

Dans la région de Québec

Au Vieux Duluth «accouche» d'un rejeton

VANIER — Au Vieux Duluth, de la rue Soumande, fête son deuxième anniversaire, en février 1994, et la propriétaire associée, Mme Raymonde Paquin-Duplain, profitera de l'occasion pour en ouvrir un deuxième, coin boulevard Hamel et autoroute Henri-IV, dans l'ancien local de la banque Toronto-Dominion. L'établissement, spécialisé dans les grillades et les fruits de mer, n'a pas mis de temps à conquérir les Québécois puisque de 2500 à 3000 clients goûtent à son produit chaque semaine.

par **CLAUDE GOYETTE**
LE SOLEIL

C'est un investissement de 500 000 \$ et la création d'une trentaine d'emplois qui marqueront l'ouverture de ce restaurant de 275 places, en février. Et Mme Raymonde Paquin-Duplain et son bras droit, M. Marc Langevin, sont confiants de faire un succès de ce deuxième maillon. Ils sont convaincus que ce concept montréalais convient parfaitement aux Québécois et qu'il ne tardera pas à drainer sa part de clients. À noter qu'il existe un autre Au Vieux Duluth, à Lévis, sur le boulevard Étienne-Dallaire, dont les proprié-

taires sont MM. Pervers Aktar et Mohamed Caleb.

Pas un inconnu

Le restaurant Au Vieux Duluth n'est pas un inconnu pour les Québécois. Le premier a vu le jour rue Duluth, à Montréal, en 1982, grâce aux frères Nick et Peter Giannopoulos, ainsi que M. Andreas Kragaris. Il en existe actuellement 25, repartis un peu partout sur le territoire québécois, dont plusieurs dans la région montréalaise. De nombreux Québécois, dont Mme Duplain et son mari, fréquentaient Au Vieux Duluth quand ils voulaient déguster un bon repas grec lors de leur séjour à Montréal. Mais quelles sont les raisons qui expliquent le succès de cette chaîne québécoise qui n'a pas fini de grandir?

La formule, permettant d'apporter son vin, y est sûrement pour quelque chose et, contrairement à la croyance populaire, les gens ne sont pas gênés d'apporter leur bouteille au restaurant. Plus de 90 % de la clientèle du soir le fait et même le midi, quand la fin de semaine approche, c'est une pratique de plus en plus courante. Mais il y a d'autres facteurs que Mme Paquin-Duplain met en évidence, grâce aux cartes commentaires de la clientèle.

Ses clients mentionnent la qualité du service offert par le personnel féminin, l'excellence du rapport qualité-prix, la belle présentation des assiettes, les portions généreuses et l'ambiance générale du restaurant. Il y a aussi la présence de Mme Duplain que ses clients appellent affectueusement Mme Duluth et de M. Langevin qui compte plusieurs années d'expérience en restauration. Ils sont toujours sur place et les clients peuvent se plaindre au patron si quelque chose cloche.

Besoins de volume

Les patrons ne s'en cachent pas, ils doivent attirer du monde et faire du volume s'ils veulent rentabiliser leur établissement. Ils ne vendent pas de boissons alcoolisées, ce qui leur enlève une source importante de profits. C'est donc important pour eux de remplir le restaurant, tout en offrant à la clientèle un service empressé et



Mme Raymonde Paquin-Duplain et M. Marc Langevin montrent quelques assiettes bien garnies de leur restaurant Au Vieux Duluth.

un produit de qualité. C'est dans cette optique qu'ils ne prennent pas de réservations, les vendredis et samedis soir. Le restaurant est habituellement rempli et les réservations les obligeaient à effectuer des acrobaties.

Le menu du restaurant comprend surtout des grillades sur charbon de bois (viandes rouges et viandes blanches), des fruits de mer, des poissons, des salades et une carte de caprices à faire saliver les plus gourmands et les bacs sucrés. Certains plats sont grecs comme les pikilia, le fromage feta et les olives noires, le tzatziki, le feuilleté aux épinards, le souvlaki, le chiche-kebab, les patates grecques et le riz dans la même assiette avec la salade pour accompagner les plats principaux.

Une cuisine centrale

C'est d'ailleurs à la cuisine centrale de Montréal que toutes les viandes de la chaîne marinent et elles sont livrées, sous vide, chaque lundi matin, dans un camion réfrigéré et c'est la même chose pour les caprices. C'est essentiel pour les patrons de la chaîne de conserver les caractéristiques qui font leur succès: un goût uniforme, un menu identique, une décoration semblable, un service chaleureux, une ambiance détendue, un bon rapport qualité-prix et des portions généreuses.

C'est d'ailleurs cette philosophie qui a incité Mme Paquin-Duplain à plonger dans la restauration. Elle ne connaissait pas le domaine, sauf comme cliente, et elle ne tarit pas d'éloges envers

les propriétaires de la chaîne qui ne ménagent pas leurs conseils et qui sont sur place si le besoin s'en fait sentir. Elle est étonnée de constater combien de personnes connaissent déjà la chaîne avant même de mettre un pied dans son établissement.

Il y a trop de restaurants à Québec et la plupart des restaurateurs

reconnaissent eux-mêmes. Mais Mme Paquin-Duplain croit en son produit et elle soutient qu'il est très bien adapté à la période de morosité économique actuelle. C'est un établissement à prix populaire, accessible pour toute la famille, le rapport qualité-prix est excellent et le fait d'apporter son vin réduit d'autant le prix de l'addition.

EN BREF



Au Vieux Duluth
Grillades et fruits de mer

371, rue Soumande
Vanier
681-7274
208 places
5790, boulevard Étienne-Dallaire
Lévis
835-6668
248 places
Permis toutes boissons
Stationnement gratuit

L'horaire :
Du lundi au jeudi : 11 h à 23 h
Vendredi : 11 h à 23 h 30
Samedi : 16 h à 23 h 30
Dimanche : 16 h à 23 h

Le prix :
Le midi : tous les plats de la carte avec soupe et dessert à partir de 6,95 \$
Le soir : deux tables d'hôte à partir de 9,95 \$

Cartes de crédit :
Master Card, Visa et American Express.

Le CHUL termine au premier rang du concours culinaire provincial sur les purées

page 4

L'ABONNEMENT, C'EST ÉCONOMIQUE!
Abonnez-vous :
647-3333 (Québec)
ou au 1-800-463-2362 (régions)
LE SOLEIL

AU CAFE Suisse

MENU DU 40e
TABLE D'HÔTE POUR DEUX PERSONNES (INCLUANT 1/2 LITRE DE VIN)
Également disponible pour groupes à prix spéciaux. **40\$**
TABLE D'HÔTE POUR UNE PERSONNE **15\$95**
EN TOUT TEMPS, PLUSIEURS CHOIX DE TABLE D'HÔTE POUR DEUX À MOINS DE **40\$**
LES RETROUVAILLES FAMILIALES DU DIMANCHE
— MENUS SPÉCIAUX POUR ENFANTS ET ÂGE D'OR
— FONDUES DU 40e — 6 CHOIX (jusqu'au 19 décembre) À PARTIR DE **9\$95**
DES CET AUTOMNE, QUELQUES NOUVEAUTÉS : cocktail (5 à 7) - dégustations - table d'hôte (fondue et raclette à volonté)
Salons et menus de groupe disponibles pour votre party de Noël
PROMOTIONS SPÉCIALES POUR ANNIVERSAIRE
32, rue Sainte-Anne, Vieux-Québec
694-1320
2 heures de stationnement gratuit à l'hôtel de Ville

Merci à...

Cliente assidue, elle nous a témoigné son soutien et son appréciation à de nombreuses reprises. Nous sommes fiers de la compter parmi les clients et amis de L'Anctère.

Hervé Labarre

Restaurant L'ANCTÈRE
2980, 1re Avenue Québec

MARTINE BOUGIE du Salon Satèle
Merci de réserver au 624-4848

À déguster ... entre autres et en tout temps

Les mignonnettes de caribou au prosciutto

Détaillées en fines escalopes recouvertes de prosciutto, parfumées à la sauge, déglacées au marsala et accompagnées de tortellini au pesto.

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

- notre table d'hôte à découvrir midi et soir
- Salons privés pour groupes
- Préposé au stationnement le soir

LE MEILLEUR SMOKED MEAT À QUÉBEC

Smoked Meat
Poitrine de bœuf fumé maigre à 100%

Présentez ce coupon
Je vous donne droit à un smoked meat gratuit lorsque vous en achetez un de même valeur au prix courant. Pour dégustation sur place seulement. 1 coupon par 2 personnes.
Valable jusqu'au 30 novembre 1993
120, René-Lévesque Ouest (au-dessus du Manoir du spaghetti)
Tel. : 529-6949

RESTAURANT Le Patrimoine 529-5533
coin Georges-V et Grande Allée

TABLE D'HÔTE

Quignon à la tartare
Barquettes d'escargots en crème
Crêpe de fruits de mer

Potage
Salade
Filet de saumon à la limette
Coffret de rognons de veau au madère
Medaillon de bœuf au fromage de chèvre
Suprême de volaille à l'estragon
Thé, café
Choix de dessert
Sambuca

21 21\$ 1 personne
66 66\$ 4 personnes
38 38\$ 2 personnes
7 SERVICES

FINI LES PASSEPORTS, RABAIS DIRECT À NOS CLIENTS VALIDE 7 JOURS SUR 7

RESTAURANT JONCTION
Sillery

Angle René-Lévesque et des Érables
"histoire de bien manger à prix familial"

LES HUITRES SONT ARRIVÉES À LA JONCTION!

