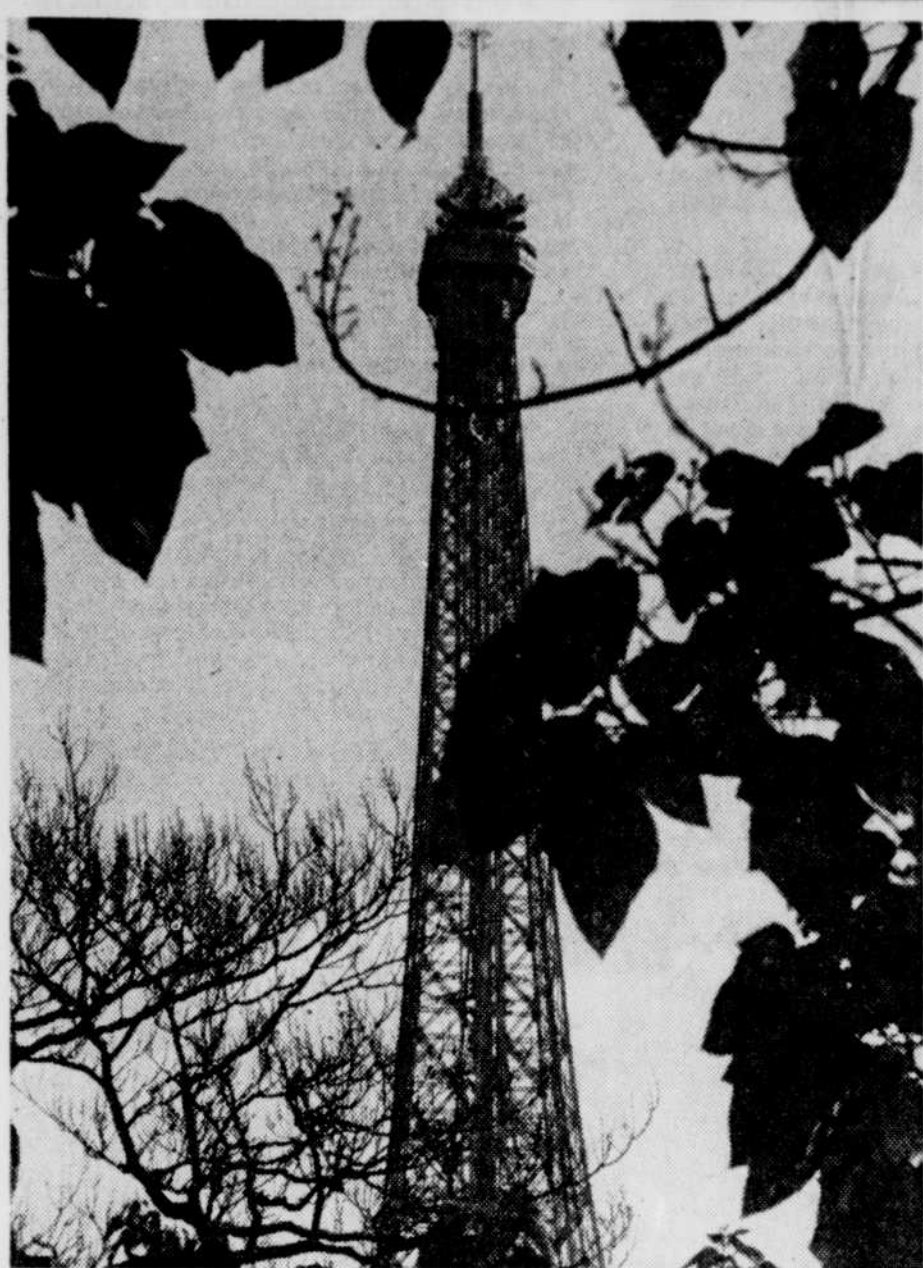
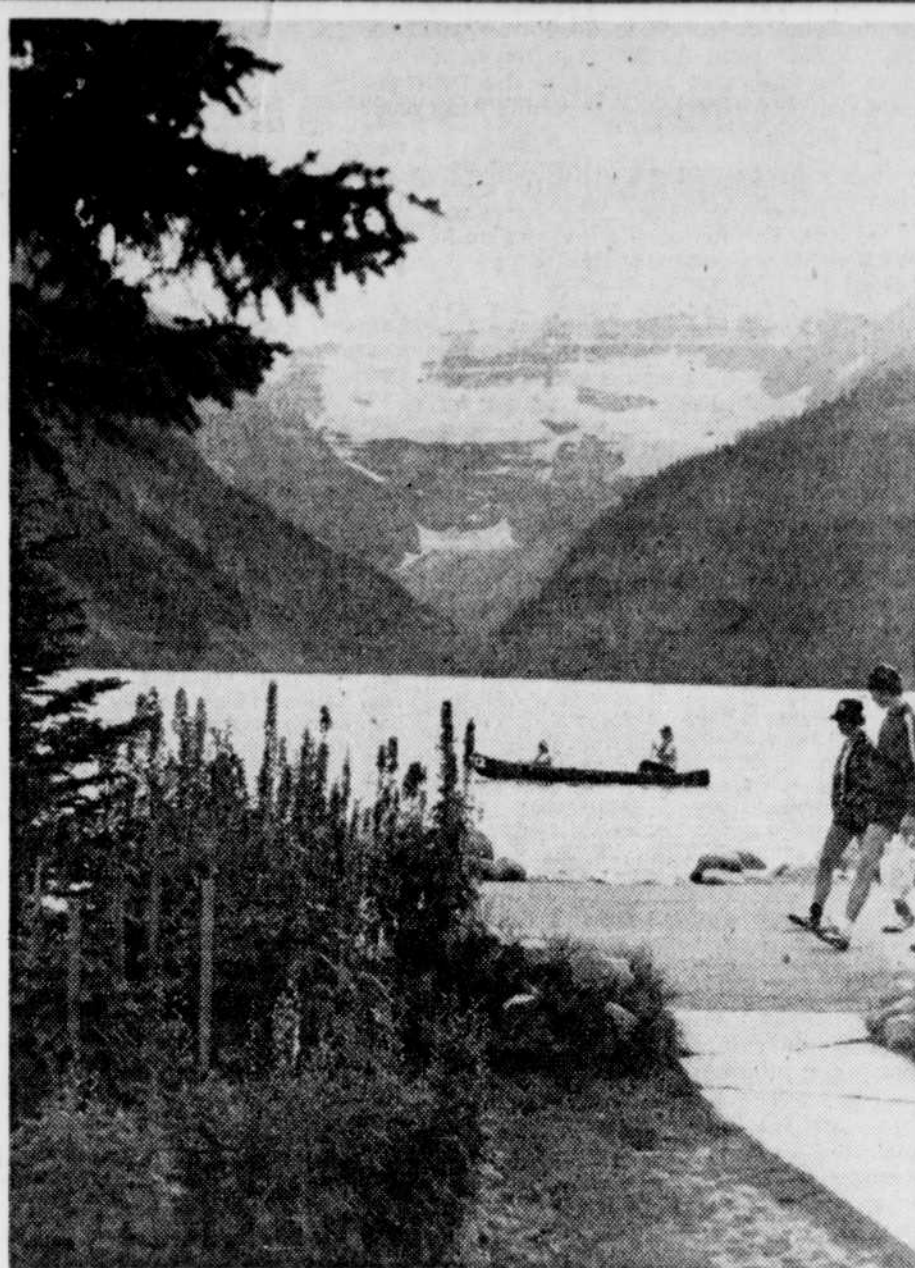




La tour Eiffel, Paris.

(photo Richard Côté)



Le lac Louise, Alberta.

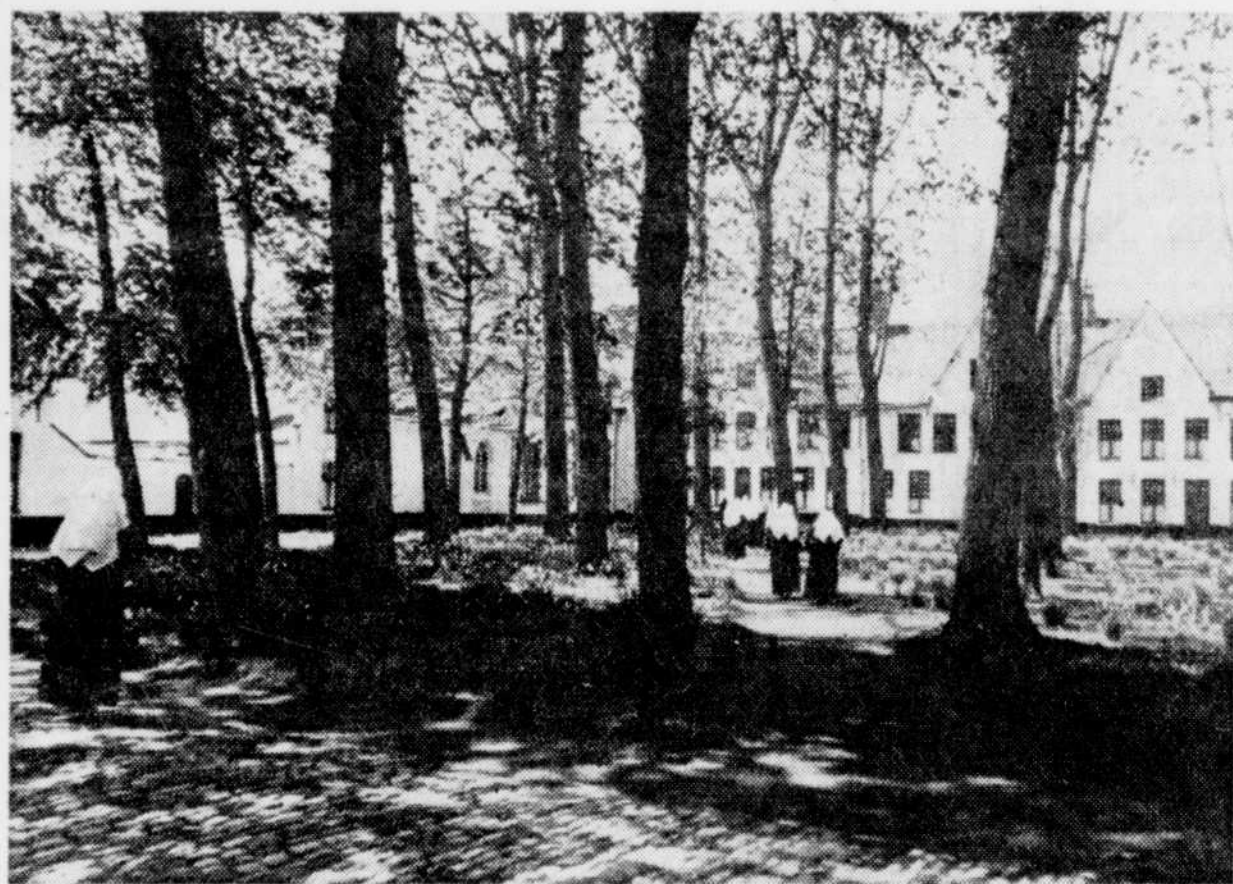
(photo Richard Côté)

Açores
Lac Tahoe
Mexique
N.-Orléans
Poitou
Autriche
Ecosse
Nevada
New York
Hollande
Mtl-France
Belgique



L'hôtel de ville de Los Angeles.

(photo Richard Côté)



Le béguinage de Gand, Belgique.

(photo Richard Côté)

Où irons-nous en 1980 ?

N.-Ecosse
Frisco
Bahamas
Le Québec
Côte d'Azur
Allemagne
Espagne
Est-E.-U.
Terre-Neuve

**Louez un
AUTOBUS DESHAIES
692-0418**



**30%
DE RABAIS**

sur services réguliers
lors de l'achat d'un li-
vret de 10 passages.

**Réservez votre siège
pour vos vacances
EN FLORIDE**

**MOITIÉ PRIX
EN TOUT TEMPS
SUR SERVICES REGULIERS**
pour les
MEMBRES DU CLERGE
et les
COMMUNAUTES RELIGIEUSES
Pour les
PERSONNES AGEES DE 65 ANS
et plus, cette réduction n'est pas
en vigueur les vendredis et
dimanches.

