

Québec, samedi 3 octobre 1981

LE DÉBAT CONSTITUTIONNEL... LE DÉBAT

Trudeau offre de s'arrêter à Vancouver



Les premiers ministres Bennett et Lyon ont fait une pause dans leurs entretiens pour se balader quelques instants à l'intérieur d'un site historique de Winnipeg.

MELBOURNE (d'après PC) — Le premier ministre Pierre Trudeau a déclaré hier qu'il était prêt, sur le chemin du retour à Ottawa, à s'arrêter à Vancouver, pour discuter avec le premier ministre de la Colombie-Britannique, M. Bill Bennett, du projet fédéral de réforme de la constitution.

Le chef du gouvernement canadien, qui assiste en Australie à la conférence du Commonwealth, avait déjà fait savoir, dans une déclaration antérieure, qu'il n'accepterait aucun compromis avec les provinces au sujet de la charte des droits, qu'il estime être une composante importante de son projet.

Au cours d'une conférence de presse, M. Trudeau a annoncé qu'il rencontrerait lundi Mme Margaret Thatcher, premier ministre de Grande-Bretagne, pour lui dire que la Cour suprême du Canada ayant jugé le projet constitutionnel ju-

ridiquement valable, Ottawa espérait que le Parlement britannique agirait sans délai.

Ottawa, dit-il, ne restera pas les bras croisés si les députés britanniques décidaient de prendre fait et cause pour les provinces dissidentes et tentaient d'empêcher le vote sur la motion de rapatriement de l'Acte de l'Amérique du Nord britannique.

Pressions

Bien qu'il n'ait pas précisé les mesures qu'Ottawa pourrait prendre alors, il est probable qu'il soit question d'un lobbying actif en vue de convaincre les députés britanniques de la légalité du projet fédéral.

M. Trudeau a répété la déclaration faite en Corée du Sud, aussitôt après avoir pris connaissance du verdict de la Cour suprême, qu'il serait prêt à discuter avec les premiers ministres des pro-

vinces d'amendements éventuels au projet.

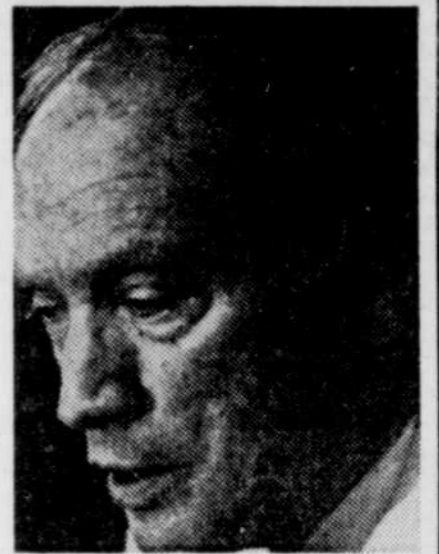
Il a déclaré qu'il espérait que M. Bill Bennett reviendrait avec de nouvelles propositions susceptibles de débloquer la situation.

Dans un communiqué publié peu après, M. Trudeau a estimé qu'il serait "utile" qu'il fasse escale à Vancouver pour rencontrer M. Bennett.

"J'espère que M. Bennett aura des propositions concrètes à faire de la part des provinces, à la suite de sa tournée", dit le communiqué.

Dans une interview télévisée qu'il donnait à Melbourne, M. Trudeau a dit: "Si les provinces ont des propositions à faire, je discuterai avec elles."

"Je suppose que le caucus de M. Broadbent est partagé et qu'il a des problèmes avec Blakeney (le premier ministre de la Saskatchewan). Là-dessus je n'ai rien à dire."



M. Pierre TRUDEAU: "J'espère que M. Bennett aura des propositions concrètes".

... mais William Bennett veut d'abord voir tous ses homologues

(d'après PC) — Le premier ministre de Colombie-Britannique, M. William Bennett, a déclaré hier qu'il ne rencontrerait pas M. Trudeau avant d'avoir vu tous ses homologues des provinces pour discuter de la décision de la Cour suprême du Canada sur la constitution.

M. Bennett, qui a rencontré brièvement le premier ministre de la Saskatchewan, M. Allan Blakeney, hier a dit qu'il ne pourrait pas rencontrer le premier ministre de l'Alberta, M. Peter Lougheed, avant le 9 octobre.