Soupe aux huîtres **3,95 \$**
Huîtres sur écailles (demi-douzaine) **4,95 \$**
Huîtres (douzaine) **7,95 \$**
Vol-au-vent aux huîtres **6,95 \$**
Tourte d'huîtres Rockefeller (Huîtres tritres, sauce tartare) **6,95 \$**
Huîtres tritres, sauce tartare **7,95 \$**

OUVERT TOUS LES SOIRS JUSQU'À 1h

310, René-Lévesque Ouest
Réservations : **683-4621**

LE PUB CORN S'ÉCLATE...
5350, Henri-Bourassa, Charlesbourg 627-3000

LE PUB CORN A DES AILES!
TOUS LES MARDIS, MERCREDIS ET JEUDIS

MERCREDI: TOUTES LES BROCHETTES S'ÉCLATENT...
UN SEUL PRIX **7\$95**

GRATUIT POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS
Les admissibles et dimanches

PUB
A VOLONTÉ **18\$95**

Mardi 12 octobre
SUPER PARTY D'HUITRES
Soupe aux huîtres
Huîtres tritres
Pâté aux huîtres
Huîtres sur écailles

N'OUBLIEZ PAS: TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES, LAISSEZ-NOUS LE PLAISIR DE VOUS OFFRIR LE FRUIT DE LA VIGNE EN BOUTEILLE AU MEME PRIX QUE SI VOUS L'ACHETIEZ VOUS-MEME!

Amenez vos enfants et bénéficiez de repas gratuits incluant breuvage et dessert. Conditions au restaurant. 1 repas gratuit par enfant par adulte.



Louis Couture et Ginette Larochelle, du Mòss bistro belge, ont reçu l'aide de Daniel Bégin, des Pêcheries Atlantique, pour le lancement de leur festival d'huîtres La Caraquette, mardi soir.

Le Deauville vendu

Yves Cloutier continuait de diriger le Deauville, de Sainte-Foy, même si le terrain et l'établissement avaient été vendus à Jacques Robitaille qui possède déjà l'Hôtel Québec, le Québec Inn et l'Auberge Ramada. Mais une source généralement fiable nous a appris que le Deauville avait été vendu à Guy Fiset, l'ancien propriétaire de l'hôtel-

motel Carillon. Ce dernier devrait prendre possession des lieux le 31 décembre, ce qui permettra à M. Cloutier de se consacrer à son Rasca dans l'Auberge Wandlyn.

La Caraquette à l'honneur au Mòss bistro belge

Pour la troisième année consécutive, Ginette Larochelle, du Mòss

bistro belge, organise un festival de La Caraquette, cette huître très populaire en provenance du Nouveau-Brunswick. Ce produit, à qui l'on attribue à tort des vertus aphrodisiaques, renferme des qualités nutritives indéniables. Faciles à digérer, crues ou cuites, les huîtres sont une excellente source de

protéines, de vitamines et de sels minéraux et elles contiennent peu de calories. Le Mòss offre des huîtres sur écaillés, le tartare d'huîtres et de saumon et son coulis, la soupe aux huîtres et aux champignons, la coquille d'huîtres au vin blanc, la chaudière d'huîtres et sa garniture forestière, le vol-au-vent d'huîtres et ses petits légumes, les huîtres gratinées (à la bière et baie de genièvre, à l'ail, au roquefort, à la Rockefeller). Il y a aussi un spécial d'huîtres frites à volonté, les dimanche, lundi et mardi soirs, à compter de 17 h, et le festival se poursuit jusqu'en décembre.

L'Apsara en fête

Si vous n'avez jamais dégusté l'authentique cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne de l'Apsara, rue d'Auteuil, c'est l'occasion rêvée pour casser la glace durant la célébration de leur 16e anniversaire. Jusqu'au 24 octobre, en plus du menu régulier, la famille Khuong a préparé un menu pour deux personnes savoureux et très visuel. Il comprend une soupe aux crevettes accompagnée de légumes dans un bouillon de Tom Yam (Tom Yam), une salade de boeuf aux légumes à la citronnelle (gnam ko), des petits rouleaux impériaux à la mode thaïlandaise (at thai), des crevettes sautées au gingembre accompagnées de légumes (crevettes oudong), une brochette de poulet aux cinq épices (kay yang), le riz khemara et un dessert surprise. Demandez pour manger dans la salle arrière, c'est un véritable dépaysement et une incursion dans la culture asiatique!

Reprise des buffets de fruits de mer

Jean-Claude Crouzet, le chef exécutif de l'Hôtel des Gouverneurs de Sainte-Foy, était heureux d'an-



Pour son 16e anniversaire, en plus du menu régulier, l'Apsara offre, jusqu'au 24 octobre, un menu savoureux pour deux personnes.

noncer la reprise des buffets de fruits de mer à volonté, les vendredi et samedi soirs. Le chef a modifié un peu le concept original car les plats chauds viendront désormais de la cuisine et seront servis à la table tandis que les clients auront accès à une table très bien garnie de produits froids. L'établissement offre toujours ses buffets déjeuner et ceux du midi, en plus des tables d'hôte le soir. A surveiller un spécial chasse que M. Crouzet a composé avec les membres de son équipe pour la période automnale.

Ouverture de l'International

France et Michel Mecteau (plus de 20 ans d'expérience en restauration) viennent d'ouvrir l'International, dans l'ancien local qui a abrité le Cousin Germain et plus récemment Le Tequila Joe. Un investissement de un demi-million a

complètement transformé l'établissement de 300 places réparti sur deux étages. La décoration de style californien avec des plantes exotiques vient mettre en évidence le menu qui comprend des plats de plusieurs pays comme le Mexique, le Canada, les États-Unis, la France, l'Italie et, bien sûr, le Québec. Aux fourneaux, le chef Denis Chabot, aidé de Michel Tremblay, et une carte des vins préparée par Luc Lescarbeau, un expert en la matière. Grillades et fruits de mer seront en évidence dans plusieurs plats de la jeune brigade. À l'étage, un petit coin casino avec tables de billard, jeux de dards électroniques, écrans géants et un mini-vert de golf électronique.

Festival du gibier au Louis Hébert

Le Louis-Hébert fête son 10e anniversaire et le festival du gibier de l'établissement lui aussi. Antoine Xenopoulos et le chef, Hervé Toussaint, changent leur menu de chasse toutes les semaines et ils y incluent les plats de gibier les plus populaires des 10 dernières années. Comme exemple, pour cette semaine, feuilleté d'abattis de caille aux griottes, suprême de faisán à la forestière, médaillons de caribou à la gelée de cèdre, grenadins de cerf sauce grand veneur et assiette du chasseur sauce poivrée.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

- ANSE-AUX-BARQUES 692-4674
- APSARA 694-0232
- AUBERGE CHAUMONOT 829-2735
- BARON ROUGE 667-1355
- CAFÉ D'EUROPE 692-3835
- CAFÉ SUISSE 694-1320
- CHÂTEAU GREC 650-5555
- CHÂTEAU MONT STE-ANNE 827-5211
- DÉLICATESSE NOURCY 653-4051
- HÔTEL CLARENDON 692-2480
- HÔTEL DES GOUVERNEURS Sainte-Foy: 651-3030
- JONCTION SILLERY 683-4621
- L'ANCÊTRE 624-4848
- LA TABLE DU ROI 651-9222
- LA TYROLIENNE 651-6905
- LE BEAUGARTE 659-2442
- LE BIARRITZ 692-2433
- LE PADDOCK 525-8268
- LES ÉPICES DU SCHECHWAN 648-6440
- LE PATRIMOINE 529-5533
- MANOIR DE TILLY 886-2407
- MANOIR DU SPAGHETTI Québec: 649-1399 Ste-Foy: 659-5628 Charlesbourg: 627-0161
- MARILYN 529-6949
- MÒSS BISTRO BELGE 692-0233
- MYKONOS 692-2048
- PUB CORN 627-3000
- VENDÔME 692-0557

BON APPÉTIT!

TYROLIENNE

UNE SEMAINE DE RÊVES

pour 2 personnes

à Vienne en Autriche

Jusqu'au 4 novembre 1993, remplissez un coupon de participation pour chaque repas pris à La Tyrolienne. Vous serez peut-être la personne gagnante!

DIMANCHE, LUNDI ET MARDI en soirée **7,95\$**

La fondue chinoise

TOUS LES SOIRS SANS EXCEPTION:

Les moules marinière ou poulette et frites **7,95\$**

20% POUR LES MANGE-TÔT (Early bird) de 16h30 à 18h tous les soirs de rabais sur notre table d'hôte à l'occasion de notre 20e anniversaire

2846, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 pieds à l'ouest de Place Laurier) 651-6905

AUBERGE CHAUMONOT ÎLE D'ORLÉANS ++++

- TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS "cuisine régionale, grillades et fruits de mer"
- CHAMBRES
- SALLES DE RÉCEPTIONS

Situé au bord du fleuve. St-François, Île D'Orléans 829-2735

RESTAURANT Le Vendôme

MENU GOURMAND

Table d'hôte incluant une demi-bouteille de vin blanc ou rouge

44\$ pour 2 personnes

PARTY DES FÊTES

Reservez maintenant!

Vallet de stationnement gratuit le soir 36, côte de la Montagne, Québec Rés.: 692-0557

RESTAURANT BIARRITZ

NOUVELLE ADMINISTRATION

SPECIALITÉS DU PAYS BASQUE

136, rue Ste-Anne Entre les portes St-Jean et St-Louis

MIDI

Repas d'affaires à partir de **5,95\$**

SOIR

Somptueuses tables d'hôte de 12^{95\$} à 23^{25\$}

Carte de cuisine française et de spécialités basques. Finissons la soirée en beauté avec une ambiance musicale en douceur. 692-2433

L'EXQUISSE QUALITÉ

CÔTELETTE DE PORC, SAUCE AUX POMMES

POITRINE DE POULET AVEC LINGUINES

DU LUNDI AU SAMEDI

8,95\$*

*Cela s'applique au mets principal (Côtelette de porc, sauce aux pommes ou Poitrine de poulet avec linguines) qui est accompagné de riz ou de pommes de terre au four ou rissolées et de salade de chou. Une assiette composée de produits dont la qualité est assurée par le Baron Rouge.