**Service d'autocar
Québec-Mirabel
sur réservation**

QUEBEC: 692-0418
TROIS-RIVIERES: 379-4352
MONTREAL: 861-6132

VOYAGES PARADIS

HAWAII

Départ: 9 mars — 15 jours

Accompagné de Mme Denise Provençal
de Québec

Voi par **WARDAIR**

PORTUGAL

Départ: 24 février — 26 jours

Séjours à Lisbonne (4 nuits)
et en Algarve (20 nuits)

FLORIDE VOYAGE EN AUTOCAR

16 jours 1er et 8 mars

Aussi choix de 21 jours 24 fév., 2 et 9 mars

Prix à partir de

\$479. (occupation quadruple)

\$549. (occupation double)

ROUTE DE SAN JOSE ET ACAPULCO

Départs: 23 février, 15 jours

Prix à partir de \$1,020.

MIAMI

AVION: 8, 15, 22 ou 29 jours

Départs: du 24 fév. au 6 avril inclus.

Choix d'hôtels: Beachcomber
Dillido
Sahara

(2 par chambre)

Prix à partir de \$469.

En 1980, puissiez-vous voyager
réellement et non seulement
en rêve.

Que cette année nouvelle vous
apporte la réalisation de tous
vos désirs.

C'est le souhait que formulent
pour vous la direction et le
personnel de Voyages Paradis.



Carrefour Charlesbourg
627-0911

Place Tanguay Lévis
833-6823

Detenteur d'un permis du Québec



Le vaste monde au cours des six prochains mois



L'Arc de Triomphe, Paris

Le Soleil, Richard Côté

Tout comme par les années passées, les trois chroniqueurs de tourisme de votre quotidien "LE SOLEIL" iront de par le vaste monde au cours des prochains mois glaner des informations, vivre des expériences et voir de leurs yeux sites et paysages.

Les inconvénients et les mésaventures feront aussi partie de ces récits de voyage rédigés à l'intention de ceux qui espèrent partir bientôt vers d'autres paysages de même que de ceux qui ne font que voyager par la pensée.

Janvier sera un heureux mélange de sud et d'hiver avec des textes traitant du Mexique et des Bahamas et d'autres décrivant le ski au Lac Tahoe, en Californie, et l'hiver au Québec.

Déjà en février on traversera en Europe pour voir l'Italie sous un oeil nouveau et la Côte d'Azur par son arrière-pays. Européenne sous certains aspects, San Francisco fera l'objet d'un reportage tandis qu'une autre semaine de ce deuxième mois de 1980 on innovera en présentant une fiche technique élaborée qui fournira aux lecteurs toutes les informations pratiques sur la région du Pacifique.

En mars, un membre de l'équipe de tourisme du SOLEIL racontera à votre intention la semaine qu'il aura vécue peu de temps auparavant sur une île grecque avec les habitants de l'endroit dans leur vie de tous les jours. Il sera tout aussi intéressant de savoir comment se déroule le Carnaval de Cologne, en Allemagne, ou celui de la Nouvelle-Orléans, en Louisiane. Quant à elle, la France ne sera pas négligée puisqu'un texte tracera le portrait des Montréal de France et un autre nous fera sentir cette région d'où viennent beaucoup de nos ancêtres: le Poitou-Charentes.

D'une semaine à l'autre, en avril, on ira en douceur du sud de l'Espagne à la Hollande insolite et méconnue, en passant par cette ville immense qui est toute proche de chez nous, New York et ses trésors. Une fiche technique élaborée sur l'Europe complètera le décor pour avril.

Si les Açores ça ne signifie pas grand-chose pour vous, on vous apprendra en mai que ce sont de petites îles portugaises dans l'Atlantique.

Tout aussi bizarre comme destination, le Nevada donne parfois l'impression d'être un autre monde avec Reno la capitale mondiale du divorce, Las Vegas, celle du jeu, et les paysages grandioses.

Mais on peut découvrir quelque chose de spécial et d'intéressant dans tous les pays et nous saurons vous le démontrer avec l'Ecosse, l'Autriche et la Belgique.

Finalement, en juin, une fiche technique élaborée sur le Québec vous apprendra plein de trucs sur votre province. Au cours des autres semaines de ce mois de début de vacances, on demeurera à proximité en explorant la côte est américaine, Terre-Neuve et Saint-Pierre-et-Miquelon, ainsi que la Nouvelle-Ecosse avant de vous présenter la deuxième partie de ce programme pour les six derniers mois de l'année.

Partir un peu

Pour ce qui est de notre chronique "Partir un peu", Louis Tanguay, Benoît Routhier et moi-même, continuerons de vous y présenter divers sujets vous aidant à tirer un meilleur parti de vos voyages et à éviter les embûches qui jonchent la route du touriste.

Les voyages à thème, les possibilités de voyage pour certains groupes de la population comme les handicapés par exemple, des trucs pour voyager sur le pouce, les excursions offertes par les agents, les avions, voyager seul

ou avec d'autres, les classes dans les avions, etc.

Aussi

Quelques textes sur des destinations plus lointaines et moins courues viendront compléter ce programme et c'est ainsi que nous aurons probablement l'occasion de vous parler un peu de l'Asie, du Pérou ou d'autres pays d'Amérique latine, du Kilimandjaro ou d'un autre site africain. Nous devrions aussi prendre le large et nous embarquer pour une ou deux croisières.

Ces récits d'expériences vécues seront accompagnés des excellents textes rédigés par les correspondants chevronnés du New York Times.

Il n'est donc pas présomptueux d'affirmer dès maintenant que les sujets présentés au cours des six premiers mois de 1980 sauront vous intéresser en vous apportant informations et loisirs.

L'intérêt que vous y porterez fera sûrement notre plus grande joie mais nous souhaitons plus encore et vous demandons par conséquent de nous communiquer vos critiques, positives ou négatives, de façon à améliorer le contenu de ce cahier de tourisme.

Nous espérons, nous aussi, vous lire au cours des prochaines semaines.

Richard Côté
directeur, section Tourisme



Calgary

Le Soleil, Richard Côté

VOYAGES EN GROUPE

HAWAII

2 mars — 2 sem.
à compter de \$889

CROISIÈRE AUX ANTILLES ET PORTO-RICO

28 janvier, 25 2 sem.
février, 3 mars à compter de \$989

ACAPULCO

9, 23 février, 8, 10 mars 2 sem.
à compter de \$669

PUERTO VALLARTA

2 mars — 2 sem.
à compter de \$749

GUADELOUPE - MARTINIQUE

2 mars — 2 sem.
à compter de \$739

CIRCUIT MEXICAIN

23 février, 1er mars 2 sem.
à compter de \$884

MIAMI

outdoor
16 jours: 23 février,
1, 8, 15
mars
à compter de \$475
21 jours: 17, 24
février; 2
mars
à compter de \$635

MIAMI

avion
Séjours de 2, 3 ou 4
sem.
Départ en février,
mars
à compter de \$565

PORTUGAL

24 février
3 semaines
Hébergement en studio
en Algarve
\$681

CROISIÈRES

sur le
ST-LAURENT
T/S Stefan Batary
12 juillet - 6 jours
19 juillet - 7 jours
à compter de \$345

Voyages Fleury
INC.
2893, 1re Avenue 628-7801
suite 24, Québec

Détenteur d'un permis provincial de carburant en sus



A MIAMI LE NOUVEAU ENDROIT À LA MODE POUR LES JEUNES DE CŒUR!
SUEZ
Motel de villégiature face à l'océan
Voici l'occasion de votre vie de profiter des superbes facilités que vous offre notre établissement. A quelques pas seulement d'une magnifique plage de sable fin, vous pourrez vous baigner, faire du sport, jouer au tennis sur nos courts ou jouer une partie de ping-pong ou de palets. Faites de la natation ou de la plongée dans l'Atlantique ou dans nos 2 piscines. Le barbeque et le cocktail sur les bords de la piscine sont une grande nouveauté du moment. Après un copieux souper, allez vous divertir jusqu'à 3 heures du matin au rythme des plus récents succès disco de l'heure dans la toute nouvelle discothèque de Miami.
\$17 par jour, par personne, par chambre, 25 des 194 ch., du 7 janvier au 20 janvier. Aucuns frais pour 2 enfants de moins de 15 ans qui partagent la chambre des parents.
Pour réservations voyez votre agent de voyages ou appelez directement sans frais (305) 947-5748
prop. gérant depuis 15 ans
Robert Louis
J., gérant résident
Télax No 51-5053
EN BORDURE DE LA MER SUR LA 12e RUE MIAMI BEACH, FLORIDE 33139

Voyageur. La différence entre aller en Floride et voir la Floride.

Le soleil, c'est bien beau... Se baigner dans une mer aux eaux chaudes et cristallines après une longue marche sur le sable fin de la plage, c'est bien tentant. Mais la perspective de ne faire que cela durant vos vacances ne vous sourit peut-être pas. Vous voulez vous reposer, bien sûr, mais vous voulez également vous divertir. C'est à des gens comme vous que s'adresse les voyages accompagnés en autocar de Tours Voyageur.

Il y a tant à voir sur place... Tours Voyageur offre 4 circuits d'une durée de 16 ou de 21 jours à destination de la Floride. Ce qui vous accorde suffisamment de temps pour faire une bonne provision de soleil tout en participant à une foule d'activités.

... et en cours de route.

En route pour la Floride, à bord d'un luxueux autocar climatisé, vous pourrez admirer la majesté des Adirondaks, dans l'Etat de New York, les collines ondulantes de la Virginie, les superbes campagnes des Carolines et les vergers de la Georgie.

Certains circuits comprennent même une visite de Washington.

On ne s'ennuie pas.

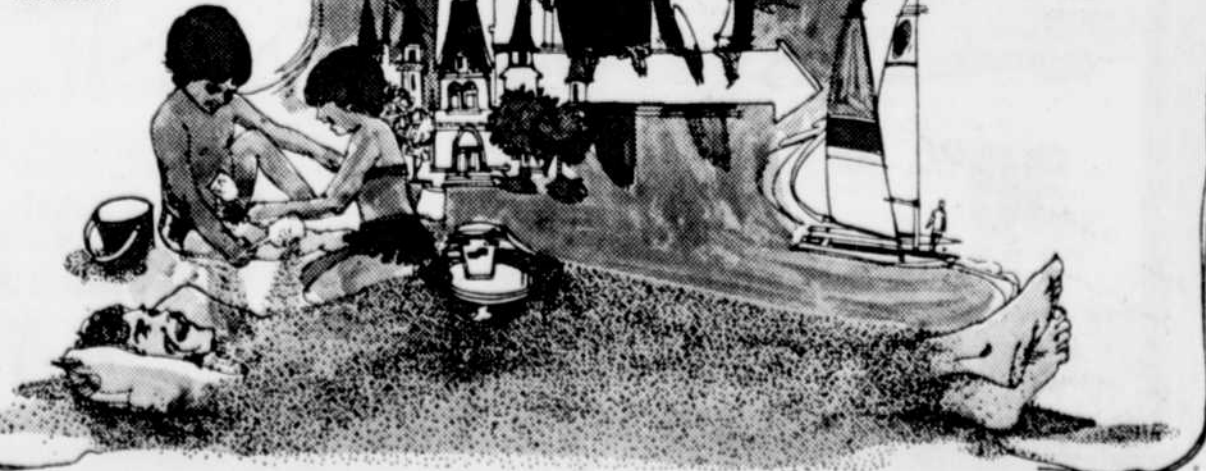
Ces vacances au soleil constituent une excellente occasion de s'amuser en bonne compagnie. Vous ferez la connaissance de gens sympathiques avec qui vous pourrez fraterniser plus longuement à l'heure des repas ou en soirée dans les confortables hôtels où vous séjournerez. Votre guide-accompagnateur pourra également vous conseiller diverses activités pour occuper agréablement vos temps libres.

Si vous avez envie de vacances reposantes et divertissantes, consultez votre agent de voyages et demandez-lui notre brochure. Tours Voyageur offre de nombreux départs à destination d'une Floride différente.

