption d'un projet de règlement lors de sa séance régulière du 4 mai 1987, tiendra une assemblée publique de consultation le 19 mai 1987, à 19h30, à la Mairie de Beaupré, sise à 216, rue Prévost.

Le règlement no 668 "Règlement modifiant les règlements de zonage et de construction portant les numéros 473 et 552 pour la zone 34-R afin de permettre les habitations 1 (unifamiliales); habitations 2 (1 et 2 logements variés); habitations 3 (multi-familiales à caractère familial)" et ce, tel que démontré au plan ci-dessous:

Au cours de cette assemblée, le maire expliquera le projet de règlement et les conséquences de son adoption, il entendra les personnes et organismes qui désireront s'exprimer.

Le projet de règlement est disponible pour consultation à la mairie de Beaupré, sise à 216, rue Prévost.

FAIT ET DONNÉ À BEAUPRÉ CE 5E JOUR DE MAI 1987.

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

**APPEL D'OFFRE**  
**ENTRETIEN MENAGER**

L'Université du Québec à Chicoutimi recevra jusqu'au 21 mai 1987 à 16h00 des soumissions pour l'entretien ménager de ses locaux pour une période d'un (1) an avec possibilité de renouvellement pour les deux (2) années subséquentes.

Le devis de cet appel d'offre peut être obtenu, contre un dépôt de 100\$ remboursable, au Service de l'approvisionnement (local 1-107) à partir du lundi 11 mai 1987.

**Université du Québec à Chicoutimi**



# La RIO sera rentable d'ici trois ou cinq ans

♦ MONTREAL (PC) - La Régie des installations olympiques (RIO) atteindra le plateau de la rentabilité dans trois ans au plus tôt ou dans cinq ans au plus tard.

Pour y arriver toutefois, elle remet en question la vocation initiale accolée à certains équipements en 1976 et propose un nouveau plan qui met l'accent sur le tourisme, le loisir et la culture avec comme pôle d'attraction non seulement le Parc olympique, mais aussi le Jardin botanique, le Château Dufresne et peut-être un Musée de la science qui pourrait être installé en permanence dans l'édifice du Vélodrome.

En fait, le programme de rentabilisation de la RIO a plusieurs volets, comme l'ont expliqué certains membres de la direction hier, notamment M. Guy R. Morin, nommé vice-président au marketing en avril 1986. M. Morin, qui était jadis un membre très actif au sein du parti libéral et qui reste un ami du premier ministre Robert Bourassa, occupe de toute évidence une fonction hautement stratégique.

D'abord, il y a le Stade qui continuera bien sûr d'offrir des activités de sport professionnel, des spectacles et autres activités spéciales,

mais qui deviendra de plus en plus un lieu de Salons et d'exposition. On veut en faire "le plus grand stade d'exposition au Canada" avec une superficie de 600,000 pieds carrés, dont 200,000 sur l'aire de jeu et 100,000 au Vélodrome.

Les Salons constituent peut-être l'activité la plus rentable avec des revenus possibles de \$5 millions et 1.5 million d'entrées aux guichets. Ils offrent en outre l'avantage de revenir à chaque année, en plus d'avoir tendance à prendre de l'ampleur. La RIO croit savoir que certains Salons manquent d'espace à Place Bonaventure. Toutefois, il faudra d'abord installer un tapis amovible dans le stade et il faudra attendre jusqu'en 1989-1990 avant de voir des Salons géants dans le Stade, qui en 1986 a enregistré un déficit de \$1.8 million.

En second lieu, la RIO est très confiante de tirer des profits intéressants du mat, du funiculaire et du toit amovible. Il lui faut 400,000 entrées pour couvrir ses frais de fonctionnement; or, les études de marché et l'expérience ailleurs (tour du CN à Toronto par exemple) lui permettent d'espérer un million de visiteurs par année.

Le conseil d'administration de la RIO a déjà donné son accord au principe d'un Aqua-parc dans le secteur des piscines, qui connaissent à chaque année un important déficit (\$2.6 millions en 1986). D'ailleurs, plus il y a de visiteurs, plus le déficit augmente. Les piscines attirent une clientèle qui dépense \$2 per capita, alors que celle d'un aqua-parc dépenserait \$12 per capita et serait nettement plus considérable, de l'ordre de 700,000 entrées par année, selon une étude de marché qui ne tient pas compte des moins de 18 ans, des touristes et du public métropolitain périphérique.