BARON ROUGE

350, BOUL. SAINTE-ANNE, BEAUPORT 667-1355

Brunch Royal

...au pied du Mont Ste-Anne

UNE MONTAGNE DE PLAISIRS VOUS ATTEND!

de 11h à 14h

14^{95\$} adultes **7^{95\$}** enfants **12^{95\$}** nouvel âge

STATIONNEMENT GRATUIT 500, boul. Beau-Pré, Beauport

HÔTEL CHÂTEAU MONT SAINTE-ANNE

Pour renseignements et réservation: **827-5211**

Dimanche soir, c'est Hot! Hot! Rock! au Beaugarte

Au menu: Un 5 à 7 endiablé, un spécial cuisine louisianaise avec ses ailes de poulet à 25ct @, une animation d'enfer, une piste de danse enflammée, et bien sûr on double votre plaisir toute la soirée le dimanche soir au Beaugarte.

Beaugarte Place de la cité 659-2442

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6

Vingtième anniversaire de la Tyrolienne

Michel Moreau, de la Tyrolienne, et son chef Peter Reuter, fêtent le 20^e anniversaire de l'établissement. La spécialité de la maison, ce sont les fondues avec 15 variétés différentes. Le chef en a créé trois nouvelles pour souligner l'événement: celle au filet de saumon frais, la mexicaine et le trio de fondues. De nouvelles entrées ont été ajoutées au menu et la carte des desserts a été repensée de A à Z. Une semaine de rêve pour deux personnes à Vienne en Autriche sera attribuée à une personne qui aura pris un repas au restaurant d'ici au 4 novembre et qui aura rempli un coupon de participation. Dix personnes participeront à un souper, le 10 novembre, et l'on choisira le gagnant du voyage à cette occasion.

Des huitres à la Brasserie Olympique

Marc-André Larochelle et Daniel Giguère, de la Brasserie Olympique, située à l'intérieur de Place Laurier, organisent des parties d'huitres, tous les mardis soirs, du mois d'octobre, à partir de 18 h. Au menu, à volonté, soupe, huitres frites, vol-au-vent aux huitres, huitres nature et une douzaine d'huitres casino (gratinées et bacon).

Souper spectacle à La Gamelle

Pierre Fadous, du restaurant La Gamelle, spécialisé dans les mets libanais et le mezze, reprend ses soupers spectacle. Le 16 et le 30 (costumé pour l'Halloween) octobre, les clients pourront applaudir la danseuse de baladi, Aisha, et la troupe des Étoiles du Nil sous la direction de Marie Létourneau.

RESTAURANT LES ÉPICES DU SZECHWAN
SPECIALITÉ: SZECHWAN USE ET PERINOISE

5 à 7 — BOUFFE TOUS LES SOIRS
A compter d'aujourd'hui, nous vous offrons, à tarif spécial, un repas complet incluant:
POTAGE, ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, RIZ ET DESSERT
à partir de **8.75\$**
VENEZ EN GRAND NOMBRE!
215, rue Saint-Jean, Québec
Tel.: (418) 648-6440

Octoberfest à l'Échaudé et au Galopin

Robert Plamondon, de l'Échaudé, organise un Octoberfest, du 7 au 17 octobre. Il propose un menu de circonstance pour accompagner la Tucher, une bière allemande présentée en trois variétés différentes. Midi et soir, les clients ont le choix entre le ragout de chevreuil aux champignons, la choucroute de Munich et le jarret de porc Tucher, le tout accompagné d'un potage et d'un café. Ce petit menu s'ajoute à la table d'hôte régulière. Quant au Galopin, Gaston Couillard et Sylvain Boudreau offrent, du 11 au 31 octobre, midi et soir, en plus du menu régulier, un plat comprenant de la choucroute, des pommes de terre vapeur, une couenne de lard, des côtelettes de porc et un choix entre six sortes de saucisses, le tout bien arrosé avec l'une de la vingtaine de bières importées de l'établissement.

Souper concert au Manoir de Tilly

Le ténor Yves Cantin, accompagné de la pianiste Nicole Delisle, reprend ses soupers concert au Manoir de Tilly, de la famille Gagnon. Les spectacles se dérouleront le 10 octobre, le 21 novembre, les 8 et 15 décembre.

Un troisième Patio Vidal

Un troisième Patio Vidal vient d'ouvrir ses portes dans la région de Québec, plus précisément sur la 4^e Avenue à Saint-Romuald. Les deux autres sont situés sur le boulevard Hamel et Henri-Bourassa. Le dernier ne sera le premier de la chaîne à offrir de la pizza. Les Patio Vidal offrent des déjeuners 24 heures par jour, de même qu'un menu de restauration rapide mettant en vedette des sandwiches variés dans un pain kaiser, des poutines, des hot dogs, des hamburgers et le combiné du Patio.

Fermeture saisonnière du Mille-Feuille

La boulangerie-café Le Mille-Feuille, du 32, rue Sainte-Angele, est fermée depuis le 4 octobre jusqu'au 1^{er} mai 1994. Mais le deuxième Mille-Feuille, situé au 1405, chemin Sainte-Foy, reste ouvert sept jours sur sept, de 8 h à 23 h. Le restaurant est spécialisé dans les mets végétariens et une petite librairie (psychologie, santé et nutrition) est aussi disponible pour la clientèle.



Le troisième Patio Vidal vient d'ouvrir ses portes dans la région de Québec, plus précisément sur la 4^e Avenue à Saint-Romuald. Ci-dessus, M. Raymond Nadeau, propriétaire du premier Patio Vidal dans la région, en compagnie de M. Alain Bouchard, maître franchiseur pour la grande région de Québec et celle de l'Est.

L'ABONNEMENT, C'EST ÉCONOMIQUE!
Abonnez-vous:
647-3333 (Québec)
ou au 1-800-463-2362 (régions)
LE SOLEIL

MANOIR DE TILLY
Détente au bord du St-Laurent
Certificat-cadeau disponible
Souper CONCERT
avec **YVES CANTIN**
3^e saison
Dimanche 10 octobre
"Action de grâce"
TABLE D'HÔTE 33.95\$
Les balades à la campagne le dimanche
DEJEUNER MUSICAL 14.95\$
9h30 à midi
St-Antoine-de-Tilly (15 minutes des ponts)
418-886-2407

LE MANOIR
PATES, PIZZA, ESCALOPES
LE PLAISIR... À REDECOUVRIR!
Présentez ce coupon, il vous donne droit à un spaghetti gratuit lorsque vous en achetez un de même valeur au prix courant. Pour dégustation sur place seulement. Valable en tout temps. Un coupon pour 2 personnes. Valable jusqu'au 30 novembre 1993.
Un nouveau menu, un nouveau décor, une nouvelle façon de vous faire plaisir!
QUÉBEC 120 boul. René-Lévesque Ouest (coin Carter) 649-1399
SAINTÉ-FOY 3077 chemin Saint-Louis 699-9628
CHARLESBOURG 788 1^{er} Avenue 627-0161

Restaurant Charles Baillarge
Le plus ancien restaurant au Canada

TABLE D'HÔTE
A PARTIR DE 22.95\$
ou
MENU "à la carte"

BRUNCH MUSICAL
tous les dimanches
15.95\$ adulte **8.95\$** enfant
Hâtez-vous de réserver:
(418) 692-2480
Ou demandez nos forfaits - séjour

HOTEL CLARENDON
57, rue Sainte-Anne Vieux-Québec
1-800-463-5250

POURQUOI PAS UN PARTY DES FÊTES DIFFÉRENT? A LA GRECQUE!
Si vous recherchez le dépaysement, des goûts et des parfums d'ailleurs, le Mykonos est l'endroit tout indiqué pour célébrer les fêtes entre amis ou en famille. À l'ambiance grecque, nous pouvons ajouter une note d'animation avec un spectacle de danseuse de baladi (sur demande).
MERCI CHERS CLIENTS!
Pour la 3^e année consécutive **PRIX DU MEILLEUR COMMERCE** Gagnant OR, catégorie grecque
MYKONOS
Cuisine grecque et fruits de mer
1066, rue Saint-Jean Vieux-Québec
Res.: 692-2048

L'ANSE-AUX-BARQUES
Fine cuisine de bistro
NOS MOULES:
Marinière 9.25\$
À la bière 9.25\$
À l'ail 9.25\$
Casino 9.75\$
Mignonnette de poivre noir 9.75\$
Madeleine 9.75\$
Aromates 9.75\$
Nouvelle-Orléans 9.75\$
Poulette 10.75\$
Au cognac 10.75\$
Dijonnaise 10.75\$
Gaspésienne 10.75\$
Madagascar 10.75\$
Au pernod 10.75\$
Rochelaise 10.75\$
Mouclade 10.75\$
Al Pesto 10.75\$
Avec frites maison
28, boul. Champlain, face à la traversée de Lévis **692-4674**

LA TABLE DU ROI
BRASSERIE
2360, chemin Sainte-Foy Québec Centre Innovation
651-9222
SPÉCIAL DU DIMANCHE TABLE D'HÔTE
Soupe du jour
Filet mignon, sauce au poivre
ou
Escalope de poulet sauce crème et champignons
ou
Crevettes à la provençale
Dessert
Thé, café
9.95\$
Jeudi, vendredi et samedi **MUSIQUE** avec Gino

GRAND FESTIVAL D'HUITRES LA CARAQUETTE
Plus de 12 recettes différentes
Dimanche, lundi, mardi Huitres frites à volonté 16.95\$
(servies avec frites maison, salade de chou et sauce tartare)
MOSS
255, rue St-Paul, 692-0233

BRUNCH
SPECTACLE
Dimanche de 11 h à 14 h au clubhouse Le Cavallo
Adultes 12,95\$ - Enfants 6,95\$ (enfant 10 ans et moins)
(Taxes et service en sus)
Misez sur un nouveau départ...
notre formule gagnante "brunch-spectacle" est de retour!
HIPPODROME DE QUÉBEC
PARC DE L'EXPOSITION
Pour réservations: 525-8268
Doublez votre plaisir...
1^{er} départ de course à 13h30