Tours Voyageur

Détenteur d'un permis du Québec 12004776-7161

EN VIGUEUR DU 1-1-80 AU 31-12-80



ASENSIO

Vos spécialistes de l'Amérique latine vous offrent

SPÉCIAUX DE JANVIER CANCUN

Départs du 29 déc. au 26 janvier

HOTELS KOMVASER OU HANDALL

1 semaine \$360 2 semaines \$470 3 semaines \$600

PUERTO VALLARTA

Départs du 3 au 31 janvier

HOTEL MARSOL

1 semaine \$400 2 semaines \$500 3 semaines \$630

Pas de supplément pour carburant

Voyez votre agent de voyages

Détenteur d'un permis du Québec



partir un peu

par Benoit Routhier

Depuis quelque temps nous parlons dans cette chronique des agences de voyages, de leurs qualités et



Pour protéger les monuments romains

ROME (AFP) — Les monuments de la Rome antique, de la colonne Trajan à l'Arc de triomphe de Constantin, disparaissent progressivement, enveloppés par des échafaudages tubulaires.

L'opération, qui s'étalera sur plusieurs années, a un double but: étudier l'état des monuments et les préserver en attendant des solutions scientifiques durables pour leur restauration. Ils sont en effet gravement atteints par les phénomènes atmosphériques normaux, que vient encore aggraver la pollution

pourtant limitée de Rome.

Un an après le cri d'alarme lancé par l'ancien maire de Rome, Giulio Carlo Argan, historien de l'art, le professeur Adriano La Regina, surintendant à l'archéologie de la capitale italienne a souligné que "des mois d'examen nous ont permis de constater que l'état des monuments était pire qu'on ne l'imaginait".

Pendant les travaux, les visites ne seront autorisées qu'à quelques petits groupes de touristes.

Nouveaux hôtels chinois

HONG-KONG (AFP) — La Chine a entrepris la construction d'hôtels pour accueillir des touristes dans plus de vingt villes du pays, a annoncé mardi l'agence "Chine Nouvelle" reçue à Hong-Kong.

La construction d'hôtels à Pékin, Shanghai, Chungking (capitale du Szechuan, dans le sud-ouest), et Nankin, notamment, entreprise en 1978, devrait être achevée en 1981, a précisé l'agence.

Chaque hôtel peut accueillir

au moins 500 touristes. Mais l'hôtel "Zongshan" de Nankin, celui destiné aux Chinois d'outre-mer à Pékin et l'établissement de Shanghai pourront héberger plus de 1.000 personnes.

La Chine a fait appel à des capitaux étrangers pour la construction de plusieurs de ces hôtels, où les touristes trouveront restaurants, boutiques, salons de coiffure et parfois théâtre, cinéma et piscine, a ajouté "Chine Nouvelle".

Un code d'éthique pour l'agent de voyages

lacunes. Nous avons abordé différents sujets à partir de la qualité des services offerts au consommateur en passant par la publicité pour en arriver à traiter de la professionnalisation du milieu des agents de voyages.

Selon des représentants d'agents de voyages, membres de l'Association des agences de voyages, l'appartenance à des organismes comme cette association ou accrédités par l'IATA (International Air Transportation Association) est un gage de qualité.

Pour d'autres qui n'en sont pas parties une telle appartenance ne signifie pas grand-chose étant donné la non-représentativité de ces organismes.

Plusieurs agents de voyages s'en prennent à la loi et ses règlements s'il y a l'incompétence dans le milieu. Ils disent qu'il est trop facile d'obtenir un permis.

Au ministère du Tourisme, le Service des agences de voyages prétend qu'il est faux de dire que les règlements favorisent l'arrivée d'incompétents dans le monde des agents de voyages. Au contraire, ils assurent un minimum de compétence.

Des dirigeants d'agences de voyages importantes et dont la création date de plusieurs années invitent les gens à s'adresser à elles plutôt qu'aux nouvelles et petites agences qui vont vendre un produit de moindre qualité en raison de ses pauvres moyens et peut-être de sa relative ignorance du métier.

Vite ils sautent à un souhait: une corporation des agents de voyages qui verrait à faire passer des examens d'admission et à possiblement établir un code d'éthique de la profession.

Les dirigeants du Service des agences de voyages du ministère du Tourisme verraient d'un bon oeil la formation d'une telle corporation.

Ici, il faut peut-être user de prudence avant de souhaiter la création d'une corporation. D'ailleurs le gouvernement actuel est très réticent à la reconnaissance de nouvelles corporations. Il sait les dangers que représente un organisme du genre.

La tentation est forte pour une corporation de protéger les personnes qui sont déjà dans le métier et de tout faire pour rétrécir la porte d'entrée. C'est alors un contrôle qui ressemble beaucoup plus à une protection des intérêts des agents de voyages déjà en place qu'une protection du consommateur.

Alors la réponse aux problèmes des agents de voyages si elle passe par une amélioration du professionnalisme du personnel doit être cherchée et trouvée ailleurs que dans une corporation.

Le corporatisme a bien des défauts que plusieurs ont énuméré depuis des années.

Mais la formation des agents de voyages, elle, pourrait s'avérer une bonne voie à prendre.



Il se donne déjà des cours de conseillers en voyages au niveau des cégeps mais il semble que les diplômés qui en sortent se dirigent jusqu'à présent presque en totalité au gouvernement.

Ici la loi ou les règlements relatifs aux agences de voyages pourraient être modifiés pour obliger le requérant d'un permis d'exploitation d'une agence de voyages à avoir suivi avec succès un cours de ce genre au niveau du cégep. En plus, évidemment, d'au moins deux ans d'expérience dans une agence, à plein temps, comme conseiller.

Le ministère du Tourisme devrait encourager aussi la création de programmes visant à envoyer des stagiaires dans des agences reconnues.

Mais aussi importante que la formation des futurs agents est la surveillance à effectuer tout au long d'une année du fonctionnement des agences de voyages. Et ici il faut bien avouer qu'il y a une grande lacune au ministère du Tourisme. Qu'il n'y ait que trois vérificateurs pour faire le tour de 780 agences au Québec dépasse tout entendement.

C'est à peine s'ils peuvent arriver à faire une vérification superficielle des finances des agences. En 1975 on parlait de quatre vérificateurs de livres!

Ce qu'il faudrait de plus c'est une équipe qui verrait à assurer la qualité des services des agences aux clients. Et le gouvernement devrait peut-être ajouter dans la loi un vrai code d'éthique.

Ce code d'éthique devrait s'attaquer vigoureusement à la responsabilité des organisateurs de voyages

(grossistes) et des compagnies aériennes.

Ceci aurait pour effet de réduire les inconvénients que les acheteurs de voyages à forfait subissent. Comme le faisait remarquer mon prédécesseur Vincent Cliche, le 13 janvier 1979, lorsque un client achète un voyage d'un grossiste il se soumet à un contrat qui établit les responsabilités du grossiste et du transporteur. Finalement, à la lecture de ces responsabilités on réalise que ce contrat dégage le grossiste et le transporteur "de presque toute responsabilité".

De sorte que ces contrats généralement intitulés "Renseignements généraux", "Clauses et conditions générales" ou "Responsabilités" et que l'on retrouve imprimés dans les dernières pages des brochures publicitaires qu'on peut obtenir chez son agent de voyages pourraient s'intituler simplement: "Irresponsabilité".

Si, désormais, les futurs agents de voyages étaient des diplômés sortant du cégep, qu'un code d'éthique était établi et que le Service des agences de voyages du ministère du Tourisme avait un personnel plus nombreux pour faire une vérification plus approfondie tant du côté qualité du produit vendu que du côté financier, le consommateur aurait finalement plus confiance aux agences de voyages qui, étant plus professionnelles, amélioreraient sûrement aussi le contenu de leurs annonces. Elles les rendraient plus justes ce qui n'est pas incompatible avec une attrayante beauté.

LA BARBARE



Detenteur d'un permis provincial 1979

Nos départs de Montréal tous les jeudis jusqu'au 17 avril

Seuls des vols aller-retour peuvent être réservés et, ce, au moins 30 jours d'avance

VOUS POUVEZ RÉSERVER SEULEMENT UN VOL NOLISÉ ABC DE WARDAIR DE \$279 à \$369 CAN. ALLER-RETOUR

VOUS POUVEZ AGENCER VOL ET HÔTEL DE VOTRE CHOIX!

Vous avez le choix entre 70 hôtels de La Barbade (et plusieurs hôtels sur les îles avoisinantes) offerts par Holiday House. Voyez votre agent de voyage pour en savoir plus long.

VOUS POUVEZ VOLER D'UNE ÎLE À L'AUTRE AVEC LIAT

en direction de 6 des Antilles situées dans les environs de la Barbade de \$50.00 à \$100.00 U.S. ALLER-RETOUR (tarif pour excursion de 1 à 17 jours)

EMMENEZ LES ENFANTS

TARIFS POUR LES ENFANTS (DE 2 A 11 ANS INCLUSIVEMENT) DE \$251 à \$332 CAN. ALLER-RETOUR

Nous acceptons AMERICAN EXPRESS - VISA - MASTERCARD

Veuillez vous enquerir des possibilités de départ car certains vols peuvent être déjà complets.

Vacances par Wardair

*Marque déposée d'International Vacations Ltd. (Intervac)



Detenteur d'un permis du Québec

spécial Sunquest

Vivez vos vacances

Profitez des tarifs groupes par avion nolisé
Prix incluant: Avion, hôtel, transferts

LE LUXE POPULAIRE: "LA CALIFORNIE"
CALIFORNIE EN LIBERTÉ: 7 Jrs: \$529
avion + hôtels + auto:

VOYAGES BONI

LAS VEGAS: 3 nuits: \$359	7 nuits: \$409
LAS VEGAS + SAN FRANCISCO: 6 nuits: \$449	
LAS VEGAS + LOS ANGELES: 6 nuits: \$449	
LAS VEGAS + LOS ANGELES + SAN FRANCISCO: 9 nuits: \$619	

Livret boni:
inclus: coupons pour consommations, déjeuners, cocktail de crevettes, jetons de machines à sous, etc.

CARTE AMERICAN EXPRESS
acceptée pour tous les voyages SUNQUEST mentionnés dans cette annonce

LE SOLEIL DU MEXIQUE

ACAPULCO: 1 sem.: 459 2 sem.: 609
ACAPULCO EN LIBERTÉ: 1-2-3-4 sem.: 349
CIRCUIT MEXICAIN: 1 sem. visite + 1 sem. séjour: 858
PUERTO VALLARTA: 1 sem.: 459 2 sem.: 619

POUR LES CONNAISSEURS: Agadir + Portugal
AGADIR (Maroc) 2 sem.: 649 - inclus: 28 repas + avion + hôtel...
PORTUGAL (Algarve): 529 - incl: avion, séjour et cuisine

POUR LES COUCHE-TARD: P. Rico + Hawaii

SAN JUAN PUERTO RICO: 1 sem.: 559 2 sem.: 869
HAWAII (Honolulu): 2 sem.: 899 3 sem.: 1,199
HAWAII DEUX ÎLES: 2 sem.: 1,179 3 lies: 1,219

VOYAGER EN JANVIER C'EST LA CREME DES ECONOMIES

681-8129 VOYAGES AZUR SOLEIL L'ÉE 681-8120
1003, MYRAND, STE-FOY

Les traditions se perdent à Monte-Carlo

MONTE-CARLO (AP) — Que le smoking ne soit plus exigé à l'entrée du casino de Monte-Carlo, c'était déjà ébranler les vieilles traditions, mais un coup supplémentaire vient d'être porté aux anciennes valeurs: l'hôtel de Paris gère son cellier avec un ordinateur et il s'approvisionne en croissants à l'extérieur.

"Ce n'est pas drôle" déplore l'un des "chefs" du célèbre hôtel, qui pendant plus d'un siècle détenait la palme de la qualité et du service pour les riches et les gens à part en vacances à Monaco.

La mise sur ordinateur du cellier ne réjouit pas non plus M. Orlando Zampi, chef sommelier responsable de quelque 140.000 bouteilles de champagne, des meilleurs crus de Bordeaux et de Bourgogne. Lorsqu'on présente à M. Zampi, le relevé des stocks, du matin, fourni par l'ordinateur, il l'éloigne, d'un signe de la main, avec le même dédain que s'il s'agissait d'un vin nouveau de Californie.