## Réunion des familles Mathieu

♦ À l'occasion des fêtes du 250<sup>e</sup> anniversaire de la Beauce, les familles Mathieu se donnent rendez-vous, le dimanche 31 mai, à Beauveville, pour souligner l'apport en Beauce des descendants de l'ancêtre de Jean Mathieu et d'Anne du Tertre.

Le programme de la journée comprend l'inscription à compter de 9

heures à la salle Denis-Morin, messe à 11 heures, réception et dîner, conférence sur la généalogie, exposition et soirée à la Villa des Pins. Pour renseignements, communiquer avec André Mathieu à 774-6775, ou Thérèse Godbout à Québec à 688-9976. On peut aussi écrire à Famille Mathieu d'Amérique, 1017, rue Fraser, Beauveville, G0S 1A0. ♦

reçu 16 demandes de la part de promoteurs, parmi lesquels elle pourrait en retenir quatre ou cinq avant d'arrêter un choix définitif. La RIO donne l'assurance que l'aqua-parc ne ferait pas disparaître les piscines actuelles, qui pourraient servir à des fins de compétitions comme par le passé.

En ce qui concerne le Vélodrome, aucune décision n'a été prise, mais il enregistre lui aussi un important déficit de \$2.2 millions et n'est utilisé pour des courses que six semaines par année. Hier, M. Morin

n'hésitait pas à dire que la piste du Vélodrome était à vendre. La RIO veut rentabiliser cette installation également et elle serait ravie si la ville de Montréal, à l'occasion de son 350<sup>e</sup> anniversaire, décidait d'ériger un musée de la science et des technologies, comme l'a du reste promis le maire Jean Doré. Les dirigeants de la RIO sont persuadés que le Vélodrome, un édifice ultra-moderne, conviendrait parfaitement pour accueillir un tel musée, qui contribuerait à attirer plus de visiteurs au Stade et au Jardin botanique et vice versa. ♦

## Centre hospitalier Anna-Laberge

### AVIS PUBLIC

#### Demande d'information

Le Centre hospitalier Anna-Laberge procédera sous peu à un appel d'offres pour acquérir un vaste ensemble intégré de matériels informatiques et de logiciels spécialisés destinés aux milieux hospitaliers.

Dans un premier temps, pour se qualifier, les fournisseurs intéressés doivent répondre avant le 15 mai 1987 à la présente demande d'information. Les données pertinentes sont contenues dans une lettre disponible auprès de:

Monsieur Pierre-Maurice Gravel  
Responsable du service informatique  
100A, boul. d'Anjou (suite 200)  
Châteauguay (Québec)  
J6K 1C4

Téléphone: (514) 691-7331

## CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE CHARLEVOIX LA VILLE DE LA MALBAIE

### DEMANDE DE SOUMISSIONS

#### ÉQUIPEMENTS ET LOGICIELS INFORMATIQUES

La Ville de La Malbaie dans Charlevoix demande des soumissions pour l'acquisition d'équipements et de logiciels informatiques.

Copies du document d'appel d'offres seront disponibles à compter du 11 mai 1987 jusqu'au 20 mai inclusivement (date limite), au bureau du directeur, secrétaire-trésorier, Ville de La Malbaie, 280, rue Nairn, casier postal 880, La Malbaie, Charlevoix, Québec G0T 1J0 et pourront être obtenues contre un dépôt certifié de soixante-quinze dollars (75,00\$) fait à l'ordre de la Ville de La Malbaie et portant la note "Soumission Informatique". Ce dépôt est non remboursable.

Seules les soumissions présentées sur les documents préparés par la Ville de La Malbaie inclus au cahier des charges et présentées dans une enveloppe scellée portant l'inscription "Soumission Informatique" seront acceptées.

Les soumissions scellées devront parvenir en deux exemplaires (2) au directeur, secrétaire-trésorier de la ville avant quinze heures (15h00) le 8 juin 1987 et seront ouvertes le jour même à compter de quinze heures (15h00) heure locale, en la salle du Conseil.