FONDUE CHINOISE
pour 2 personnes
12.95\$

Le fameux buffet fruits-de-mer est de retour
RESTAURANT LA VERRIÈRE
Tous les vendredis et samedis dès 18h
LE BRUNCH DU MARCHÉ
tous les dimanches de 11h à 14h
16.95\$ ADULTE
14.95\$ AGE D'OR
6.95\$ ENFANT
LE BUFFET FAMILIAL
le dimanche soir de 17h30 à 21h30
13.95\$ ADULTE
12.95\$ AGE D'OR
6.95\$ ENFANT
*Taxes et service en sus
3030, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec)
Pour réservation 651-3030 poste 6148

NOUVEAU À Ste-Foy
steak • brochette • fruits de mer • souvlaki
lundi au vendredi de 11h00 à 14h00
Buffet 595 \$
à partir
Table d'hôte 995 \$
dimanche
995 \$ adultes
395 \$ 8 à 12 ans
GRATUIT 0 à 8 ans
Musique sud-américaine et de tous genres
Le rendez-vous des amateurs de danse sociale.
Jeudi, vendredi et samedi de 20h00 à 2h00
Super spéciaux 4 à 7
Israël et Steve

Magie du talent, magie du prix
SORTEZ DE VOTRE COQUILLE
chez **NOURCY**,
du 2 au 11 octobre 1993
Découvrez des perles telles que...
FEUILLETÉ AUX HUITRES 2.95\$ /tx
TIMBALE AUX HUITRES 1.95\$ /tx
BALUCHON D'HUITRES À LA FLORENTINE 1.95\$ /tx
Et comme dessert... offrez-vous un
MILLEFEUILLE (abricots) 1.75\$ /tx
Demandez à voir nos spéciaux.
1108, JEAN GALVIN 477-4262
1035, CARTIER, QUÉBEC 523-4772
CENTRE COMMERCIAL PLACE STE-FOY 651-7021
1822, CHEMIN ST-LEUIS, SULLERY 527-2739
METRO NOURCY 3100, DE LA FOREST 551-5004
production, logistique et administration 2661, BOUL. VERGANT NEUVILLE 653-4051
SITE FOY

RESTAURANT - BAR
Château Grec
2800, boul. Laurier, Sainte-Foy, Québec, G1M 2M1 (Duc Carillon)
Salle de banquet 25 à 200 personnes
Réservation: **(418) 650-5555**

Les vins à offrir avec le gibier

Les accords vins et mets sont les alliances qui s'effectuent dans la bouche entre les saveurs et les arômes du plat et ceux du vin qui l'accompagne. Cette idée d'harmonie repose sur des notions très suggestives d'équilibre. Voilà pourquoi le gibier ne demande pas toujours un vin puissant.

par MARTIN GOSSELIN
collaboration spéciale

Certains vins blancs racés comme le Gewurtztraminer ou un vin du Rhin s'accordent souvent mieux qu'un vin rouge à l'arrière-goût sucré des fruits qui accompagnent le gibier, comme les caillies aux raisins.

Toutefois, ces mêmes caillies apprêtées différemment, soit rôties, se servent avec un vin rouge jeune et léger, relativement peu chargé en tannin, comme un Chiron ou un Côtes-du-Rhône primeur pour celui ou celle qui affectionne davantage les blancs. Pourquoi pas un vin issu de cépage chardonnay.

Mieux que tout autre aliment peut-être, le gibier permet d'apprécier à leur juste valeur les vins rouges fins qui vieillissent bien. Les bordeaux et bourgognes et pourquoi pas dans les Côtes-du-Rhône, un Côte-rôtie, un Château-neuf-du-Pape, escortent fort bien n'importe quelle recette de lièvre.

Le souvenir délicat du gibier à plume qu'évoquent certains vieux médocs conviennent au faisandé et à la perdrix. Choisir un grand millésime vénérable. Quand les grands se rencontrent...

Voilà maintenant le temps de vous donner quelques exemples types d'accords. Il est très difficile de généraliser cette association, mais il est possible de la diviser en



Un Côtes-du-Rhône escortera fort bien toute recette de lièvre.

deux, soit les gibiers à plumes et les gibiers à poils.

Faisan aux raisins : la chair est ferme, assez relevée selon l'animal, la sauce est douce. Cela demande donc un vin rouge délicat et souple comme des vins de cépages merlot chilien ou le saint-emilion dont le cépage merlot lui confère souplesse et élégance.

Perdrix au chou : la chair ferme, le sale et fumé du lard et l'acidité du chou et du vin blanc nous demandent un vin blanc assez riche, mais avec une bonne acidité comme le tokay d'Alsace ou certains chardonnays. C'est un plat à vin blanc plutôt qu'à vin rouge. Cependant, si vous préférez boire rouge, cela nécessite un rouge de bonne acidité. Les vins du Beaujolais sont une bonne solution de remplacement.

Bifteck de chevreuil sauce au poivre : venaison classique à la saveur prononcée et douce. Un vin

mûr de classe, de bonne constitution, grand vin du Médoc ou de cabernet-sauvignon californien.

La saveur et la texture d'une viande de gibier peut varier s'il s'agit de viande sauvage ou d'élevage. Lorsqu'il s'agit de viande sauvage, on doit s'interroger sur le temps de faisandage. Le goût en sera plus fort, mais la chair tendre, ce qui nous permettra de l'accompagner de vin rouge très puissant, des Côtes-du-Rhône ou encore d'un puissant italien comme l'amarone.

Pour le gibier d'élevage, cela prend des vins qui ont beaucoup moins de « panache », comme le Domaine de Grangeneuve 1991 Côteaux du Tricastin, 9,31 \$ (5). La robe est rouge violet. Au nez, c'est cassis et petits fruits rouges. En bouche, c'est léger et souple. Un vin bien structuré et très intéressant pour son prix.

Le Cercle des Amis du vin : le cercle qui est présent dans deux municipalités de la région, soit Charlesbourg et Cap-Rouge, présente des thèmes mensuels avec la possibilité de déguster en présence de producteur. Au calendrier, le 21 octobre, le vin et la dégustation, la définition du vin, la description du raisin et le jugement d'ensemble de la dégustation. Le 18 novembre, on traitera de la vinification, des différentes méthodes de vinification des vins blancs et rouges. Le coût pour chacune de ces activités est de 25 \$ et les frais d'adhésion annuels sont de 22 \$. Pour plus d'informations, joindre M. Réjean Fontaine au 628-3778 ou M. Michel Fecteau au 628-8421.



Edith Harvey, le chef Reynald Breton, Yolande Laroche, Danielle Roy et le patient M. Pinault.

Concours culinaire provincial sur les purées

Le CHUL termine premier

SAINTE-FOY — Le Centre hospitalier de l'université Laval (CHUL) vient de remporter un concours culinaire provincial baptisé, « Des années à savourer ». Ce concours institutionnel, le premier du genre au Québec, visait à sensibiliser les dirigeants d'hôpitaux et de centres d'hébergement pour personnes âgées à la nécessité d'améliorer la variété, la qualité et la présentation des purées offertes à une partie importante de leur clientèle âgée.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

L'équipe gagnante était composée du chef Reynald Breton, qui a été chef exécutif du Château Frontenac durant deux ans et demi, au début des années 80, et de trois diététistes, Yolande Laroche, Edith Harvey et Danielle Roy. Plus d'une quarantaine d'institutions ont participé à ce concours commencé le printemps dernier. Une douzaine d'équipes se sont rendues à la grande finale qui s'est déroulée à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), à Montréal.

Le menu de M. Breton comprenant un potage freuseau au miel de trèfle, une mousse de foies de volaille, accompagnée d'une sauce au persil, d'une pâte et de carottes en purée mouleées, ainsi que d'une mousse aux bleuets sur un coulis de fraises. Ce menu était digne de la table d'un restaurant, autant par la qualité de la présentation visuelle, l'agencement des couleurs, la texture et le goût des aliments que par leur qualité nutritive et calorique.

Si le chef a joué un rôle de pre-

mier plan dans la confection du menu, les diététistes lui ont suggéré l'emploi de certains produits comme le foie et le persil pour leur valeur nutritive. Elles ont proposé des substituts à l'intérieur des recettes pour que celles-ci soient le moins grasses possible et elles ont aussi écrit la fiche technique. Car le chef devait envoyer son menu par la poste avec une photo, les recettes et la fiche technique, un menu n'excédant pas un coût total de 1,50 \$.

Un travail d'équipe

Le jury a retenu 12 finalistes sur 40 inscriptions et l'équipe du CHUL a terminé au premier rang lors de l'examen final. Un examen qui n'était pas facile car l'équipe avait quatre heures pour préparer son menu, le présenter dans sept plateaux différents, un pour chaque juge, et s'assurer qu'il soit conforme à la photo envoyée et aux fiches techniques. La victoire a donc été très appréciée, surtout que tous les inscrits, sauf le CHUL et une institution de l'Abitibi, provenaient de Montréal, de même que le jury.

C'est un travail de plusieurs mois et une coopération essentiel-

le entre un chef et des diététistes qui ont rendu cette victoire possible. Il faut aussi ajouter la collaboration de personnes âgées et de médecins du CHUL qui ont servi de goûteurs et qui ont donné leur appréciation sur le menu proposé. C'est donc une victoire et une réussite qui soufflent sur tout le CHUL et qui auront sûrement des suites positives sur les menus des personnes âgées.

Mme Laroche fait partie du comité organisateur de l'événement. Elle est convaincue qu'il y aura un autre concours l'an prochain même si l'instigateur du projet, le Dr Charles-Henri Rapin, est retourné en Suisse. Les recettes de cette année devraient être publiées pour permettre à chaque cuisinier de chaque institution de découvrir les trouvailles de ses confrères et de les adapter à ses besoins.