Dans n'importe quel autre hôtel, ces changements — qui vont de pair avec la réorganisation complète de l'installation téléphonique — seraient accueillis comme d'importantes mesures d'économie et d'efficacité, dans la marche triomphale du progrès. Mais à l'hôtel de Paris, vieux de 115 ans, étincelant de dorures sous le soleil de cette principauté méditerranéenne de conte de fée, ce genre de "progrès" laisse souvent un arrière-goût désagréable.

"Nous avons cessé de confectionner nos croissants nous-mêmes, par mesure d'économie", a déclaré un représentant de la Société des bains de mer, qui gère l'hôtel de Paris, le casino et d'autres établissements de Monaco. "Mais je ne suis pas certain que c'était une bonne idée", a-t-il ajouté.

Au début des années 1960, lorsque le casino avait cessé d'exiger le smoking à l'entrée, de sombres prédictions circulaient sur le déclin imminent de l'Occident.

Pour atténuer ses concessions au modernisme — faites à contrecœur — les vieux maîtres de l'hôtel — depuis le chasseur, en passant par le chef sommelier, et le "chef" — ont pris un soin particulier à former leurs successeurs, pour qu'ils perpétuent la qualité et le folklore de l'hôtel.

C'est le cas de M. Etienne Brigasco. Pendant 48 ans, cet Italien de petite taille, avec ses yeux pétillants et ses

joues roses, s'est flatté d'être le chef du cellier.

Avant de prendre sa retraite récemment dans son propre petit vignoble, il a passé des années à enseigner à son collègue, M. Zampi, la façon de goûter, de commander et de conserver les vins; comment fabriquer le cognac maison spécial et comme ne pas se laisser influencer par la mode des vins étrangers.

Il a également expliqué comment, lorsqu'éclata la Seconde Guerre mondiale, il avait passé trois jours et trois nuits à dissimuler les vins et les alcools les plus fins de l'hôtel dans une salle du cellier, dont il avait bloqué l'entrée avec des rangées et des rangées de bouteilles vides.

M. Brigasco connaît des histoires sur Winston Churchill, et il aime les raconter lorsqu'il retourne dans la fraîcheur du cellier, pour bavarder avec son protégé, M. Zampi.

Le premier ministre britannique avait assisté à la réouverture de la cave aussitôt après la guerre, et la première bouteille qu'avait apportée M. Brigasco provenait de la réserve spéciale de whisky, de M. Churchill.

Et puis il y a eu ce moment, dont il se souviendra longtemps, où Churchill avait commandé une bouteille de cognac exceptionnel, datant de 1810. C'est M. Brigasco lui-même qui avait été convié à la servir et lorsqu'il la déboucha, le bouchon commença à s'effriter. "Cela me donne encore un coup au cœur lorsque j'y pense", a-t-il confié en riant.

Un autre "ancien" de l'hôtel, M. Alex Del-Taglia est également à la retraite, après 31 ans passés en tant que portier, mais il n'est pas non plus oblié.

Le roi Farouk, Jaqueline Onassis, Marlène Dietrich, Frank Sinatra et, bien sûr, la princesse Grace sont parmi les noms célèbres qu'Alex a eu l'honneur d'accueillir. Mais aujourd'hui, sa grande fierté est de se voir dans plusieurs films tournés à Monaco, portant sa livrée.

"Ah, quelle tradition ces hommes ont laissée", confie un responsable de longue date, de l'hôtel. "C'est vraiment la fin d'une époque."

Lorsqu'on lui a demandé ce qu'il pensait de ces croissants de l'extérieur, il a répondu désabusé: "Ils sont vraiment mauvais. C'est une décision sur laquelle j'espère que l'on reviendra".



Monaco

Pour un voyage d'affaires
ou un voyage de plaisir
profitez des conseils
d'une agence experte

LES VOYAGES
GENEST
Défenseur d'un permis du Québec
653-7312
CENTRE D'ACHATS PLACE DES QUATRE-BORRÉES, STE-FOY

Nous vous souhaitons de bons
voyages bien réussis en 1980.
Pour ce faire, consultez nos
expertes.
Pensez voyages. Pensez à nous.

CLUB DE
Voyages Genest inc.
Renseignements - Réservations
VILLAGE NORMAND, PLACE LAURIER
2700, boul. Laurier - 651-8108
Défenseur du permis provincial.



super-vente anniversaire

Épargnez jusqu'à \$360 par couple!

Le 10 novembre 1969, voici 10 ans déjà, les Vacances Sunflight ouvraient à Montréal. Pour commémorer cette date anniversaire, nous sommes heureux de vous proposer ici un large choix de nos vacances-soleil à prix d'aubaine.

ACAPULCO

On dit souvent que tout est là pour votre plaisir, et c'est bien vrai. Discos endiablées. Plages superbes et gens à la mode. Cuisine mexicaine piquante.

DÉPART LES LUNDIS, VIA WARDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
DÉPARTS LE 7, 14 ET 21 JANVIER			
CLUB DEL SOL	399.	EPARGNEZ 140.	549.
DELFINES STUDIO		EPARGNEZ 160.	699. NOUVEAU
ARCO IRIS B. STUDIO	AJOUTER \$30 PAR PERSONNE, PAR SEMAINE		
LAS HAMACAS	399.	EPARGNEZ 130.	549.
CANTAMAR	399.	EPARGNEZ 130.	549.

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
DÉPART LE 28 JANVIER			
CLUB DEL SOL	419.	EPARGNEZ 140.	589.
DELFINES STUDIO		EPARGNEZ 160.	
ARCO IRIS B. STUDIO	AJOUTER \$30 PAR PERSONNE, PAR SEMAINE		
LAS HAMACAS	419.	EPARGNEZ 130.	589.
CANTAMAR	419.	EPARGNEZ 140.	589.

Majoration du prix du carburant \$28 par personne en sus.

MIAMI BEACH

L'île des lumières. Depuis maintes années, elle attire les foules. Cette merveilleuse station vous propose mille nouvelles façons de profiter de vos vacances.

DÉPART LES DIMANCHES, VIA NORDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
CASTAWAYS STUDIO			
6, 13, 20 ET 27 JANVIER	349.	EPARGNEZ 30./50.	519.
SUEZ RESORT (CHAMBRE NORD SEULEMENT)			
26 ET 27 JANVIER SEULEMENT	329.	EPARGNEZ 40.	469.

Studios disponibles avec supplément de \$30 par personne, par semaine.

Miami, vol aller-retour de Montréal, départs les dimanches, 10 février au 13 avril inclus, via Wardair 747.

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
	179. NOUVEAU	179. NOUVEAU	179. NOUVEAU

Doit être réservé au moins 14 jours avant la date de départ.

Majoration du prix du carburant \$15 par personne en sus.

FORT LAUDERDALE

Sept miles de plage de sable doux. Promenez-vous le long de la plage... Parrez-vous au soleil. Faites des emplettes le long du boulevard Los Olas. Jouez au golf sur le terrain Inverrary, mondialement connu.

DÉPART LES DIMANCHES, VIA NORDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
GALT OCEAN MILE			
6 ET 13 JANVIER		519.	EPARGNEZ 80.
20 ET 27 JANVIER	379.	EPARGNEZ 50.	569.

Majoration du prix du carburant \$15 par personne en sus.

ST-PETERSBURG ET INDIAN ROCKS

Une plage à proximité, un ciel d'azur, des plaisirs à partager en famille.

DÉPART LES DIMANCHES, VIA QUÉBÉCAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
LES 6, 13, 20 ET 27 JANVIER			
GULF TOWERS SOUTH (Indian Rocks)	299.	EPARGNEZ 30./40.	399.
SUNCOAST VILLAGE	309.	EPARGNEZ 20./40.	409.
6 ET 13 JANV. SEULEMENT		EPARGNEZ 40./60.	509.

* Pour un studio ajouter \$20 par personne, par semaine.

Majoration du prix du carburant \$15 par personne en sus.

ORLANDO

C'est le début d'une plaisante aventure. Le monde de Walt Disney est à vous. Un monde merveilleux de fantaisie et de vacances.

DÉPART LES DIMANCHES 6, 13, 20 ET 27 JANVIER VIA NORDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
DAYS INN			
224.	EPARGNEZ 44.50/54.50	294.	EPARGNEZ 34.50/44.50
QUALITY INN	224.	EPARGNEZ 25./45.	289.
COURT OF FLAGS	269.	EPARGNEZ 30./50.	389.
MARRIOTT ORLANDO	259.	EPARGNEZ 30./40.	379.

* Pour un studio ajouter \$20 par personne, par semaine.

Majoration du prix du carburant \$15 par personne en sus.

SAN JUAN (PUERTO RICO)

C'est toute l'action de Las Vegas, mais avec, en plus, les eaux transparentes de la mer des Caraïbes. Natation, planche à voile et ski nautique sont les sports les plus pratiqués sur les plages à proximité de San Juan.

DÉPARTS LES SAMEDIS VIA QUÉBÉCAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
GRAN BAHIA			
LES 5, 12, 19 ET 26 JANVIER	399.	EPARGNEZ 30./60.	499.
LES 5-12 JANVIER SEULEMENT		3 SEM. 599.	NOUVEAU

Majoration du prix du carburant, \$35 par personne en sus.

PUNTA BORINQUEN (PUERTO RICO)

Un endroit où il y a tout. L'endroit rêvé pour se détendre. Laissez-vous servir. Presque tout se trouve à votre portée.

DÉPART LE VENDREDI 18 JANVIER VIA CP AIR

	6 PERS.	5 PERS.	4 PERS.	3 PERS.	2 PERS.
VILLAS 3 ET 2 CHAMBRES A COUCHER					
399.	EPARGNEZ 60.	429.	EPARGNEZ 60.	469.	EPARGNEZ 60.
499.	EPARGNEZ 60.	569.	EPARGNEZ 60.		

Majoration du prix du carburant, \$35 par personne en sus.

NASSAU

Coloré et animé le jour; vibrant et entraînant la nuit. Voilà Nassau! Mélange de tradition et de modernisme dans son mode de vie, qui s'accommodera à vos goûts personnels, telle est la vie dans la capitale de l'île de Providence.

DÉPART DIMANCHE LE 13 JANVIER VIA AIR CANADA

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
BEACH INN			
LES 20 ET 27 JANVIER	399.	EPARGNEZ 50./70.	649.
Majoration du tarif aérien, \$4 par personne en sus.			

FREEPORT

Porte d'entrée des Bahamas et début de belles vacances ensoleillées. Freeport... pieds nus, à paresser le jour; déchainé, à danser et à vous amuser la nuit. Magnifique et excitant séjour.

DÉPART LE SAMEDI 26 JANVIER

ET LES DIMANCHES 20 ET 27 JANVIER, VIA AIR CANADA

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
APARTEMENTS DOUBLOON	299.	EPARGNEZ 30./50.	399.
Majoration du tarif aérien, \$4 par personne en sus.			

BARBADE

C'est ici que le bonheur a été inventé. Une île pleine à la fois de vie et de tranquillité. Mélange unique de la culture britannique et de l'antillaise. Vous aimerez ses plages.

DÉPART LES DIMANCHES 6 ET 13 JANVIER VIA AIR CANADA

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
LE VILLAGE SUNSET CREST			
Accompagnement 1 chambre	539.	EPARGNEZ 20.	739.
GOLDEN VIEW	549.	EPARGNEZ 20.	749.
DIMANCHE LE 20 JANVIER			
Appartement 1 chambre	549.	EPARGNEZ 20.	759.
GOLDEN VIEW	559.	EPARGNEZ 20.	769.

Majoration du tarif aérien, \$6 par personne en sus.

CUBA

Là où la valeur de votre dollar sera aussi étendue que la grandeur des plages. Vous aimerez les plages de sable blanc ainsi que le magnifique emplacement de Varadero.

DÉPART LES SAMEDIS 12 ET 19 JANVIER VIA AIR CUBANA

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
TORTUGAS VILLAS			
Salle de bain commune	399.	EPARGNEZ 50.	549.
Salle de bain privée, supplément de \$30 par personne.			
DÉPART LES DIMANCHES 13 ET 20 JANVIER VIA AIR CUBANA			
1 SEM.	399.	EPARGNEZ 40.	549.
2 SEM.		EPARGNEZ 80.	