Afin de garantir l'exécution du contrat, le soumissionnaire devra faire parvenir avec sa soumission un chèque certifié en dépôt égal à au moins 10% du montant global de la soumission que la ville est autorisée à garder si le fournisseur choisi refuse de signer ou d'exécuter le contrat.

La Ville de La Malbaie ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues ni à encourir aucuns frais pour toute perte subie par les soumissionnaires. Donnée à La Malbaie, ce 7<sup>e</sup> jour du mois de mai mil neuf cent quatre-vingt-sept.

Roger Arpin, O.M.A.  
Directeur, secrétaire-trésorier

## VILLE DE QUÉBEC

### CONSEIL MUNICIPAL

#### ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU 11 MAI 1987

- Prière.
- 1.- Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 27 avril 1987.
  - 2.- Présentation de tous les documents, lettres et requêtes adressés au Conseil.
  - 3.- Rapport du directeur général et des chefs de service.
  - 4.- RAPPORTS DU COMITÉ EXÉCUTIF
    - 662 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no 3273.
    - 663 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no 3274.
    - 664 - Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement no 3276.
    - 665 - Vente par la Ville à la firme M2S Electronique Inc d'un immeuble connu et désigné comme le lot 1089-17 du cadastre de la paroisse de Saint-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette, pour un montant de 90 059,00\$.
    - 666 - Achat par la Ville d'actions de catégorie "A" dans la compagnie 2432-1796 Québec inc. pour un montant de 1 200 000\$, pour le compte du Régime des rentes des employés de la Ville; approbation des règlements de régie interne et nomination des officiers de cette compagnie.
    - 667 - Nomination de monsieur Claude Goulet au poste de directeur au Service des travaux publics.
    - 668 - Versement à la réserve foncière pour fins d'habitation du lot 4883 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Roch) et cession à la Société municipale d'habitation Champlain dudit lot, pour une somme de 1,00\$.
    - 669 - Versement à la réserve foncière pour fins d'habitation des lots 4857, 4889 et 4890 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Roch) et cession à la Société municipale d'habitation Champlain desdits lots, pour une somme de 1,00\$.
    - 670 - Acquisition par la Ville, de monsieur Jean-Paul Paquet, de certains lots du cadastre de la paroisse de l'Ancienne-Lorette dans le cadre du réaménagement du parc Masson et abrogation de la résolution CM-85-1442.
    - 672 - Adjudication de contrat à la firme Les Entreprises P.E.B. Inc. pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égoûts, d'infrastructure de rues et de pavage dans le projet de développement domiciliaire Les Constructions de la Vieille Capitale inc. (1987), pour un montant approximatif de 396 510,00\$.
    - 673 - Adjudication de contrat à la firme Les Entreprises P.E.B. Inc. pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égoûts, d'infrastructure de rues et de pavage dans le projet de développement domiciliaire Caisse populaire Charlesbourg "Les Immeubles Multi-Biens inc." (1987), pour un montant approximatif de 340 586,96\$.
    - 674 - Adjudication de contrat à la firme Les Entreprises P.E.B. Inc. pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égoûts, d'infrastructure de rues et de pavage dans les projets de développements domiciliaires Lehndorff International 1987, phase 2 et phase 3-B, pour un montant de 758 426,70\$.
    - 675 - Servitude réelle et perpétuelle de droit de passage accordée à la Ville par la firme Solway inc. sur des parties du lot 1343 du cadastre de la paroisse de Charlesbourg, en vue de la pose de tuyaux d'égoûts et de drainage.
    - 676 - Servitude de tolérance accordée par la Ville pour l'implémentation d'un immeuble situé sur le lot 4883 pte du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Roch), propriété de monsieur Roque Chouinard.
    - 677 - Engagement de services de laboratoires en vue du contrôle de la qualité des matériaux et expertises de sol concernant certains travaux publics exécutés durant l'exercice financier 1987.
  - 5.- ÉTUDE DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1<sup>re</sup> LECTURE
    - 3273 - Concernant le changement de nom et le prolongement de la place Bellin.
    - 3274 - Concernant le changement de nom de l'avenue Chauveau dans le quartier Champlain.
    - 3276 - Modifier le règlement 3079 "Concernant le commerce sur rue".
  - 6.- ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÈGLEMENTS POUR ADOPTION FINALE
    - 3233 - Concernant l'ouverture de la rue Bluteau. (x)
    - 3269 - Modifier le règlement no 2890 "Concernant les artistes-peintres et les portraitistes". (x)
      - (x) Pour leur adoption en deuxième lecture, il faut la majorité absolue des membres du Conseil.
  - 7.- INTERVENTIONS DES MEMBRES DU CONSEIL
  - 8.- AVIS DE MOTION
  - 9.- MOTION
  - 10.- PÉRIODE DE QUESTIONS ET DE RÉPONSES
    - 1<sup>re</sup> - Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.
    - 2<sup>de</sup> - Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.
  - 11.- CLÔTURE DE LA SÉANCE
 