Il fera de son mieux, dit-il, pour "jongler avec l'horaire" mais M. Lougheed est en Allemagne de l'Ouest.

M. Bennett a aussi dit qu'il

espérait rencontrer à Toronto, la semaine prochaine, le premier ministre de l'Ontario, M. William Davis.

MM. Bennett et Blakeney croient que les 11 gouvernements peuvent s'entendre sur le simple "rapatriement" assorti d'une formule d'amendement.

D'ailleurs M. Bennett, a de nouveau prédit, que le premier ministre Trudeau abandonnerait sa ligne dure et ferait des compromis sur la constitution à son retour.

"Je pense qu'il faut être au Canada pour sentir ce que les gens pensent", a dit M. Bennett, porte-parole des huit provinces opposées au projet constitutionnel de M. Trudeau.

"Le sentiment actuel au pays,

c'est qu'il faut agir à la canadienne. Je pense que cela devrait peser lourdement sur ses décisions."

M. Bennett a ajouté que les comptes rendus des propos tenus à Melbourne par M. Trudeau indiquaient qu'il avait réfléchi sur la décision de la Cour suprême.

"Il a parlé d'unilatéralisme, mais je n'y ai vu qu'une menace pour le marchandage."

"D'autre part, il a déjà essayé de s'accommoder de la décision en essayant de mettre au point une formule pour en venir à une entente."

A la défense de René Lévesque

M. Bennett a pris la défense de MM. Lyon et Lévesque en disant à

propos de ce dernier que M. Trudeau n'avait pu faire admettre durant 12 ans le "rapatriement" mais que M. Lévesque avait été le premier chef de gouvernement du Québec depuis la confédération à consentir au rapatriement et à une formule d'amendement.

Le premier ministre de la C.-B. a répété au nom des huit provinces — toutes moins l'Ontario et le N.-B. — que M. Trudeau ne devait pas agir unilatéralement en se basant sur un étroit légalisme.

"Il ne s'agit pas d'un contrat sordide comme pour l'achat et la vente de vieilles voitures. Nous parlons de la constitution du Canada."

L'économie occupe les pays membres du Commonwealth

MELBOURNE (AFP) — Les problèmes économiques ont été au centre des entretiens des dirigeants des pays membres du Commonwealth qui clôtureraient hier à Melbourne la première partie de leurs discussions biennuelles.

Le premier ministre canadien, M. Pierre Trudeau, a ouvert le débat en déclarant qu'il attendait que la rencontre de Cancun (Mexique) sur le dialogue Nord-Sud soit un catalyseur des négociations globales, capable d'impulser une volonté et une direction politique propre à résoudre les problèmes.

Les pays du Commonwealth, dont sept seront représentés à la conférence de Cancun, tenteront dans les jours qui viennent de définir une ligne directrice commune à l'approche du problème des relations Nord-Sud.

D'autre part, M. Trudeau a appelé les pays du Commonwealth à se prononcer fermement contre le protectionnisme et à prendre à leur compte la proposition faite au som-

met d'Ottawa d'organiser l'année prochaine une rencontre au niveau ministériel sous l'égide du GATT afin de discuter de la libéralisation des échanges.



BRUNCH
 6,50 \$
 ENFANTS 4,00 \$
 de 11h à 14h
 restaurant
Cendrillon
 1099, 3^e Avenue, Québec (418) 529-0234

AVIS IMPORTANT

APRES LE 31 OCTOBRE

IL SERA
TROP TARD
 POUR RECLAMER
 VOTRE ESCOMPTE DE

10%

SUR L'ENTREPOSAGE
 DE VOTRE FOURRURE
 CHEZ

laliberté
 AU COEUR DU MAIL ST-ROCH

N'attendez pas à la dernière minute. Venez chercher votre manteau de fourrure d'ici le 31 octobre et bénéficiez du rabais de 10% sur le coût de votre entreposage. Aucune livraison à domicile. Aidez-nous à mieux vous servir!

S.V.P. NOUS AVISER
48 HEURES
 A L'AVANCE
 COMPOSEZ 525-4841
 service de l'entreposage

Vente de Tapis Lundi

Seulement!