Majoration du tarif aérien, \$6 par personne en sus.

STE-LUCIE

Une île de rêve à la beauté inviolée et au cachet français. Traversez les plantations de bananiers ou visitez la charmante capitale de Castries, avec son magnifique port naturel, escale habituelle des bateaux en croisière.

DÉPART LE MERCREDI 30 JANVIER VIA NORDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
ST. LUCIAN			
899.	EPARGNEZ 80.		

Majoration du prix du carburant, \$50 par personne en sus.

HAÏTI

Une île aux contrastes saisissants. Paysages luxuriants et mystère vaudou. Plages sablonneuses et couchers de soleil romantiques.

DÉPART LE SAMEDI 12 JANVIER VIA AIR CANADA

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
CHRISTOPHER			
449.	EPARGNEZ 20.	589.	EPARGNEZ 50.
LES 12, 19 ET 26 JANVIER			
IBO BEACH/ IBO LELE			599.
Majoration du tarif aérien, \$4 par personne en sus.			

HAWAII

Deux semaines à la plage de Waikiki sur l'île d'Oahu. Vous aimerez ses luau, son surf et ses discos endiablées. Visitez Honolulu et l'intérieur de l'île.

DÉPART LES DIMANCHES 6, 13, 20 ET 27 JANVIER VIA WARDAIR

	1 SEM.	2 SEM.	3 SEM.
EDGEWATER			
699.	EPARGNEZ 80./100.		
2 îles WAIKIKI ET KAUAI			
App. 2 chambres pour 4 personnes			839.
2 îles WAIKIKI ET KAUAI			
App. 1 chambre pour 4 personnes			859.
HAWAII DYNASTY			
749.	EPARGNEZ 90./110.		
2-ÎLES (LE 6 JANVIER) CINÉRAMA REEF			
WAIKIKI ET KAUAI PLANTATION HALE			899.
Majoration du prix du carburant, \$36 par personne en sus.			

Vacances Sunflight®

Le numéro 1 des vacances-soleil.

Les prix sont au départ de Montréal. Ils varient selon la date des départs, la durée des séjours, le type de logement et sont indiqués par personne sur la base de deux personnes par chambre, sauf autre indication. Les taxes ne sont pas comprises. Réservez de bonne heure; certains produits ou certaines dates de départ peuvent être déjà vendus ou n'être plus disponibles. Pour plus de détails, veuillez consulter notre brochure disponible gratuitement, chez votre agent de voyages.

Détenteur d'un permis du Québec.

la bonne chère



Les menus des restaurants de Québec au Salon Rest-Hôte

Lors du Salon Rest-Hôte, réalisé sous l'égide de l'Association des restaurateurs du Québec, qui s'est tenu au Centre municipal des congrès les 29, 30 septembre et 1er octobre derniers, 2700 votes des visiteurs plus que nombreux qui se sont exprimés en vue de déterminer les menus de restaurants les plus élevés aux plans du graphisme, de l'originalité, de la construction, du contenu et de l'harmonie d'ensemble. Au total, 140 menus ont été mis aux voix. Plusieurs restaurants de la région de Québec et un autre du Bas-du-Fleuve se sont, parmi d'autres de la province, mérités, consécutivement à ce suffrage, un certificat de distinction de l'Association des restaurateurs du Québec. En voici, par catégorie, la liste:

Cuisine canadienne ou québécoise; prix moyen inférieur à 10 dollars; service aux tables avec ou sans comptoir de service:

Restaurant la Québécoise
Kerhulu Inc.
22 côte de la Fabrique
Québec

Cuisine canadienne ou québécoise; prix moyen supérieur à 10 dollars; service aux tables:

Restaurant La Différence
M. Paul Carrier
860, rue St-Jean
Québec

Cuisine étrangère; prix moyen inférieur à 10 dollars; service aux tables avec ou sans comptoir de service:

Restaurant Mon Copain
M. Rodrigue Jean
145 ouest, St-Germain
Rimouski

Restaurant Au Cousin Germain
Mlle C. Germain
Place Laurier
Ste-Foy

Cuisine étrangère; prix moyen supérieur à 10 dollars; service aux tables:

Restaurant Chez Ricardo
Mme Clermont Desroches
1166 — 3ème Avenue
Limoulu

Menu d'hôtel; prix moyen inférieur à 10 dollars:

Restaurant La Verrière
M. Robert Thibeault
Auberge des Gouverneurs
Ste-Foy

Menu d'hôtel; prix moyen supérieur à 10 dollars:

Restaurant Le Vignoble
M. Robert Thibeault
Auberge des Gouverneurs
Ste-Foy

Restaurant Le Champlain
M. Marco Torriani
Château Frontenac
Québec

Restauration rapide — pour emporter-livraison:

Restaurant Le Coq Rôti
M. Denis Carter
2651, rue Hochelaga
Ste-Foy

Traiteurs, banquets:
Auberge des Gouverneurs
M. Robert Thibeault
Auberge des Gouverneurs
Ste-Foy

Menus d'enfant, souvenir:
A & W Restaurant
M. J. Gauthier
Gestion Resto Inc.
Québec

Le Coq Rôti
M. Denis Carter
Ste-Foy

Auberge des Gouverneurs
M. Robert Thibeault
Ste-Foy

Napperons incluant menus d'enfant:

A & W Restaurant
M. J. Gauthier
Gestion Resto Inc.
Québec

La vieille maison du spaghetti
M. André Larochelle
625 est, Grande-Allée
Québec

Carte des vins:

La vieille maison du spaghetti
M. André Larochelle
625 est, Grande-Allée
Québec

Restaurant La Différence
M. Paul Carrier
860, rue St-Jean
Québec

Menu pyramide, miniature, tente, incluant nourriture ou apéritif, etc.:

Restaurant l'Omnibus
Mme D. Bourret
Motel Le Carillon
Ste-Foy

Restaurant Chez Lorenzo
M. Lorenzo Doyon
1217, route de l'Eglise
Ste-Foy

La région de Québec qui, une fois encore, a démontré l'élévation de sa restauration dans sa dimension hospitalière, a enlevé tout près de la moitié des certificats de distinction décernés à la suite de ce mini-plébiscite qui s'inscrit dans le cadre du Salon Rest-Hôte.



Que de meilleur, pendant le temps des fêtes, qu'une dinde dorée et croustillante sur une table familiale généreuse à souhait. Truffée, farcie ou garnie de marrons, la dinde relève ces moments heureux qui ponctuent cette si belle période.

Un centre d'information vinicole reconnu par le ministère de l'Education

De fondation récente, le Centre d'information vinicole de Québec Enr., opérant sous un permis en culture du ministère de l'Education, a pour objectif l'enseignement des connaissances oenologiques.

La première session, d'une durée de vingt heures, de cette institution d'enseignement privé débutera le lundi, 14 janvier prochain à l'école secondaire Les Compagnons de Cartier, rue des Compagnons, Ste-Foy. Elle consistera en une introduction générale sur la chose oenologique et, consécutivement, en des séances d'information sur différentes régions vinicoles. Cette session, étayée par l'utilisation de l'audio-visuel, sera assortie de conférences et de dégustations. On y enseignera aussi la méthode de reconnaissance de la qualité du vin à l'achat, les techniques de conservation et de service du vin. Les frais de ce cours seront de cinquante dollars et la charge d'inscription de trois dollars.

Au terme de ce pre-

mier cours sera émis une attestation à chaque étudiant qui, naturellement, aura pu se qualifier. Une seconde session, de niveau plus élevé, s'amorcera, par ailleurs, au mois de septembre 1980 et seuls les étudiants qui disposeront de l'attestation du cours I pourront être admissibles.

Le Centre d'information vinicole de Québec, dirigé par M. Martin Bedford, est situé au 504, rue de Mareuil, Ville Duberger. On peut également le joindre en composant le numéro de téléphone que voici: (418) 527-5700.



DE VRAIS WAGONS-RESTAURANTS ET UNE GARE AMENAGÉE A L'INTERIEUR DU MOTEL CARILLON...



2800, boul. Laurier
Sainte-Foy
658-4303
Edifice MOTEL CARILLON

Voici notre menu du Temps des Fêtes

31 déc. - St-Sylvestre
Huîtres Rockefeller
ou
Fondue au Kirsh
Potage parisien
Consommé royal
Gourmandise de crustacés à l'Américaine
ou
Steak au poivre vert
Choix de dessert - Café
\$19 par personne

1er janvier - Jour de l'An
Bouchées de fruits de mer
Crème aux champignons
ou
Consommé Madrilène
Veau à la Normande
\$10.75
Coq Belle Fermière
\$ 9.75
Tournedos Grand Veneur
\$11.25
Choix de dessert - Café



Le Vendôme
36, Côte de la Montagne
Québec
Tél. 692-0557

CORRECTION

Dans notre annonce parue le 22 décembre dans ce journal, vous auriez dû lire:

Hervé et Denise pour vous servir...

Restaurant
L'ANCÊTRE
17, rue Couillard, Québec
Tél.: 692-2137

Le grand duc

vous propose son
MENU DE LA ST-SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN

La quiche au crabe d'alaska
ou
La croquette de fromage
Le potage
ou
Le consommé Madrilène

Les cuisses de caneton au muscat 13°
ou
Le tournedos Parisienne 15°
La salade panachée
le saint-honoré ou le forêt-noire
Le café

Taxe et pourboire en sus

Réservations: 872-9808
AEROPORT DE QUEBEC
Stationnement gratuit

Restaurant L'ÉPERLAN



pour célébrer les fêtes sous le signe des RETROUVAILLES

31 décembre
La Nuit de la Saint-Sylvestre
Festin Royal (Danse et Cotillons)
Restaurant L'Hôtelet
Buffer (Soirée Disco)

pour réservation 692-1726
694-9556

MENU DU JOUR DE L'AN

Entrée de tourtière
Soupe aux légumes maison ou jus

Choix de:		Pour les moins de 12 ans
Dinde rôtie	7 ²⁵	Entrée de tourtière
Filet de sole Meunière	6 ⁴⁵	Soupe aux légumes maison ou jus
Filet mignon	9 ⁰⁰	Dinde rôtie
Brochette de filet mignon	9 ¹⁵	Steak haché
		Spaghetti italien
		Dessert et breuvage au choix.

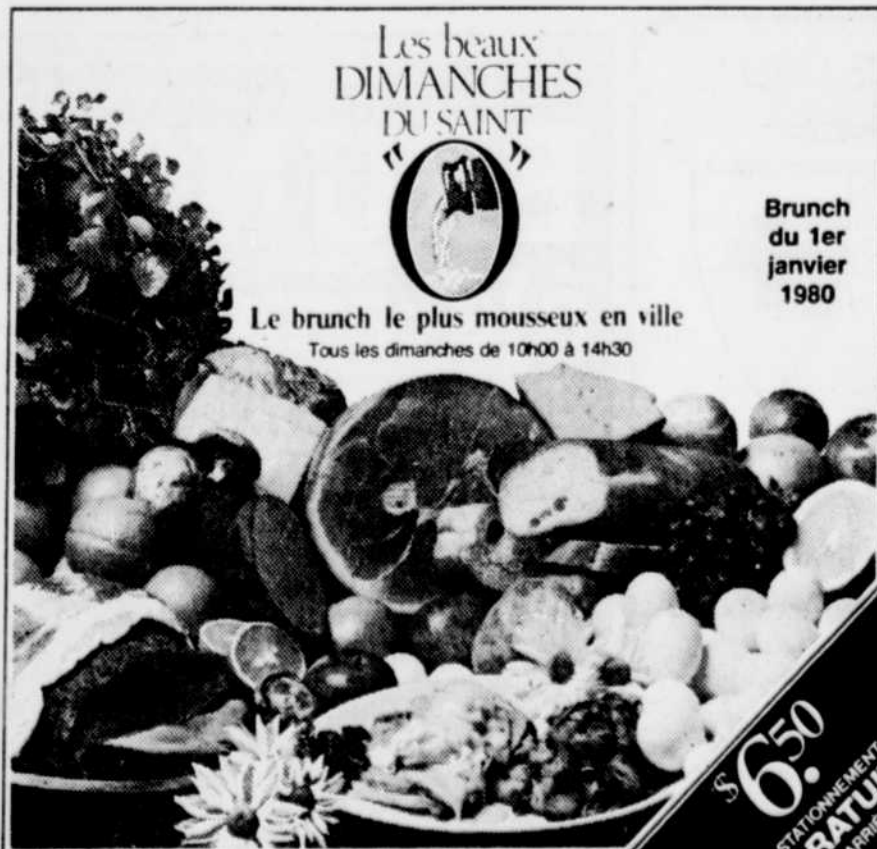
servi avec légumes, pommes de terre au choix, pain et beurre.
Dessert et breuvage au choix.