N.B.: Il pourra être ajouté à ou enlevé de cet ordre du jour toute matière ou sujet qui requiert l'approbation du Conseil si les circonstances le justifient.
- Québec, 8 mai 1987
- Le Greffier de la Ville  
Antoine Carrier, avocat

## TOUT, TOUT, TOUT, sur L'ÉCONOMIE TÔT, TÔT, TÔT, TÔT, LE JEUDI

Blais,  
Fortier,  
Touche Ross, Liée  
Syndic - Gestionnaire

### LOI SUR LA FAILLITE APPEL D'OFFRES

COUR NO. 200-11-000211-873  
SUR NO. 031625  
DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:  
GREGOIRE FERLAND, domicilié et résidant au 3981, St-Laurent, #800-A, Montréal (Québec), autrefois du 930, Route 138, Grondines (Québec).

LOT	DESCRIPTION DES ACTIFS	VALEUR APPROXIMATIVE
1.	Ferme comprenant une résidence unifamiliale, une grange et deux entrepôts, sur une terre d'environ 132 acres avec verger de 2,500 arbres, située au 930, Route 138, Grondines (Québec)	120 000\$
2.	Terre à culture et à bois d'environ 90 acres située au 930, Route 138, Grondines (Québec)	IND.
3.	Ensemble usine modèle P2047 avec réservoir	5 000\$
4.	Scellée à bande de téflon de marque Emplex, modèle M55B2	4 000\$
5.	Egraineuse à choux de bruxelles, double tête	5 000\$
6.	Équipement comprenant génératrice et compresseur 5 forces	3 000\$
7.	Tracteur de marque "Same" Saturno Row Crop 80	15 000\$

Toutes les personnes intéressées pourront inspecter les actifs, le vendredi 15 mai 1987, de 10h00 à 16h00 au 930, Route 138, Grondines (Québec) et le lot numéro 7 sera au 485, Boul. de L'Al à Cap-Santé. Pour de plus amples informations, veuillez communiquer avec M. Mario Parent, au bureau du syndic, au numéro (418) 687-3333.

**CONDITIONS ET RÉSERVES  
SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS**  
Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des actifs pourra être obtenu au bureau du syndic ou lors de l'inspection. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité du soumissionnaire d'en obtenir une copie.  
Copie de la liste d'inventaire sera disponible au bureau du syndic ou lors de l'inspection des actifs et ce, aux frais des personnes intéressées.

**OUVERTURE DES SOUMISSIONS**  
Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues, le jeudi 21 mai 1987, à 11h30, au bureau du syndic, 880, chemin Sainte-Foy, bureau 860, Québec (Québec).

Gilles M. Tremblay, M.Sc.  
Syndic

880, chemin Sainte-Foy,  
Québec G1S 2L2 (418) 687-1246

## VILLE DE QUÉBEC

### AVIS PUBLIC

#### ACQUISITION DE RUES PAR LA VILLE

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné conformément aux dispositions de l'article 419 de la Charte de la Ville, que le Conseil municipal a approuvé, le 13 avril 1987, en vertu de sa résolution CM-87-598, la description de parties des rues Ste-Marguerite, Ste-Hélène, Fleurie, St-Vallier et de l'Église, connues et désignées comme étant les lots 4871 à 4878 du cadastre de la Cité de Québec, quartier Jacques-Cartier, tel que préparé par monsieur Albert St-Loup, arpenteur-géomètre, le 3 mars 1987 (sa minute V-1019), et dont la Ville veut se faire déclarer propriétaire.