Lundi 5 oct.
 de 9hres à 18 hres

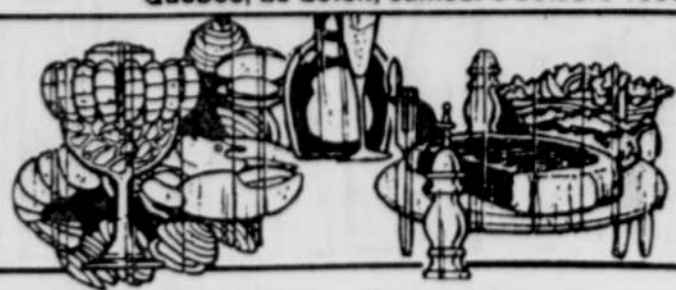


PRÉLART \$4.99
 SANS CIRAGE
 PRIX RÉGULIERS JUSQU'À \$14.99 v.c.
 RECHERCHER LA MARCHANDISE ÉTIQUETÉE "VENTE DU LUNDI"
 LUNDI SEULEMENT V.C.

"La variété ça les connaît eux aussi."
TAPIS Métropolitain
 215 boul. Hamel
 (face à l'hôpital Christ-Roi) 681-3514

Brunch
 Brunch 7,50 \$
 Enfants (10ans) 4,50 \$
 venez casser l'oeuf dimanche de 11h à 14h
LORENZO
 RESTAURANT
 1217, route de l'Église, Ste-Foy, Qué. G1W 3P2 Tél.: 659-2951

la bonne chère



guy cauffopé collaboration spéciale
chef exécutif, restaurant Le Grand Duc

le courrier du gourmet

Le filet de boeuf Wellington peut-il se servir froid lors d'une réception?

A cette question d'une dame de Sainte-Foy, je réponds oui. C'est un très beau plat qui mérite d'ailleurs une belle présentation. Pour une recette destinée à 15 ou 20 personnes, prévoir 2 à 2,5 kilogrammes de filet, 1

Le temps des huîtres et du gibier

plir les demi-oranges avec cette gelée. Laisser prendre au réfrigérateur, puis couper en tranches les demi-oranges.

Un fidèle lecteur me questionne à savoir si une bouteille de vin déjà entamée peut se conserver pendant longtemps.

En aucun cas, il ne faut laisser une bouteille plus de quatre à cinq jours au réfrigérateur puisque le vin serait alors cassé et aura perdu goût et arôme. Il serait alors tout juste pour faire un bon court-bouillon.

Quelques conseils Pour la pré-

sentation, la glace grossièrement pilée, répartie dans six assiettes et un plat de service avec, si possible, des algues marines.

Brosser rapidement les huîtres sous un filet d'eau pour les débarrasser du sable ou des impuretés incrustées dans les coquilles. Eviter de laisser séjourner les mollusques dans l'eau douce. Enlever délicatement la coquille du dessus après avoir sectionné le ligament.

Avec un torchon propre, essuyer le bord de la coquille qui contient le mollusque en prenant soin de ne pas renverser l'eau et poser l'huître bien aplomb sur l'assiette. Disposer sur chaque assiette les citrons

coupés. Servir avec des "toasts" de pain de seigle beurrés.

Que boire avec des viandes giboyeuses, me demande un fervent de bons vins. Avec, par exemple, viandes à poil, consommées en sauce ou en marinade, tels sanglier, chevreuil ou lièvre.

Tous les grands crus de la Côte de Nuits: les Corton, Hermitage, Châteauneuf du Pape. Pour le gibier à poil rôti: grands crus de la Côte de Nuits, Corton, Pommard, Bourgogne, Chinon, Pomerol et certains Saint-Emilion, Hermitage, Côte Rôtie, Châteauneuf du Pape, vins jaunes du Jura, Château Chalon.

Pour le gibier à plu-

mes consommés frais: les grands Médoc et Graves d'années généreuses, Saint-Emilion, Pomerol, vins des Côtes de Beaune, Beaujolais, Bourgogne, Chinon, Boucy, etc.

A l'intention de madame Louise B. de Saint-Romuald, une recette de tarte à l'oignon.