VOTRE HÔTESSE AU QUÉBEC

Pour réservations, téléphonez directement au restaurant de votre choix.

2813, boul. Laurier, Ste-Foy, 653-5993
2539, boul. Ste-Anne, Giffard, 663-3541
285, boul. Hamel, Ville-Vanier, 527-7633
3395, 1re Av., Charlesbourg, 626-9434
4530, boul. Hamel, Ancienne-Lorette, 872-3808
3265, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy, 658-0747
271, boul. L'Ornière, Loretteville, 843-1945
Lévis, 42 Kennedy, Route 20, Sortie 200 N, 418-637-5809



Les beaux DIMANCHES DU SAINT

Le brunch le plus moussoux en ville
Tous les dimanches de 10h00 à 14h30

Brunch du 1er janvier 1980

\$6.50
STATIONNEMENT GRATUIT
A L'ÉPERLAN

LE CAFÉ SAINT-HONORÉ, 570, GRANDE-ALLÉE EST, 529-0211



860, rue St-Jean, Québec, P.Q.
RESERVEZ TÔT:
529-0339

MENU DU JOUR DE L'AN

Céleri, olives
Crevettes de Matane
Consommé au Sherry
Bar à salade
Dinde de saumon
(sauce Hollandaise)
Poulet Cordon Bleu
(poulet farci de jambon et fromage)

Filet mignon (grillé)
Côte de bœuf au jus
Renversé au Caramel
Coupe de fruits au Kirsh
Thé, café, lait

12.95 adultes
9.95 enfants moins de 10 ans
Taxe et Service en sus.

Suggestions

Notre vin maison Grande Réserve
ou notre vin en fût (6 choix)

la bonne chère

L'authentique tourtière du Lac-Saint-Jean pour rehausser la table du temps des fêtes



François de B. Gourdeau
collaboration spéciale
Vice-président, Ass. des pêcheurs sportifs
de saumons du Québec
**cuisine ancienne
du Canada-français**

Malgré la ressemblance linguistique de **tourte** (pigeon voyageur sauvage) et **tourtière**, il n'existe aucune relation entre ces deux mots. Le mot **tourtière**, qu'on retrouve dans tous les

dictionnaires, désigne un ustensile de cuisine encore employé en France pour la préparation de la tourte, un plat de cuisine, c'est-à-dire un pâté à la viande ou au poisson qu'on fait cuire au four, en-

tre deux abaisses de pâte; la tourte se prépare également en entremets de sucre: tartes garnies de confitures ou de fruits divers.

Le mot **tourte** est fort ancien, il dérive, selon quelques auteurs culinaires, du latin **tortus** qui signifie **tourné en rond**. Nos ancêtres étaient fort friands de tourtes, de diverses sortes. Sous le régime colonial français, presque chaque famille possédait une tourtière, dont certains modèles étaient munis d'un couvercle: "... Item une tourtière de cuivre rouge avec son couvercle prisée et estimée à dix livres cy 10" (Inventaire après décès du Sr Jacques Gourdeau, 3 février 1747). L'appellation **tourtière**, en tant qu'ustensile de cuisine, persista assez longtemps au pays. Une entrée aux livres de comptes au couvent de la Congrégation de Notre-Dame, à Boucherville, mentionne, en 1796, l'achat d'une tourtière en cuivre de 18 pouces.

Après la conquête, on continue à faire des tourtières pour le temps des fêtes; mais on utilise de plus en plus de l'équipement de cuisine fabriqué en Angleterre, des assiettes à tarte assez profondes et légèrement évasées (en France, les tartes sont généralement préparées dans des croûtes rondes en pâte; pour les tartes, dites à l'anglaise, on utilise, comme disent certains Français, un plat à pâté, appelé "pie dish").

Toutes nos tourtières du temps des fêtes, sauf celles des régions de Charlevoix et du Saguenay, sont tout simplement des pâtés à la viande de porc comme on en retrouve en Ontario et dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre.

Tourtière du Lac-Saint-Jean

Ingrédients

- 1/2 livre de lard salé passé au hachoir à viande
- 1 livre de veau maigre, coupé en dés

1 livre de viande d'original ou de bœuf maigre, coupé en dés

1 1/2 livre de viande de porc maigre, coupé en dés

1 lièvre paré, c'est-à-dire coupé en quatre

1 perdrix (on peut remplacer la perdrix par des bécassines ou tout simplement omettre le gibier à plume, si non disponible)

2 oignons moyens émincés,
1 cuillerée à thé de thym
1 cuillerée à thé de sarriette
1/2 cuillerée à thé de cannelle
1/2 tasse de feuilles de céleri, émincées
1 feuille de laurier
6 pommes de terre moyennes coupées en dés

Préparation

Préparer une pâte avec les ingrédients suivants et la mettre au réfrigérateur pour la nuit; le lendemain, faire une baisse épaisse, assez grande pour couvrir le fond et la paroi d'une grande tourtière, d'un chaudron de fer ou d'un récipient d'aluminium épais (rôtissoire munie d'un couvercle);

1 livre de graisse végétale
6 tasses de farine
2 1/2 cuillerées à thé de poudre à pâte

1 cuillerée à soupe de sel
1 1/2 tasse d'eau glacée

Mettre dans un grand plat la viande (veau, bœuf, porc, lard salé), les aromates, sel et poivre, et couvrir pour la nuit. Dans un autre plat, mettre le lièvre, la perdrix ou autre gibier coupés en dés, mouiller avec le vinaigre et de l'eau et couvrir pour la nuit; le lendemain, rincer le tout à l'eau froide puis ajouter aux autres viandes dans un récipient quelconque, muni d'un couvercle, bien brasser et faire cuire pendant 1 heure sur un feu doux.

Retirer du feu, ajouter les pommes de terre, bien brasser et transvider le tout dans le récipient foncé de pâte. Couvrir le dessus de votre "tourtière" d'une abaisse de pâte, bien souder les bords et faire quelques ouvertures sur le dessus, afin de laisser échapper la vapeur. Cuire au four à 375°F à découvert, sans couvercle, jusqu'à ce que la pâte soit jaune. Couvrir et laisser cuire pendant 1 heure, à la même température.

Tourte au jambon

Au XVIII^e siècle, une pièce de tourtière constitue un mets de

choix, un grand plat culinaire pour l'époque; on emploie de la viande de gibier de toutes sortes: de la tourte, c'est bien sûr, de la perdrix, de la sauvagine, de l'Orignal, du caribou, du castor et même du porc-pic. Quant aux tourtes conventionnelles, on les préparait à la morue, à l'anguille, au saumon, au blanc de chapon, à l'oignon et au jambon.

Voici comment on cuisinait une tourte au jambon, dans ce temps-là: "... Vous pouvez couper un morceau de jambon cuit, par petites tranches, & les ranger dans votre tourtière sur une abaisse de pâte fine, avec fines herbes menues, poivre, cannelle, muscade, bon beurre frais, & une feuille de laurier. On la couvre & dore comme les précédentes, & on ne la fait cuire que demi-heure. Etant cuite, mettez-y jus de citron & de mouton, & un peu d'échalote". Fin de la citation. Cette recette a été extraite du "Cuisinier Bourgeois & Royal", de François Masseliot, publié à Paris en 1693. Plusieurs exemplaires de cet ouvrage, furent expédiés en Canada à l'époque. On retrouve encore quelques exemplaires de ce livre, dans des communautés religieuses, quelques universi-

tés et chez certains bibliophiles gourmands... et chanceux!

L'huile de colza

Extraite de la graine du chou champêtre, est jaune et visqueuse avec un arôme déplaisant pour beaucoup. On ne l'utilise que dans des coupages d'huiles végétales. Plusieurs médecins en renom ont dénoncé sa teneur élevée en acide érucique fortement cancérigène. Bien que des agronomes canadiens soient parvenus à mettre au point une variété de colza où cet acide disparaît en partie, rien ne prouve que cette huile soit recommandée pour la santé.

Restaurant marocain
diaffa

ENTREE:
BRIQUAT
feuille de farci
de viande marinée \$2.75

PLATS:
COUSCOUS \$7.75
ROYAL \$7.75
MECHOU
servi avec sauce au vin,
épices et p. de terre \$8.00
AGNEAU
AUX AMANDES
ou PRUNEAUX
ET CANELLE \$7.75
POULET
AUX OLIVES \$7.75
etc.

931, Bourlamaque
Réservations: 524-4701
Licencié

Pour bien manger

à la mode ancienne

AUBERGE AUX VOLETS NOIRS

L'Islet-sur-Mer

(55 minutes de Québec)

247-3596

Gîte et couvert, sur réservation.



Le temps
des Fêtes
au

MANOIR DU LAC DELAÏE

SOIREE CANADIENNE

le 29 décembre 1979, à 19h

avec orchestre
et danseurs folkloriques

AU MENU:

Soupe aux pois maison
Pâté à la viande de chez-nous
Fèves au lard à l'ancienne
Le ragoût de patates
Pommes de terre vapeur
Betteraves
Tarte aux pommes chaudes
Fromage
Thé - café - lait

\$15 adulte

\$10 enfant de moins de 12 ans

Taxe et service inclus.

(Pour soirée seulement: \$5 par personne)

Pour réservations: (418) 848-2551

CENTRE DE PLEIN AIR

à 20 minutes au nord de Québec

SKI DE FOND • GLISSADE
PATINAGE • RAQUETTE
PROMENADE EN TRINEAU

Pour renseignements: (418) 848-2551

La direction et le personnel du Petit
Bruxelles souhaitent à leur fidèle clientèle

de Joyeuses Fêtes et une Bonne Année 1980

Prendre note que notre restaurant
est fermé
jusqu'au 21 janvier inclusivement.
Merci

Restaurant

Le Petit Bruxelles

1400, de la Canadière, Québec

Venez fêter le "NOUVEL AN" au restaurant "EDELWEISS"

4, Petit Champlain

MENU DE LA ST-SYLVESTRE

Bouchée aux fruits de Mer
Consommé au Sherry
Quiche aux Epinards
Filet de Bœuf Wellington
ou
Médaille de veau aux champignons
Choux de Bruxelles
Nouilles au Beurre
Forêt Noire
ou
Salade de fruits au kirsch
Café ou Thé
Menu complet \$23

MENU DU JOUR DE L'AN

Buffet Bavarois \$13

Réservation: 694-1640

Bonne et Heureuse Année!

Vos hôtes,
Dieter et Willy

Menu du 31 décembre et du 1er de l'An

Feuilleté d'huîtres au Roquefort
ou
Fondue de Homard
Consommé au Cherry
Lotte à l'Américaine
ou
Paupiette de Sole Belle Aurore
Rabot de Lapin Grand'Mère
ou
Timbale de Ris de Veau à la Dreux

Bouquetière de légumes
Salade des îles
Dolce Antillais Café \$35.00

Pour réservations 5 jours à l'avance

Renoir.
Restaurant romantique

71, rue d'Auteuil, Vieux-Québec
Réservations: (418) 694-0232

FETEZ CHEZ NOUS

Que vous invitiez une douzaine ou une centaine d'amis.
Que vous serviez des sandwiches ou un repas à table.
Peu importe!

Pensez Hôtel Paul Baillargeon

Au restaurant et à la brasserie on vous sert tous les jours des repas succulents et à prix modiques.
Nos salles de réception d'une capacité de 350 personnes, peuvent ou besoin se diviser en sections et vous offrir un excellent choix, pour tout groupe, quelle que soit l'occasion.