La description des immeubles concernés s'établit comme suit:

- 1 - Partie de la rue Ste-Marguerite  
Toute cette partie de la rue Ste-Marguerite comprise entre les rues de la Couronne et de la Chapelle (sans désignations cadastrales) et formée des lots 4871 et 4878 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Jacques-Cartier).
- 2 - Partie de la rue Ste-Hélène  
Toute cette partie de la rue Ste-Hélène comprise entre les rues de la Couronne et de la Chapelle (sans désignations cadastrales) et formée des lots 4872 et 4877 du susdit cadastre.
- 3 - Partie de la rue Fleurie  
Toute cette partie de la rue Fleurie comprise entre les rues de la Couronne et de la Chapelle (sans désignations cadastrales) et formée des lots 4873 et 4876 du susdit cadastre.
- 4 - Partie de la rue St-Vallier  
Toute cette partie de la rue St-Vallier comprise entre, d'une part, l'intersection de la rue de la Couronne et de la côte d'Abraham et, d'autre part, de la rue de la Chapelle (sans désignations cadastrales), cette partie de la rue St-Vallier étant formée du lot 4874 du susdit cadastre.
- 5 - Partie de la rue de l'Église  
Toute cette partie de la rue de l'Église comprise entre le boulevard Charest (sans désignations cadastrales) et la rue St-Vallier (lot 4874) et formée du lot 4875 du susdit cadastre.

Cette description est faite en référence au plan cadastral préparé par monsieur Jean-Louis Demers, arpenteur-géomètre, le 8 décembre 1986, et qui a été déposé au Service du cadastre du ministère de l'Énergie et des Ressources, le 19 février 1987.

Le soussigné ayant l'obligation de faire publier le texte intégral de l'article 419 de la Charte, lorsque la Ville desir s'en prévaloir, le texte de cet article se lit comme suit:

"419. Les rues ou ruelles ouvertes au public depuis au moins cinq ans deviennent propriété de la Ville dès que sont accomplies les formalités suivantes:

1. le Conseil approuve, par résolution, une description de toutes rues ou ruelles ou de toute partie de celles-ci, pour lesquelles la Ville entend se prévaloir du présent article;
2. cette description doit être faite d'après un plan cadastral et un livre de renvoi faits et déposés conformément à la Loi sur le cadastre (L.R.Q., c. C-1);
3. l'original de cette description doit être déposé au bureau du Greffier de la Ville et une copie certifiée par un arpenteur-géomètre doit être déposée au bureau du registraire de la division d'enregistrement ou se trouvent les terrains visés;
4. le Greffier de la Ville fait publier deux fois à la Gazette officielle du Québec et dans un journal quotidien circulant dans la ville, avec un intervalle d'au moins trois mois et d'au plus quatre mois entre chaque publication, un avis contenant:
  - a) le texte intégral du présent article;
  - b) une description sommaire des rues ou ruelles concernées;
  - c) une déclaration à l'effet que les formalités prévues aux paragraphes 1 et 2 ont été accomplies.

Tout droit auquel des tiers pourraient prétendre à la propriété du fonds de ces rues ou ruelles est prescrit s'il n'est pas exercé par action devant le tribunal compétent dans l'année suivant la dernière publication à la Gazette officielle du Québec.

La Ville ne peut se prévaloir du présent article à l'égard de rues ou ruelles sur lesquelles elle a prélevé une taxe au cours des cinq années précédentes.

Le soussigné déclare de plus que les formalités prévues aux paragraphes 1 et 2 de l'article 419 de la Charte de la Ville ont été accomplies.