Emincer trois gros oignons et les faire étuver au beurre (c'est-à-dire, cuire sans dorer et bien fondu). Mélanger 50 grammes de farine, 3 dl de crème, 3 oeufs, 2 jaunes, sel, poivre, pointe de cayenne et muscade. Ajouter les oignons étuvés au beurre.

Foncer un moule à tarte avec de la pâte feuilletée. Piquer le fond à la fourchette et faire cuire "à blanc" (c'est-à-dire non garni). On met généralement des pois secs sur toute la surface pour empêcher la pâte de gonfler.

La pâte étant cuite, la garnir de la préparation et la cuire à four moyen pendant 20 minutes. Servir aussitôt, tout chaud.

Un fin gourmet de la Vieille Capitale me demande ce qu'il faut boire avec un canard à l'orange.

Voilà un plat parmi les plus durs pour les vins. Les vins jaunes du Jura, par exemple, arrivent à mieux surmonter la sauce. Les vins rosés très secs peuvent très bien faire l'affaire, aussi bien qu'un champagne assez corsé.

A la demande de M. René B. de Beauport,

A L'ILE D'ORLEANS Germano ROCHA chanteur-guitariste

LA GOÉLICHE

BRUNCH DIMANCHE
(11h à 14h)
\$7.00 (enfants: \$4.00)

2198, av. Royale, St-Laurent, Ile d'Orléans
Réservations: 828-9822

DIFFERENT ...et pourtant pareil!

Avec une nouvelle image, retrouvez le menu et l'ambiance familiale que vous aimez.

rés.: 527-1951

Votre restaurant à toute heure du jour.
1384, Chemin Ste-Foy, Québec

Le Jardin d'Italie

vous offre un menu spécial pour samedi et dimanche

- Moules Oreganate
- Stracciatella
- Salade maison
- Agneau rôti au jus avec fetuccine au beurre
- Cassata napolitaine
- Café ou thé

\$14.25 par personne

RESTAURANT JARDIN D'ITALIE
924, rue St-Jean
Rés.: 692-0373

2 heures de stationnement gratuit à l'Hôtel de Ville

Alors qu'on redécouvre le fait des bonnes choses...
DECouvrez

Le Charlesville

restaurant

"où la cuisine est une amitié"

615, 80e Rue ouest, Charlesbourg
boul. Laurentien, à 5 minutes du centre-ville
Réservations: 627-5013

Le Chariot de l'Hôtel-Motel Rond Point

N'OUBLIEZ PAS NOTRE BUFFET CHAUD ET FROID

Tous les samedis et dimanches de 17h à 23h (samedi), le dimanche de 16h30 à 21h30

à la salle à manger **LE CHARIOT**

Adultes: \$8.00
Enfants moins de 10 ans: \$4.00
Menu à la carte disponible.

SPECIAL DU JOUR
du lundi au vendredi à partir de \$4.50

• Festival des huîtres •

Motel Rond Point
53, boul. Kennedy, Lévis
Réservations: 833-4920

À Saint-Jean-Port-Joli

«Un Art qui se goûte»

les grillades

Escalope de veau Viennoise	10.95 \$
Entrecôte grillée Maître d'Hôtel	11.95 \$
Tournedos sauce Madère	14.50 \$
Steak au poivre vert flambé (Cheminaud)	16.75 \$
Chateaubriand bouquetière flambé (Cheminaud)	34.95 \$ (pour deux)

Auberge du Faubourg
"l'Art de bien vous recevoir"

De Québec: autoroute 20, sortie 414 (Saint-Jean-Port-Joli) Réservations: (418) 598-3301

à travers les **BRUNCHS** ...celui du Fiacre

le dimanche de 10h30 à 14h30
6,50\$
(enfants de moins de 10 ans, 4,00\$)

LE FIACRE
STE-FOY
boul. Laurier / rue Fournier
651-4055

brunch éléphantique
6,50\$
Tous les dimanches, de 10h à 14h30

Enfants de moins de 10 ans: **4,00\$**
même s'ils mangent énormément!