Hôtel Paul Baillargeon

638, St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1C5

Tél.: 529-3787

Stationnement gratuit, rue Montmartre.

Restaurant au Parmesan

La direction et le
personnel du restaurant
au Parmesan souhaitent à
leurs clients et amis de
savoir toutes les joies
qu'apportera la nouvelle
année...

38, rue St-Louis, Vieux-Québec
692-0341

LE DIMANCHE DES PETITS SUISSES

BRUNCH des enfants

- Friandises
- Jouets
- Ballons
- Musique avec Bob Paradis
- Danse

En après-midi:
Accès gratuit à notre piscine à tous les participants.

Tous les dimanches de 11h00 à 14h30

ENFANT (moins de 10 ans) \$3.75 Adulte \$7.25

Parents bienvenus!

Pour réservations:



Holiday Inn

Québec Centre-Ville

395, rue de la Couronne

Téléphone 647-2611

Aussi Brunch le 1er janvier

RESTAURANT

La Fanette

1129, rue Saint-Jean

vous propose son

MENU DU REVEILLON (31 décembre au soir)

Cocktail de Fruits de Mer
Consommé aux profiteroles
Filet mignon "Wellington" (individuel)
aux trois légumes
Gâteau St-Honoré

\$19

Réservation: 694-9218 ou 694-1274

Tous les dimanches de 11h à 14h30

BRUNCH à la campagne

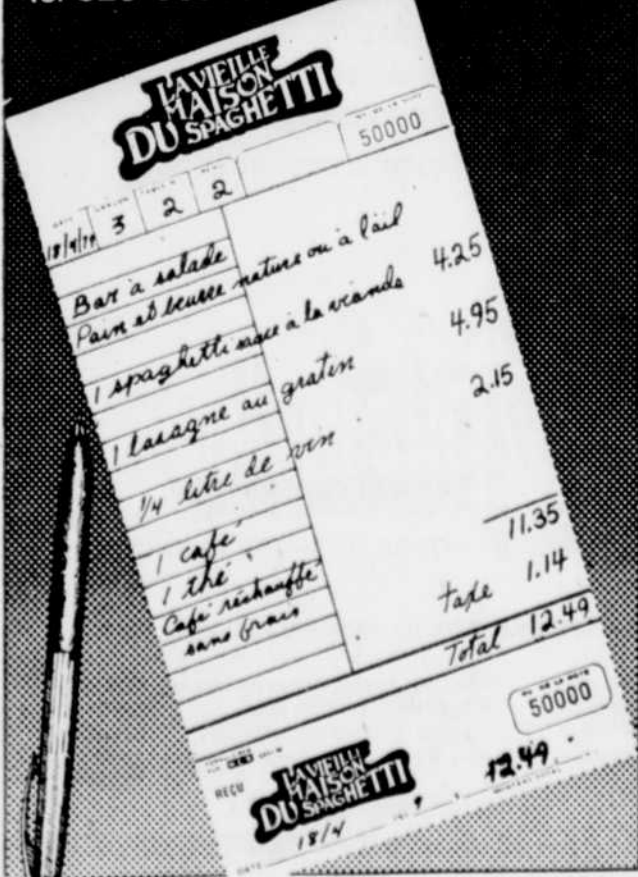
dans le merveilleux décor
des Laurentides

Retrouvez le bel appétit qu'inspire une
table champêtre et prenez le temps
de redécouvrir avec les vôtres,
que le dimanche est une fête.

\$7.50 (enfants de moins de 10 ans, \$4.00)

**MANOIR
st-castin**
Lac Beauport/849-4461

625 est Grande Allée Québec
Tél: 529-6697



la bonne chère



Les ustensiles de la cuisine chinoise

La marmite paysanne en terre cuite



kam-ye chan collaboration spéciale
Vice-présidente, Club des soupers chinois du Québec
la cuisine chinoise

C'est un ustensile de cuisine très peu connu en dehors de la Chine. J'ose même dire que les Chinois à l'étranger ne la connaissent pas beaucoup. Cette marmite ronde, munie d'un couvercle, fabriquée de façon artisanale, relève le goût de nombreux mets. Bien qu'elle soit assez fragile, comme beaucoup de marmites du même genre, elle résiste très bien à la grande chaleur. Avant utilisation, il suffit de la faire tremper dans l'eau froide pendant 24 heures, puis de la poser sur un feu très doux. On augmente la chaleur progressivement avant d'atteindre la température désirée.

Les Chinois font beaucoup braiser dans cette marmite leurs viandes et leurs légumes. Il y a même des

restaurants spécialisés qui ne servent que des mets cuits en marmite. Le riz cuit dans une marmite se vend plus cher que celui qui est cuit dans une casserole ordinaire. Les gourmets chinois distinguent tout de suite la différence de goûts: on ne peut même pas tricher!

C'est maintenant la saison de déguster ces plats très spéciaux. Voici une bonne recette facile à faire chez soi.

Marmite de boulettes de viande avec chou chinois

Ingédients

450 g chou chinois (ou laitue chinoise avec les grosses feuilles et les côtes à l'extérieur retirées) coupé en morceaux de 4 cm carrés

450 g porc haché (maigre)
200 g crevettes décortiquées, déveinées et hachées (augmenter le poids des crevettes et diminuer le poids du porc pour avoir un goût de crevettes plus prononcé)
50 g de vermicelles chinois, trempés dans l'eau bouillante 5 - 10 min. et égouttés,
4 à 6 champignons parmesans, trempés dans l'eau bouillante 5 - 10 min., égouttés et tranchés
1 gousse d'ail écrasée
2 gros cubes de to-fu, coupés en quartiers (A)
1 c. à thé d'huile de sésame
1 c. à tab. de racine de gingembre haché fin
1 c. à thé de sel

Pour la sauce:

1 c. à tab. de sauce soja foncée
1 c. à tab. de fécule de maïs
500 ml d'eau
1 pincée de poivre

Préparation

Bien mélanger le porc et les crevettes hachées dans un grand bol et travailler avec une spatule en bois. Ajouter (A). Travailler encore la pâte et former des boulettes de 2

à 4 cm de diamètre. Mettre la marmite en terre cuite à chauffer sur une plaque électrique, chaleur au maximum. Quand la marmite commence à fumer, ajouter 2 c. à tab. d'huile et chauffer encore 30 secondes. Faire légèrement brunir l'ail.

Ajouter les boulettes l'une après l'autre et faire dorer de tous les côtés.

Ajouter les morceaux de chou chinois et ensuite les champignons parmesans. Baisser le feu.

Mélanger les ingrédients pour la sauce

dans un petit bol et verser dans la marmite. Couvrir et laisser mijoter le tout pendant 20 min. environ. Baisser de temps à autre.

Quand la sauce s'épaissit, ajouter le to-fu et le vermicelle.

Laisser mijoter encore approximativement

10 min. Eteindre le feu et servir très chaud.

Remarque: ce plat se sert accompagné de riz blanc ou de pain chinois cuit à la vapeur. On pose la marmite directement sur la table ou sur un réchaud à gaz pour la tenir chaude. On peut remplacer les boulettes de

porc par des boulettes de crevettes, ou de bœuf ou de viande mélangée.

(Ces marmites se vendent dans le quartier chinois à Montréal, les épiceries orientales à Québec et à Ste-Foy, et les magasins de souvenirs chinois).

Réveillon de Noël à St-François de Montmagny



guy cauffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc
propos sur la gastronomie

Départ de Sainte-Foy à 21h00, une partie de la famille était déjà rendue depuis l'après-midi, avec, naturellement, une partie des victuailles.

Seule ombre au tableau, la température et un mélange de pluie et de neige qui ne donnaient pas à ce 24 décembre son vrai visage sans son manteau blanc immaculé.

Malgré tout, rien ne semblait manquer pour ces festivités. Respectant la tradition, la messe de minuit au village, tous les mêmes décor, une très belle et vieille église

réflétant propreté, chaleur ancienne et agréable nous font oublier le bruit de la ville et portent à se recueillir. Les gardes-pontificaux, nous accueillent et nous indiquent nos places. Les prêtres portent leur tenue d'apparat et nous avons droit au sermon d'usage et traditionnel de Noël.

Après ce côté sérieux de la chose, passons au réveillon. Retour à la maison par un chemin étroit de campagne pour un citadin habitué au béton et au goudron de la

ville. Tout le monde arrive à bon port. Des jeunes étaient restés à la maison, comme gardiens des bêtes, et avaient dressé la table. Le champagne, cette année, était absent du réveillon, les prix essayant de rejoindre celui de l'or ou de l'essence, nous avons décidé de prendre un apéro au choix de chacun, nous dirons même deux. Le menu un peu moins chargé mais toujours trop copieux. Qui-que aux poireaux, pâté de canard aux cépes, huîtres sur écaillés, saumon fumé, saucisson sec, jambon de bayonne. Comme vin d'accompagnement, un Bourgogne Aligoté en magnum. Un consommé de poulet amoureusement réduit. Pour suivre, une côte de bœuf au jus avec Yorkshire pudding (recette anglaise): surprenant, mais très agréable. Quelques légumes pour colorer l'assiette, brocoli et

choux-fleurs, les pommes de terre étant réservées pour les autres jours de l'année. Le vin, un Bordeaux, toujours en magnum, un cru bien ordinaire mais pas du tout désagréable.

Ensuite, une salade panachée de cresson, d'endives, de boston et romaine, simplement assaisonnée de vinaigre de vin, d'huile d'olive, d'échalotes et d'un mélange de thym, estragon et persil.

Puis vint le plateau de fromages: Brie, Oka, Gruyère, Double-crème, Roquefort, Chèvre, arrosés d'un Triple Pot Beaulois en magnum. Au dessert, comme une relâche, fruits, amandes, noix, noisettes et bûche de Noël, une mince tranche pour la forme. Chacun semblait heureux de ce repas de réveillon. Puis vint le café réconfortant et les alcools. Cigarettes et cigares pour suivre et remise des cadeaux et des bas de Noël.

Moralité: craignant de manquer de victuailles, on se prépare toujours trop.

Brunch du Noël

Quelques enfants sont retournés vers la ville pour préparer le brunch du lendemain. L'heure, pour les arrivées, n'était pas précisée. Au gré de chacun, pour une fois, on oublie la routine de tous les jours au train-train régulier. Un brunch qui fut réussi. Au départ le café, souvent remplacé par le calvados, cognac ou autre libation. Chacun choisissait en ce 25 décembre ce qu'il préférerait, une fois dans l'année, ne respectant pas l'heure d'arrivée ou de départ. On se sentait réellement libre ou de boire ou de déguster croissants, pains au chocolat, beignes, muffins, cougères, pain maison aux fruits, etc. Merveilleux réveillon et agréable Noël en compagnie des enfants et de leurs amis.