Le Greffier de la Ville  
Antoine Carrier, avocat

Québec, le 27 avril 1987



CEGEP de Jonquière

DIRECTION DES RESSOURCES FINANCIÈRES

### APPEL D'OFFRES Exploitation des services alimentaires

- 1.- Le COLLÈGE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET PROFESSIONNEL DE JONQUIÈRE demande des soumissions pour l'exploitation des services alimentaires.
- 2.- Le document complet d'appel d'offres est disponible gratuitement au secrétariat des Ressources financières du CEGEP DE JONQUIÈRE de 8:30 heures à 12:00 heures et de 13:30 heures à 16:00 heures du lundi au jeudi et, de 8:30 heures à 12:00 heures le vendredi.
- 3.- Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé au montant de 12 000\$ payable à l'ordre du COLLÈGE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET PROFESSIONNEL DE JONQUIÈRE, ou d'un cautionnement de soumission au montant de 12 000\$, valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions. Ces garanties de soumission devront être échangées à la signature du contrat pour un cautionnement d'exécution au montant de 40 000\$.
- 4.- Les soumissions (l'original et deux (2) copies) seront reçues au secrétariat des Ressources financières jusqu'à 15:00 heures (heure locale) le mardi vingt-six (26) mai 1987, et l'ouverture aura lieu à la même heure, même date, au local 532.1
- 5.- Seules les personnes, sociétés, compagnies et corporations ayant une place d'affaires au Québec et qui auront obtenu le document d'appel d'offres directement du CEGEP DE JONQUIÈRE sont admises à soumissionner.
- 6.- Visite des lieux: Le mercredi 13 mai 1987, à 14:00 heures. Rendez-vous au local 532.1.
- 7.- Le COLLÈGE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET PROFESSIONNEL DE JONQUIÈRE ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues.

CHARLES WAGNER, directeur  
Ressources financières.  
2505, St-Hubert, Jonquière, (QC)  
G7X 7W2 - Tél.: (418) 547-2191

## APPEL D'OFFRES

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
No. 200-11-000377-872  
No Surintendante: 031947

COUR SUPÉRIEURE  
(en matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de:  
BAR RÉCEPTION DANSE L'APRÈS ONZE INC., corporation légalement constituée ayant son siège social et principale place d'affaires au 35, rue d'Auteuil, QUÉBEC (Québec) G1R 4B9

DÉBITRICE

Avis est, par les présentes, donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndic soussigné à son bureau, au 580, Grande-Allée est, Suite 240, Québec (Québec), le ou avant le mardi 26 mai 1987 à 11:00 heures pour l'achat des lots suivants:

- |       |   |             |
|-------|---|-------------|
| LOT 1 | Équipement et mobilier de bar incluant bar et vaisseliers en bois avec évier, réfrigérateurs à bière, laveuse à verres de marque Hobart, tables tournantes, lecteur de cassettes, piano, verres assortis et divers accessoires de bar. (Sujet à diverses charges éventuelles) | 13 656,35\$ |
| LOT 2 | Système de son incluant amplificateurs Bryston 4B, mélangeur audio, microphone, égalisateur graphique, diviseur de fréquences, ensemble de haut-parleurs, etc. (Sujet à diverses charges éventuelles)   | 32 000,00\$ |
| LOT 3 | Assortiment de disques 33 tours et 45 tours.  | 3 750,00\$  |
| LOT 4 | Toile d'aévent et réservoir à eau chaude. (Sujet à diverses charges éventuelles)  | 1 200,00\$  |

Toutes les soumissions, accompagnées d'un chèque visé de 15% du montant de la soumission, devront être cachetées et, sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: "SOUMISSION DE BAR RÉCEPTION DANSE L'APRÈS ONZE INC." et devront être livrées au bureau du syndic à l'adresse précitée avant la date et l'heure fixées pour l'ouverture des soumissions.

Ladite ouverture des soumissions se fera au bureau du syndic devant les soumissionnaires présents.

#### INSPECTION DES ACTIFS

Les lots 1 à 4 pourront être inspectés sur rendez-vous seulement en communiquant avec M. MARIO VAUGEONIS, du bureau du syndic, au numéro (418) 648-6162.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues le mardi 26 mai 1987 à 11:00 heures au bureau du syndic soussigné.

Le syndic ne s'engage à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

#### AUTRES CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DES BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite des actifs ou au bureau du syndic. 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.

Daté de Québec, ce 7<sup>e</sup> jour de mai 1987.

JEAN-GERMAIN HUOT, LL. L.,  
SYNDIC aux biens de  
Bar Réception Danse  
L'Après Onze Inc.



Jean-Germain Huot  
& associés

580, Grande-Allée Est  
Suite 240  
Québec (Québec)  
G1R 2K2  
(418) 648-6162