Car le but de ce concours, en plus d'allier le plaisir de compétition avec les autres à celui de sortir un peu de sa routine quotidienne, c'est surtout d'améliorer les purées offertes aux personnes âgées et de les inciter à mieux se nourrir en leur proposant un produit plus attrayant et plus nutritif. C'étaient les purées cette année car il s'agissait d'un problème un peu plus visible, mais il y a sûrement place à d'autres améliorations car la cuisine d'hôpital n'a pas encore très bonne réputation!

À l'occasion du **16^e anniversaire** du restaurant

APSARA

Du 23 septembre au 24 octobre
Services de plats spéciaux pour l'occasion seulement.

APSARA

Une délicieuse gourmandise
71, RUE D'AUTEUIL — 694-0232

Cuisine cambodgienne, thaïlandaise et vietnamienne

Le passeport du Mérite gastronomique disponible

Toujours **TROIS VISITES** dans chacun des établissements participants.

100 ÉTABLISSEMENTS dont 40 restaurants de la région de Québec.

TOUJOURS LA MEILLEURE FORMULE

Rabais de 50% sur repas pour 2 personnes.
33 1/3% pour trois.
25% pour quatre.
Rabais de 20% sur forfaits "En auberge".
Valide 7 jours/semaine.
Du 15 sept. 1993 au 14 septembre 1994.

GRATUIT
ABONNEMENT GRATUIT AU CLUB MÉRITAS (35 \$) vous donne droit à des rabais de 50% dans les établissements suivants : vêtement - esthétique - soins de beauté - réparation et pièces d'auto

LA MEILLEURE SÉLECTION D'ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

RESTAURANTS QUÉBEC

BISTANCO
CHEZ GUIDO
CHATEAU BONNE-ENTENTE
LA NOUVELLE RESERVE
LA TRUFFIÈRE
LE CHATEAU D'ORLÈANS
LE CHARLES BAILLARGE
LE PORTUGAIS
CHARLES NORCERY
LE SERRONOS
LA MANSION ROMANINE
LE CARTHAGE
LA CÔTE D'AZUR
LE BONAPARTE
LA GAMELLE
LA CROIX-ROUGE
LA FLEAMBE
LABRETONE
CAFÉ BISTRO SACRAMENTO
LE MAZZETTI
CAFÉ LE CIRE
LE RABELAIS
LA CORDE À LINGE
LE BASTIOL
DALINO
LE ST-ANGLAIS
CAFÉ DES ARTISTES
AUBERGE DU TRÉSOR
RESTAURANT ASIA
L'AZALÉE
LE RIVIERE
LA PRIMASTRA
LE LOUIS-HÉBERT
L'EXCELLENCE
LA TABLE DU MANOIR VICTORIA
LE BIAKOTZ
LE BEL MONTAGNE
LE JARDIN DE CHINE
LE PUB ST-DENIS
LE MOULIN DE ST-LAURENT
LE CHEZ GEORGES
LA PALAISSE ST-MICHEL
AUBERGES DU QUÉBEC
HOTEL VAL DES NEIGES
MANOIR DE TILLY
CHATEAU BONNE-ENTENTE
HOTEL FAR HILLS
MANOIR CHARLES-VEUX
AUBERGE LE SORCIER
AUBERGE DE LA FONTAINE
AUBERGE BÉNÉDICT ARNOUD
AUBERGE DU ROY
AUBERGE LA GORRAMANDE
AUBERGE GODEFROY
CHATEAU DU LAC-BEAUPRÉ
AUBERGE LOUIS-HÉBERT
LA GORRE
AUBERGE RIPPLE-COYE
AUBERGE DES CÉLÈSTES
AUBERGE DES SAUVAGES
DOMAINE LOUISIAN
AUBERGE DU JARDIN
CARTIER-HOULIÈRE

RESTAURANTS MONTRÉAL

NERCAN
BAYOU BRASS
LE NÉGA FULG
LA MEDINA
TUNG-AI
LA VILLE FORGE
LE PETIT MOULINIER
SHIZAN
LE SORCIER
PIERROT
LES FOIES DE BASSIN
LE BEGON
LE SAINT-CHARLES
SUSHI MAKI
YAMATO
LE THÉONAN
LA MÈNARA
LE PASSIFLÈRE
AMBAL
CHEZ BIRBO
LE SOTIC
LE PANICIA
MANGOY BRA
LE PAVANA THAI
MINOR
LES TAPAS
LE SAINMARTIN
LE GRILL
LE TERANGA
LE BISTRO TOURCOISE
LE NOUVEAU CASTEL
LE PUNTINGO
DE NOBIS
CHEZ MURDER
DE LASALLE
LE CENTRO-CRUI
LES SERRIS DU VILLON MONTRÉAL

AUTOMOBILE ÉMILIEN BÉDARD
LEBEAU VITRE D'AUTO (8)
CLAUDE BELANGER ENR. (ULTRAMAR)
RADIATEUR HAMEL
CENTRE DE L'AUTO DENIS PELLETIER
MONSIEUR MUFFLER
TRANSMISSION MM
CLINIQUE DE L'AUTO OUELLET
PNEUS INTERCONTINENTAL
ANIMOUR (2)
BOITEAU LUMINAIRE
LE COFFRET D'ANNE SOPHIE
DNR ÉLECTRONIQUE
MICRO DATA
T. J. MOORE
ENCADREMENTS STE-ANNE (6)
ASPIRATX
NERCAN
TROPHÉE FUTURO
LES COPIES DE LA CAPITALE
LE CENTRE DE LA COPIE ÉLITE

GREICHE ET SCAFF
YVES ROCHER
BRONZA-RELAX
INSTITUT SOLANGE LEMELIN
SALON LA COUPE D'ARGENT
CHARLES BUISSON COIFFURE
COIFFURE ALLIANCE
ESTHÉTIQUE SYLVIE CHAREST
DIAMANT UNIOR (2)
TROTTE MENU (2)
DE TOUT FAÇON
CLANDESTINE (4)
FELIX (2)
GLOBUS (7)
JOUR ET NUIT
LA CHAPELLERIE
LES MAROQUINS (2)
BOUTIQUE ÉLISE
MAX MARA
OLVIA
LE MOUSSAILLON

LE MOUSSAILLON
CONTACT MODE
PAUL LAROCQUE
BOUTIQUE CHICAGO (4)
SPORTS EXPERTS
COMPTOIRS CHRISTIAN
BOUTIQUE LA COURSE À PIED
ENTREPÔT DU SPORT
BOUTIQUE L'ÉCLAT
CUIR EN FOLIE
LA MAISON MATERNELLE
ANASIS (4)
ANASIS L'AUTRE
MODE ANDRÉ ROBERT (3)
AUDACE MODE
MONOKROME
SALON GENEVIEVE MOREL
CARMICHAEL
CYNTHIA
OBOSAS (2)
AUTOPNEU (GOODYEAR) (3)

DISPONIBLE MAINTENANT AUX ENDROITS SUIVANTS :
Brûlerie (Café) Rousseau
1191, Cartier (Halles du Petit Quartier) Culina, 2510, ch. Ste-Foy Quantité limitée!
Informations : 681-2566 ou 527-0520

Pour abonnement par la poste : faites parvenir un chèque de 45 \$ à l'ordre de :
(N.B. : préférable de réserver en composant le 681-2566)

Passeport Gastronomique nom _____ prénom _____
C.P. 905, succ. Haute-Ville, adresse _____ c.p. _____
Québec G1R 4R8 ville _____ tel. _____

Votre passeport (et abonnement gratuit au Club Méritas d'une valeur de 35 \$) vous seront retournés par la poste.

FM 93 ET LE SOLEIL VOUS OFFRENT CHAQUE SEMAINE

993

EN ARGENT COMPTANT

À gagner, 993 \$ en argent comptant chaque vendredi, plus 100 \$ par jour, du 11 octobre au 5 novembre.

POUR PARTICIPER
Remplissez le coupon de participation, retournez-le ou déposez-le au FM 93 ou au journal Le Soleil. Les tirages auront lieu en ondes chaque jour du lundi au vendredi, à 7 h 55 et à 16 h 55.

Nom : _____
Adresse : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Téléphone : bur. _____ rés. _____

Gagnez 25 \$ instantanément en écoutant le FM 93

25 \$

FM 93, 600 Belvédère, Québec G1S 3E5
Le Soleil, 190 Saint-Vallier Est, C.P. 15800, Québec G1K 8A8