À fin de souligner l'année de l'enfant dans la Salle Charles Baillairgé, le **BRUNCH QUÉBÉCOIS** le dimanche de 9 hres. à 15 hres. un croissant de rires avec le clown Bigoudis

TOUTE LA FAMILLE FAIT ELLE-MÊME SES PROPRES RÔTIES SUR CHARBON DE BOIS (STARTINGES) DU JAMBON À L'ÉCARLÉ, DES ŒUFS BROUILLÉS AUX FINES HERBES, DES COUENNES DE LARD SALÉ ET DU PAIN FRAIS MAISON... \$7,00 par pers. \$3,00 par enfant pour réservation 692-2480

HÔTEL CLARENDON
57 rue St-Anne, Québec

CHEZ UMBERTO
La direction du restaurant
Chez C. Umberto Inc.
770, de l'Alverne (angle des Franciscaux)
SE JOINT A SON PERSONNEL POUR VOUS INVITER À CÉLÉBRER LE TEMPS DES FÊTES EN SA COMPAGNIE ET VOUS SOUHAITER DE
Joyeuses Fêtes!
— du lundi au vendredi:
MENU D'HOMMES D'AFFAIRES
— samedi et dimanche, ouvert de 17h30 à 23h30
— heures d'ouverture du 25 décembre, de 17h00 à 23h30
Stationnement très facile.
31 décembre, 1er janvier 1980
DINER GASTRONOMIQUE
pour 2 personnes ou plus
Vos hôtes,
UMBERTO et DARIO
Rés.: 527-4442

la Sauvagère
Menu du Jour de l'An
Tournière Grand-Mère
Cocktail de crevettes
Pâté de foie truffé au porto
Consommé double au sherry
Crème Du Barry
Canard rôti farci à l'ancienne
Rosbif au jus jardinière
Entrecôte maître d'hôtel
Filet mignon grillé sauce madère
Dindonneau rôti aux aïreilles
Tarte aux pommes à la paysanne
Salade de fruits frais
Bavaroise au chocolat
Gâteau aux fruits La Sauvagère
Thé - Café - Lait
\$19.95
834, rue Commerciale — St-Jean-Christophe
(8 km du Pont Laporte) 839-7914 — 871-0355

LA ST-SYLVESTRE
UNE FONDUE, COTILLONS, CRÊCELLES, CHAPEAUX, BALLONS, ETC. DEUX TRADITIONS QUI, CHEZ NOUS, N'EN FONT QU'UNE
Au Chalet Suisse
UNE TRADITION DE RAFFINEMENT ET D'EXCELLENCE
fondue, fruits de mer, biftecks, raclette
NOTRE MINUTÉ POUR VOUS EN D'AFFAIRES DU LUNDI AU VENDREDI
réservez dès maintenant
694-1321
rue St-Alexandre, Québec
2 places de stationnement gratuites. Hôtel de Ville.
Ouverture jusqu'à 2 heures de la nuit.

La table par excellence à la portée de tous...



Menu spécial de la St-Sylvestre disponible
Hervé et Denise pour vous servir...

Restaurant L'ANCETRE
17, rue Couillard, Québec
Tél.: 692-2137

Laissez votre voiture à notre valet

Pour terminer l'année sur une note musicale...
La Rôtisserie LE PAYSAN
2480, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy
vous présente samedi, dimanche et lundi 29, 30, 31 décembre dès 18h30
LAJOS MOLNAR
et son répertoire de musique "Tzigane" accompagné au piano par **MOREL SALTER**
RESERVATIONS: 656-6026

Endimanchez vos dimanches au
BRUNCH familial du Cousin Germain
Le brunch qui comprend tout:
\$5.95 (Enfants de moins de 10 ans: \$3.95 même s'ils mangent énormément!)
Tous les dimanches de 10 h à 14 h
COUSIN GERMAIN
Place Laurier/Ste-Foy. Tél.: 651-5000

RESTAURANT Negroni
MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE ET DU PREMIER DE L'AN
Entrées:
Coquilles de l'Adriatique au gratin ou crêpe de crabe d'Alaska flambée
Soupe:
Minestrone Belle Fermière ou consommé au sherry
Reine des roches aux morilles
Carré d'agneau à la Provençale
Wellington en croûte sauce Périgourdine
Légumes variés
Grand chariot de desserts exquis
Vins d'importation
\$18.50
Enfants: \$10.00
Timbres pour stationnement gratuit.
Réservations: 692-3851

STEINBERG

NOS HEURES D'OUVERTURE

Samedi 29 décembre: fermeture à 17h
Lundi 31 décembre: fermeture à 18h

Mercredi 2 janvier: ouverture de 13h à 18h

Les prix indiqués dans ces pages sont valables jusqu'à la fermeture des magasins mardi prochain 18 h. Il est possible que certains articles ou formats de ces articles ne soient pas offerts dans tous nos magasins, particulièrement les articles non-alimentaires. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Si un article en réclame venait à manquer en rayon, demandez un coupon de garantie de prix au comptoir d'information.

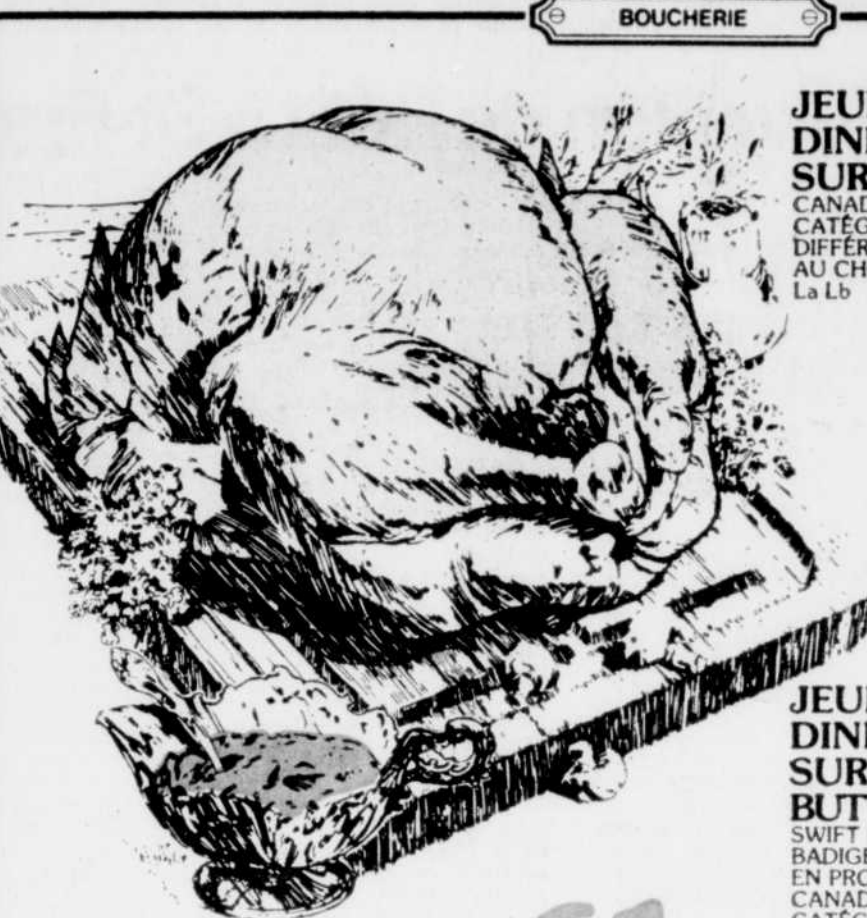
BOULANGERIE



GÂTEAU AUX FRUITS
FESTIN
3 LB

\$4²⁹

BOUCHERIE



JEUNE DINDE SURGELÉE
CANADA
CATÉGORIE "A"
DIFFÉRENTS POIDS
AU CHOIX
La Lb

98¢

JEUNE DINDE SURGELÉE BUTTERBALL
SWIFT PREMIUM
BADIGEONNÉE
EN PROFONDEUR
CANADA
CATÉGORIE "A"
DIFFÉRENTS POIDS
AU CHOIX
La Lb

\$1¹⁸

SAUCE AUX CANNEBERGES
STEINBERG
ENTIÈRES OU EN GELÉE
BTE DE 14 OZ LIQ

61¢

BOUCHERIE

TOURTIÈRE SURGELÉE
LA BELLE FERMÈRE
800 g

\$1⁶⁹

SALADE DE POMMES DE TERRE
STEINBERG
CONT. DE 32 OZ

\$1³⁹

OIE SURGELÉE
CANADA
CATÉGORIE "A"
La Lb

\$1³⁸

CANARD SURGELÉ
CANADA
CATÉGORIE "A"
La Lb

\$1¹⁸

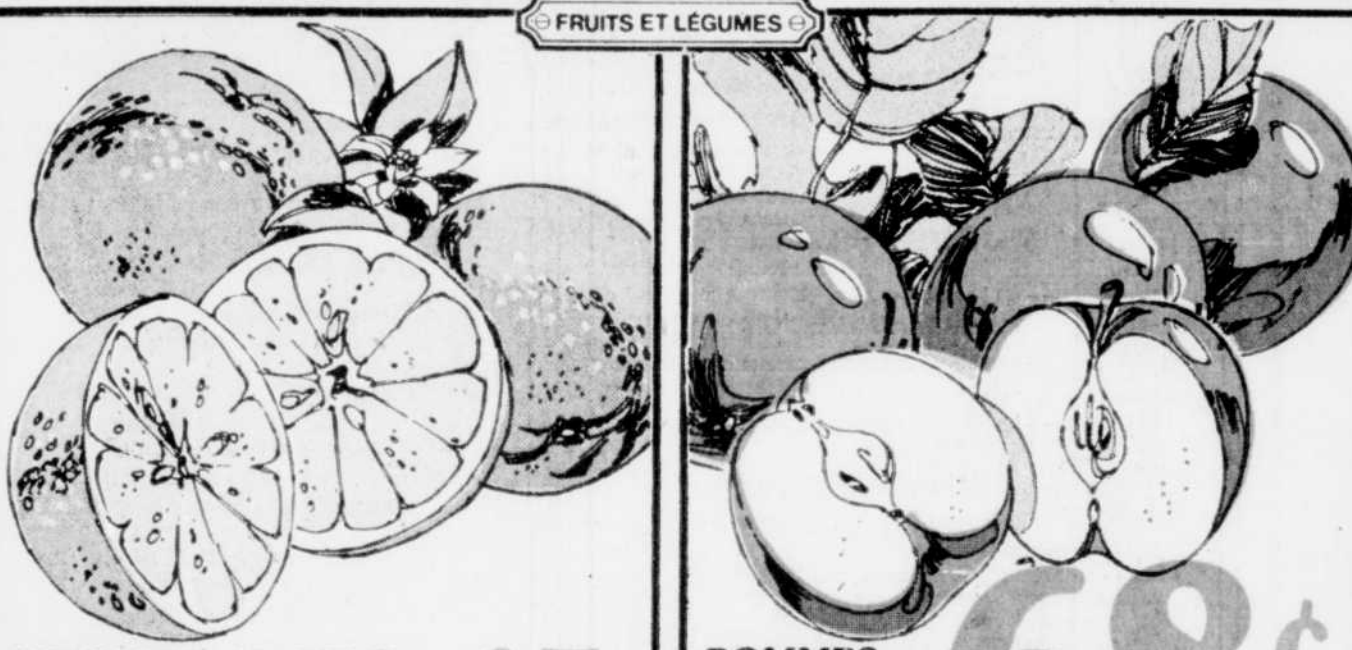
ÉPICERIE



PEPSI-COLA
CARTON DE 6 BOUT.
CONSIGNÉES DE 750 mL
DÉPÔT EN SUS

\$1⁹⁹

FRUITS ET LÉGUMES



ORANGES NAVAL
SUNKIST
DE CALIFORNIE
GROSSEUR 88

\$1⁷⁹ 15¢
DOUZ. PIÈCE

POMMES GRANNY SMITH
DE FRANCE
LA LB

68¢

FRUITS ET LÉGUMES

CHOU POMMÉ VERT
DU QUÉBEC, CANADA NO 1
La Lb

13¢

OIGNONS VERTS
DES É.-U., CANADA NO 1
LA BOTTE

24¢

ÉPICERIE

PETITES CAROTTES ENTIÈRES
STEINBERG
DE FANTAISIE
BTE DE 14 OZ LIQ.

67¢

ÉPICERIE

CRÈME GLACÉE
ICE CASTLE
SAVEURS AU CHOIX
FORMAT CARRÉ
DE 2 LITRES

\$1²⁹

ÉPICERIE

ANANAS EN TRANCHES
TROPIC
22 TRANCHES
DE CHOIX
BTE DE 28 OZ LIQ.

99¢

BOULANGERIE

NOS COMPTOIRS PETITE FLEUR VOUS OFFRENT UN CHOIX COMPLET DE PÂTISSERIES DE FANTAISIE POUR LES FÊTES, DE BÔCHES, DE GÂTEAUX AUX FRUITS GLACÉS À L'AMANDE, DE PETITS PAINS ETC...

POINTES D'ASPERGES
ORCHARD KING
DE FANTAISIE
BTE DE 12 OZ LIQ.

\$1⁴⁵

MOUCHOIRS DE PAPIER
KLEENEX
COULEURS AU CHOIX
BTE DE 200

77¢

BOISSON POTAGÈRE
STEINBERG
BTE DE 48 OZ LIQ.

82¢

Oui, Steinberg est de votre côté.
Plus d'un million de Québécoises économisent chaque semaine chez Steinberg.