LE SON PASSION

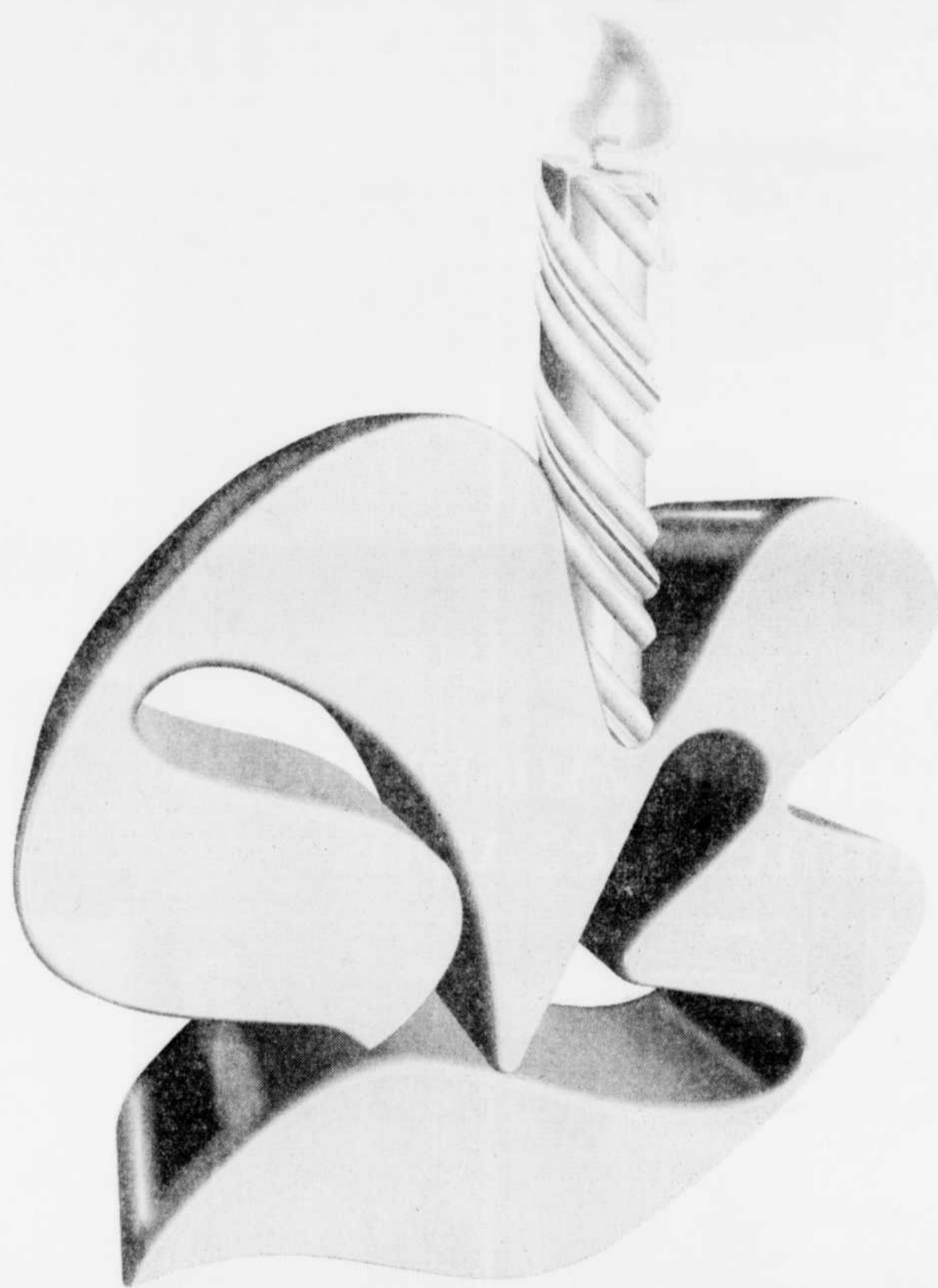
LESOLEIL

Gagnez 25 \$ de plus si vous êtes abonné au Soleil

25 \$

25 \$

C'est le premier anniversaire
de la Baie, Place Fleur de Lys!
Pour fêter ça, durant trois jours,
nous vous offrons un rabais de 15%!
Soyez de la partie!



Dimanche, lundi et mardi, 10, 11 et 12 octobre!
Merci de magasiner à la Baie!

Notre façon de célébrer ce 1^{er} anniversaire,
c'est de vous offrir 15% de rabais sur le prix de centaines d'articles*!
Venez en grand nombre, c'est la fête pour tout le monde!

** Exceptions: produits de beauté, fragrances, articles Liz Claiborne à prix ordinaire,
gros électroménagers en solde, téléviseurs, magnétoscopes, chaînes stéréo et caméscopes.*

VISITEZ NOTRE NOUVEAU RAYON D'APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS BEAUMARK À LA BAIE, PLACE FLEUR DE LYS!



LA BAIE

Compagnie de la Baie d'Hudson

L'AVANTAGE DES MEILLEURS PRIX

Filiale de la Coopérative Dorchester à La Malbaie

Les syndiqués de la Poulette grise signent à la baisse

LA MALBAIE — Les 121 travailleurs syndiqués de la Ferme de la poulette grise de La Malbaie ont accepté, hier, les termes d'un contrat de travail de trois ans prévoyant des diminutions substantielles de salaire. Ils ont toutefois obtenu un engagement moral du propriétaire, la Coopérative de Dorchester, que des investissements importants seraient réalisés au cours de la prochaine année afin de préparer de nouveaux produits tout en créant de nouveaux emplois.

par DENIS GAUTHIER
collaboration spéciale

« Nous venons de poser un geste pour assurer nos emplois pour les dix prochaines années. C'était des conditions de travail à la baisse ou une fermeture à court terme », affirme le président du Syndicat des employés de commerce de Charlevoix (CSN), M. Jean-Marc Bouchard.

La Coopérative de Dorchester demandait une réduction de la masse salariale de 15 % ce qui lui permettait d'économiser 500 000 \$ par année. Les travailleurs ont accepté que leur salaire horaire passe de 14,55 \$ à 13,40 \$. Ils ont également consenti à des aménagements au chapitre des

congrès de maladie et fériés ainsi que sur le temps supplémentaire.

« Nous allons gagner moins cher l'heure. Par contre, la semaine de travail passe de 40 à 42 heures de telle sorte que sur le chèque de paye, nous allons recevoir sensiblement les mêmes montants », explique M. Bouchard. Cette augmentation des heures travaillées à taux simple permettra à l'entreprise de trans-

former entre 3000 et 4000 oiseaux de plus par jour.

L'usine de transformation de la volaille de La Malbaie est la plus rentable au Québec. Le taux de productivité dépasse de beaucoup la moyenne. Il s'y transforme 134 kg de volaille par heure travaillée comparativement à 110 dans l'ensemble de l'industrie. « Nous sommes très fiers de nos statistiques au chapitre de la pro-

ductivité », souligne M. Bouchard.

La Coopérative de Dorchester devra investir 1 million \$ au cours des prochains mois afin de s'adapter au système d'épuration des eaux usées de la municipalité. Elle doit également procéder à un rafraîchissement de l'usine, une facture qui tournera autour de 750 000 \$. « Ces dépenses extraordinaires mettaient en péril nos emplois. Elles auraient eu une in-

cidence sur les coûts et le propriétaire pensait sérieusement à fermer », commente le chef syndical.

Avec la signature de cette convention collective à rabais, les propriétaires parlent maintenant d'un investissement de 3,5 millions \$ pour l'ajout d'équipements qui permettront de transformer un nouveau produit qui devrait révolutionner le marché du poulet au cours des prochaines années. M.

Bouchard ne peut en dire plus pour l'instant, le type de produit étant encore sous le sceau du secret. « Nous ajoutons un quart de travail qui devrait amener la création d'au moins 30 nouveaux emplois. »

Le Syndicat des employés de commerce représente les travailleurs de l'abattoir, des bureaux, de l'entretien ménager et des fermes d'élevage de l'entreprise.



Le directeur des programmes de CCAP-TV, Pierre-Rolland Mercier, pose fièrement dans un de ses studios.

Inauguration d'une station de télévision à Charlesbourg

CHARLESBOURG — La Coopérative de câblodistribution de l'arrière-pays, fondée en 1984 par un groupe d'investisseurs québécois, a donné cette semaine la preuve de sa constante progression avec l'inauguration de sa station de télévision CCAP-TV, à Charlesbourg.

par THIÉRNIO DIALLO
LE SOLEIL

En ondes depuis le 10 septembre, la nouvelle station se donne pour mission d'offrir une information de qualité aux quelque 7000 abonnés de la coopérative dans les municipalités desservies de Lac-Beauport, Lac-Saint-Charles, Stoneham, Lac-Delage, Tewkesbury, Sainte-Brigitte-de-Laval ainsi qu'une partie de Charlesbourg.

Le directeur des programmes, Pierre-Rolland Mercier, envisage même de faire diffuser un jour les émissions de CCAP-TV « partout au Québec », grâce aux quelque 70 membres du réseau communautaire disséminés de Senneville, en Abitibi, à Gaspé. La collaboration d'un personnel dynamique de 15 membres, dont six permanents, des pigistes et des stagiaires, devrait l'aider à y parvenir.

La station, qui a une pénétration locale de 70 %, produit déjà à Charlesbourg des émissions qui sont diffusées partout en province dans une proportion de 80 %, selon le directeur. « C'est un succès total », estime M. Mercier, qui attribue cette performance en partie aux 60 années d'expérience que compte l'ensemble du personnel et à son équipement technique des plus modernes.

M. Mercier lui-même n'est pas un inconnu dans le milieu puisque ses propres productions sont en diffusion dans 21 pays et contribuent ainsi à faire connaître « le savoir-faire québécois ». Il est à la tête de la programmation de la coopérative depuis un an et il continue de trouver le défi emballant.

D'autant plus que le conseil d'administration de l'organisme vient aussi de se lancer dans un tout nouveau programme de formation en animation, journalisme et technique, pour ne citer que ces secteurs, pouvant accueillir une vingtaine de personnes pendant une période de six mois.

CCAP-TV, qui a pignon sur rue au 860, avenue Notre-Dame, et peut être captée à la position 9, possède deux studios de production, trois salles de montage, cinq caméras, dont une sous-marine contrôlée par ordinateur, et deux véhicules de reportage bien identifiés. Un investissement total de 750 000 \$, les locaux compris.

Les caisses ont contribué pour 25 000 \$ au musée Marius-Barbeau

SAINT-JOSEPH — La Fédération des caisses populaires Desjardins de Québec et les Caisses de la Chaudière ont versé 25 000 \$ au musée Marius-Barbeau. Partenaire associé, Desjardins aura à l'intérieur des murs une salle dédiée exposant « La Beauce, pays de légendes et de volonté ».

par LUCE DALLAIRE
collaboration spéciale

Le 40e musée accrédité au Québec, le musée Marius-Barbeau, a obtenu 25 000 \$ de la Fédération et des Caisses populaires Desjardins de la Chaudière, ces jours derniers, à Saint-Joseph de Beauce.

À cet appui de taille, annoncé par MM. Yvan Caron et Pierre Chartier, s'ajoute un protocole d'entente par lequel Desjardins s'engage à promouvoir la culture, l'histoire et le patrimoine beauceron. La salle d'exposition « La Beauce, pays de légendes et de volonté » sera associée au développement et appuyée dans son achalandage touristique par le Mouvement Desjardins. Par sa campagne de financement, la corporation entend, d'ici la fin décembre, amasser 150 000 \$ dans le milieu.

À la suite du Sommet socio-économique Chaudière-Appalaches de 1990, Québec a injecté 3,1 millions \$ dans la Maison de la culture à Saint-Joseph. Celle-ci abrite sous un même toit une bibliothèque, un musée régional d'histoire et un centre d'archives.

Depuis son ouverture il y a deux mois, près de 2000 visiteurs de tous les coins du Québec et de l'Europe ont franchi le portique du vieux couvent renové.

Avec fierté et détermination, la municipalité de moins de 5000 personnes prend les moyens pour atteindre l'objectif financier prévu. Après avoir collaboré au dossier depuis quatre ans, M. Lucien Dupré du ministère de la Culture ne doute pas des résultats escomptés.



Gagnante en Australie, gagnante chez vous



VOICI L'ELANTRA 1994

La voiture du haut est une Hyundai Elantra. Elle a gagné le grand Rallye d'Australie* deux ans de suite dans la catégorie voitures de série.

La voiture du bas est aussi une Hyundai Elantra. Il s'agit d'une gagnante, car aux points de vue élégance, performances et rapport qualité-prix, elle éclipse la concurrence.

En 1994, la Hyundai Elantra GLS, berline de type familial, établit de nouveaux rapports entre la qualité et le prix. Intérieur spacieux, conforme aux règles de l'ergonomie. Nouvelles lignes élégantes.

Équipement de sécurité avancé, tel que coussin gonflable et, en option, freins ABS. Moteur de 124 chevaux à 16 soupapes et double arbre à cames en tête. L'Elantra gagne sur toute la ligne.

De plus, la nouvelle Hyundai Elantra bénéficie du Programme d'assistance routière 24 heures et d'une des meilleures garanties de l'industrie.

Voyez votre concessionnaire Hyundai et découvrez pourquoi l'Elantra 1994 éclipse la concurrence. Ici comme ailleurs.



* L'Elantra de Team Australia a été, en 1991 et 1992, une gagnante double catégorie au grand Rallye d'Australie parmi les voitures de série du groupe N, dans le cadre du Championnat mondial de rallye.

Luxoto Inc.
484, Côte Joyeuse
St-Raymond
1-800-463-3818

Hyundai St-Georges
105 55, 1ère Avenue
St-Georges Est
Comté de Beauce 228-8814

Porlier Automobiles Inc.
100, Napoleon
Sept-Îles 962-1828

Automobiles Lévis Ltée
144, rte. Kennedy
Lévis 833-7140

Montmagny Hyundai
150, boul. Taché ouest
Montmagny 248-7877

Gaspésie Auto Inc.
Route 132
Bonaventure ouest
Bonaventure 534-2191

M. Lessard Ltée
659, boul. St-Joseph
Québec 623-5471

Rivière-du-Loup Hyundai
289, Témiscouata
Rivière-du-Loup 862-8144

Automobiles des Îles
1199 Chemin Laverrière
Cap-aux-Meules, Québec
986-5566

Ste-Foy Hyundai
2650, Dalton
Ste-Foy 654-9292

Rimouski Hyundai
375, boul. Ste-Anne
Pointe-au-Père 724-2231

Garage Jean-Roch Thibeault
909 MGR de Laval
Baie St-Paul 435-2379

Hyundai Laurier Station
164, boul. Laurier
Laurier Station
728-4044

Baie-Comeau Hyundai
163, boul. LaSalle
Baie-Comeau 296-8824

Ruby Auto Inc.
2272, rue Notre-Dame Nord
Thetford Mines 338-4665

Centre Hyundai
1605 boul. Henri Bourassa
Québec 522-3738

Automobiles Hyundai Matane
1560 du Phare Ouest
Matane 562-4444

Hyundai s'implante chez nous pour mieux nous servir

Ancien conseiller du gouvernement rwandais accusé d'incitation au meurtre par des immigrants Un dossier accablant évoqué contre Léon Mugesera

QUÉBEC — Pour nous, les Rwandais du Québec, Léon Mugesera est coupable. Ce monsieur est à la base de la mort de 300 personnes. Nous sommes très convaincus d'avoir la justice de notre côté. Les preuves que nous détenons doivent au moins conduire à son expulsion si le Canada ne peut l'inculper de crimes contre l'humanité.

textes de MONIQUE GIGUÈRE
LE SOLEIL

Le dossier monté par l'Association des immigrants rwandais du Québec contre Léon Mugesera, un ex-conseiller politique du gouvernement de Kigali limogé pour incitation à la violence ethnique dans son pays et réfugié à Québec, est en effet impressionnant. Outre le rapport rendu public en mars 1993 par la Commission internationale d'enquête sur les violations des droits de l'homme au Rwanda depuis le 1er octobre 1990, il comprend des récits de témoins oculaires, de religieuses et religieuses qui oeuvrent au Rwanda, d'Organismes non gouvernementaux (ONG) et des coupures de journaux.

« Nous avons même un docu-

Un homme du «réseau zéro»

En raison de son appartenance au « réseau zéro » — noyau d'hommes de l'entourage du président considérés comme les concepteurs des massacres —, MM. Kayishema et Karemangingo associent également M. Mugesera aux attaques d'octobre 1990 à Kibilira qui ont fait au moins 348 victimes en 48 heures, selon la Commission sur les violations des droits de l'homme au Rwanda.

À l'appui de leur dossier contre Léon Mugesera, le président de l'Association des immigrants rwandais du Québec et son collègue Charles Karemangingo posent une série de questions délicates. « Si le discours de M. Mugesera ne contenait rien de répréhensible, demandent-ils, pourquoi son parti — le MRND — l'a-t-il lâché et pourquoi le ministre de la Justice, issu de l'opposition, a-t-il émis une injonction de poursuivre suivie d'un mandat d'amener de la République rwandaise ? »

Et à propos de sa fuite du Rwanda, MM. Kayishema et Karemangingo se demandent comment M. Mugesera a pu se cacher dans un camp militaire d'obédience MRND, si ce n'est avec l'accord et la protection du président de la République Juvenal Habyarimana? Les deux hommes s'interrogent finalement sur les documents qui ont permis à M. Mugesera de quitter le Rwanda. « S'il est sorti avec son passeport rwandais, il n'a pu le faire qu'avec la complicité des responsables de l'aéroport », assurent-ils.

En fait, la conviction de MM. Kayishema et Karemangingo est que le MRND n'a jamais lâché M. Mugesera. Qu'au contraire il l'a averti des poursuites engagées contre lui, l'a caché et a organisé sa fuite.

Quant à la bonne image qu'ont de Léon Mugesera tant l'université Laval, où l'ancien étudiant des années 80 effectue présentement un stage de recherche post-doctoral, qu'Immigration Canada qui poursuit son enquête, les deux porte-parole de la communauté rwandaise de Québec l'expliquent par un manque d'information. « L'université ne connaît M. Mugesera que sous son jour québécois. Elle n'a certainement pas eu accès à toute la documentation qui concerne ce monsieur, disent-ils. Cela ne nous inquiète pas. Nous détenons les preuves de tout ce que nous avançons. »

ment sonore de son discours du 22 novembre 1992 prononcé à Kabaya dans lequel il invite très explicitement la population locale à s'entretenir et à jeter dans la grande rivière Nyabarongo les corps des ennemis du régime Habyarimana », révèlent Jean-Marie Kayishema, président de l'Association des immigrants rwandais du Québec, et Charles Karemangingo, son bras droit.

MM. Kayishema et Karemangingo vont même plus loin. « Si M. Léon Mugesera estime que son discours du 22 novembre 1992 a été dénaturé, nous l'invitons à venir l'écouter avec nous en présence de gens qui comprennent, ou non, le kinyarwanda et à le traduire lui-même », le défient-ils avant d'ajouter que « même ici à Québec, il y a des néo-Canadiens d'origine rwandaise qui peuvent témoigner du rôle joué par M. Mugesera dans les massacres aussi loin qu'en 1973. « Son racisme ne date pas d'aujourd'hui », fait ob-



C'est un dossier étoffé et accablant qu'ont monté contre Léon Mugesera MM. Charles Karemangingo et Jean-Marie Kayishema de l'Association des immigrants rwandais du Québec.

server M. Kayishema.

Les deux immigrants rwandais expliquent que les 315 assassinats imputés aux exhortations à la violence de M. Mugesera n'ont pas tous été commis au lendemain du discours du 22 novembre. « Avant

chaque massacre, il y a toujours des signes avant-coureurs, signalent-ils. Ça commence par des persécutions sournoises, un discours, puis c'est l'explosion. »

C'est ainsi que le massacre de

fin janvier et début février 1993 aurait en fait commencé à Ruhengeri le 15 novembre 1992 par un discours du président de la République devant les membres de son parti — le MRND — au cours duquel il aurait « perdu son sang-

froid » et qualifié de « chiffon de papier » le protocole d'accord signé à Arusha, en Tanzanie, le 30 octobre 1992 prévoyant le partage du pouvoir entre le gouvernement de la République rwandaise et le Front patriotique rwandais (FPR).

« C'est dans cet esprit que M. Léon Mugesera, compagnon de longue date du chef de l'État, a prononcé son discours le 22 novembre, allant encore plus loin que le président en critiquant de façon malhabile les partis d'opposition et en incitant les Interahamwe (la milice du président de la République) à tuer les Tutsi et les opposants au régime de M. Habyarimana », soulignent MM. Kayishema et Karemangingo qui ajoutent que c'est finalement à la fin de janvier que l'invitation a connu son dénouement le plus tragique avec le massacre, à Kibilira, de 315 personnes par des gens qui assassinaient en scandant les mots d'ordre contenus dans le discours de M. Mugesera.

Mais dès le lendemain du 22 novembre, selon la Commission internationale d'enquête sur les violations des droits de l'homme au Rwanda, « les communes environnantes de Gicicye, Kayove, Kibilira et d'autres s'embrasaient à nouveau ».

Nous savons que les nouveaux parents ont bien des dépenses imprévues. Nos prix budget vous aideront à joindre les deux bouts!

De plus, nous avons tout ce qu'il faut pour garder votre bébé souriant : des confortables dormeuses aux pratiques poussettes, des indispensables bavoirs aux parcs polyvalents. Venez y jeter un coup d'oeil chez Eaton.

Choix incomplet de modèles, de tailles et de couleurs selon le magasin.

Rayon des articles pour enfants, 210.

11.99\$

Dormeuses en velours de ton blanc, menthe, rose ou bleu. Tailles : petite, moyenne, grande, forte, très forte.

Matinées cinéma de fin de semaine pour les membres du Club des petits Eaton!

Avec tout achat 20.00 ou plus à notre rayon des vêtements pour enfants, vous recevrez un coupon échangeable pour 6 matinées dans certains cinémas Famous Players.

16 ou 17 octobre : Denis la petite peste
23 ou 24 octobre : Super Mario Bros.
30 ou 31 octobre : Mon ami Willy



Dormeuse Baby Down en tissu éponge. Menthe, rose ou bleu. Tailles : petite, moyenne, grande, forte, très forte. 10.99



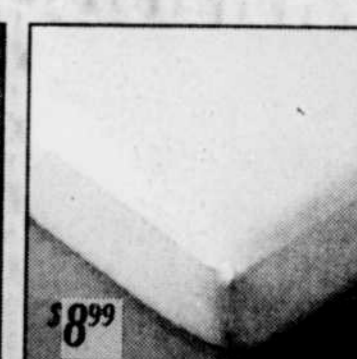
Pyjama en tissu éponge avec pressions à la taille. Bleu roi, rouge, rose ou jaune. Tailles : C, D, F pour bébés de 20, 26 ou 32 livres. 9.99



Combiné camisole et culotte. Tailles : 6, 12, 18, 24 ou 30 mois. 5.99



Paquet de 2 camisoles en coton. Tailles : 6, 12, 18, 24 ou 30 mois. 6.99
Paquet de 2 culottes d'entraînement en coton. Tailles : 2, 3, 4. 5.99



Drap housse en finette de coton, de format généreux. Blanc ou jaune. 8.99



À prix exceptionnel! Bonnet en coton dans une variété de couleurs. Pointures : petite, moyenne, grande, forte, très forte. 5.99



Liquidation Parc «Travel Tender» 3 en 1 Fisher-Price. 89.99

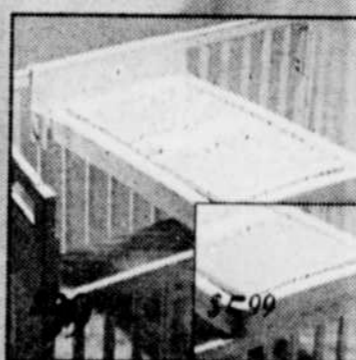


Table à langer portable Rail Rider. Se fixe aisément aux traverses du lit d'enfants. 39.99
Housse. 5.99



Poussette Cosco. Roulettes jumelées pivotantes à l'avant, dossier inclinable, dais à fenêtre. 59.99



Siège d'auto adaptable Fisher-Price pour siège avant ou arrière. Ceinture de sécurité se réglant automatiquement. 109.99

UN TOUR DU CHAPEAU!



M. ROLAND RENAUD
Conseiller aux ventes

La direction de PRIME ROBERGE NISSAN a le plaisir de vous informer que M. Roland Renaud a été classé premier dans les ventes pour un 3e mois consécutif. Juillet fut un succès, le mois d'août aussi, et voilà septembre en plus! Un exploit qui confirme son savoir-faire et sa vaste expérience des produits NISSAN. Venez le rencontrer à notre nouvelle salle d'exposition, du lundi au vendredi, de 9h à 21h.

ROBERGE NISSAN
822-1475
6964, boul. Sainte-Anne
L'Ange-Gardien, 822-1475

Lundi, fête de l'Action de grâces, tous les magasins Eaton du Québec seront ouverts.



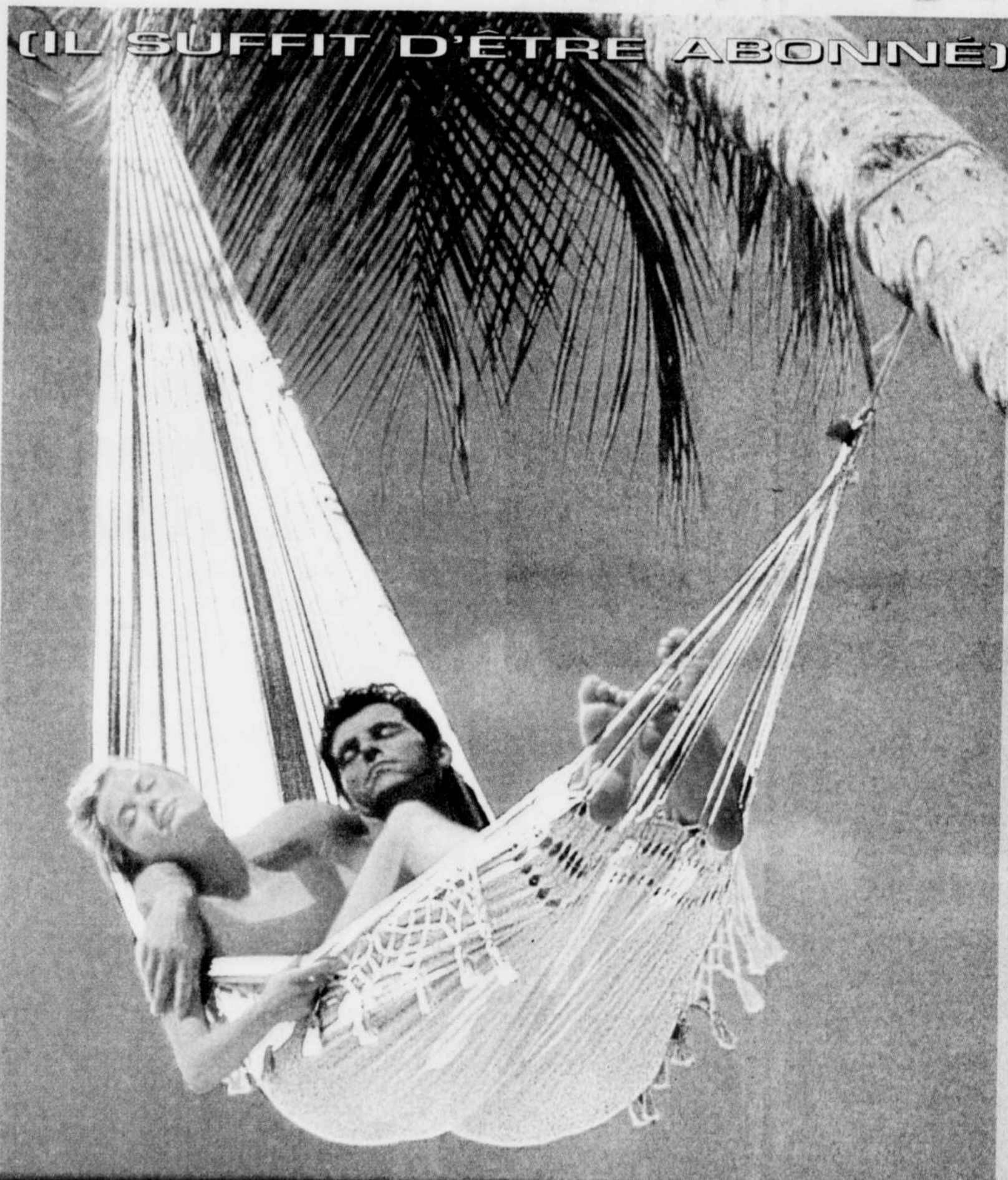
EATON

Argent remis si la marchandise ne satisfait pas

LE SOLEIL VOUS AMÈNE À

Guardalavaca

(IL SUFFIT D'ÊTRE ABONNÉ)



50 PERSONNES SE BERCEMENT SOUS LE SOLEIL DES ÎLES

Imaginez le sable blanc, la mer turquoise, le petit âne qui vient vous porter les rafraîchissements et une profusion de fruits et de poissons tous plus délicieux les uns que les autres. Guardalavaca la chaleureuse, Guardalavaca l'accueillante, vous réserve d'agréables surprises. Découvrez une plage unique, le soleil tropical, un dépassement savoureux... et le rhum!

ENVOLEZ-VOUS SUR LES AILES D'AIR TRANSAT ET LOGEZ À L'HÔTEL VILLAS TUREY
Votre abonnement au Soleil vous donne la chance de gagner l'un des 25 voyages pour deux personnes à Guardalavaca, Cuba, du 22 au 29 janvier 1994, comprenant le transport aérien via Air Transat, départ de Québec, l'hébergement en occupation double à l'Hôtel Villas Turey, les petits-déjeuners, les soupers, deux excursions et les taxes.

ÊTRE ABONNÉ, C'EST TOUT CE QUI COMPTE

*Une seule condition pour gagner:
être abonné au Soleil.

(Abonnés recevant Le Soleil 5, 6 ou 7 jours par semaine.) Chaque voyage double est d'une valeur d'environ 1 800 \$.

Tirages entre le 4 septembre et le 23 novembre 1993 parmi les abonnés du Soleil, sous la supervision de la firme de comptables Poissant Thibault-Peat Marwick Thorne. Règlements officiels disponibles au quotidien Le Soleil. Les gagnants devront répondre à une question d'habileté mathématique.

ABONNEZ-VOUS
647-3333 / 1 800 463-2362

LE SOLEIL

IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE!