COUSIN GERMAIN

Place Laurier 2700, boul. Laurier Ste-Foy.
Tél.: 651-5000

UNIQUE! Restaurant CHILIEN "Marie-Lise"

Cuisine espagnole et chilienne
Spécialités canadiennes
Fruits de mer — Grillades

Spécial: Déjeuner à .99
Repas complets: \$3.25

Livraison: **525-8235**
633, 3e Avenue, Limoilou (ouvert 24 heures)

SOUPER GASTRONOMIQUE

pour 2 personnes

8 services

Au choix

- Caille aux raisins
- Feuilleté de fruits de mer
- Cuisses de grenouille
- Soupière Henri IV
- Salade César
- Trou Normand

Au choix

- Chateaubriand bouquetière (sauce béarnaise)
- Délice de la mer
- Le mignon de veau (sauce normande)

Le plateau de fromages

Desserts flambés pour 2 personnes

- Cerises jubilé
- Poires au Pernod

Thé, café

NOUS STATIONNONS VOTRE AUTO GRATUITEMENT

39.39

Le Petit Château
5, rue St-Louis Vieux Québec
522-0181

Quelle que soit la fête...

... si vous avez décidé de la célébrer, elle est donc importante pour vous. L'important pour nous consiste à ce qu'elle soit réussie. Dans ce but, nous mettons à votre disposition nos salles de banquets et de réceptions. Elles peuvent accueillir de 40 à 350 personnes. Nous mettons à votre service un personnel dont le savoir-faire est reconnu. Nous vous offrons une cuisine française réputée et vous faisons bénéficier d'une aire de stationnement gratuite.

Pour célébrer, un nom célèbre...

Quality Inn
3115, boul. Laurier, Ste-Foy
Tél.: (418) 658-5120

Restaurant La Fleur d'Orange
46, boul. St-Cyrille ouest

FESTIVAL DE L'AGNEAU DU QUEBEC (méchoui)

A partir du 18 septembre

MENU

Au choix:

- Entrée: pâté d'agneau agneau farci
- Potage du jour
- Plat principal: (servi avec légumes, riz et couscous) Méchoui Brochette Côtelettes
- Carré d'agneau (servi avec légumes et salade)
- Pâtisserie orientale
- Thé à la menthe

\$13.95

Vins suggérés:
Royal El Khébir \$10
Macon rouge \$15

Ouvert tous les lundis
Dîner d'affaires offert
tous les mardis à partir de \$3.95
Réservations: 524-8304

Mangez et Dansez

tous les soirs avec **D. Lemieux et Bob Paradis**

Samedi soir: BUFFET
17h30 à 22h30
Danse jusqu'à 2h le matin

\$13.95

Holiday Inn
Québec Centre-Ville
395, de la Couronne
Réservations: 647-2611

ILE D'ORLEANS

Auberge Chaumonot
située sur le bord du fleuve vous invite à sa salle à manger.

Aussi:

- Terrasse - bar
- Chambres - piscine
- Salle de réception

Réservations: 829-2735

Restaurant au Parmesan

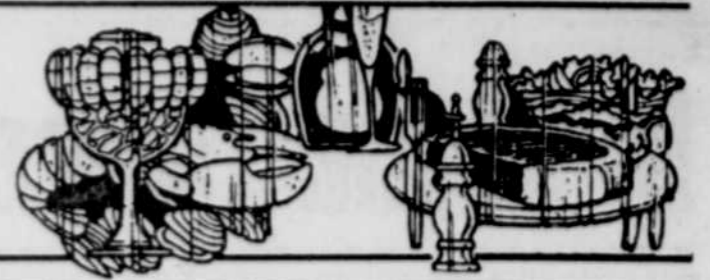
"l'endroit où tout est spécial"

Vos Hôtes:
Luigi et César
Salon privé

Chansonnier ou accordéoniste tous les soirs

38, rue St-Louis Vieux-Québec
Tél.: 677-0341
Cartes de crédit acceptées.

la bonne chère



Oeufs et laitances de poissons

par François
DE B. GOURDEAU
collaboration spéciale
(à titre posthume)

Les oeufs d'esturgeon sont généralement salés et marinés avant d'être mis en conserve sous l'appellation caviar. En Russie, on emploie des oeufs de sterlets, espèces d'esturgeons qu'on pêche surtout dans la Volga. En Iran, on prépare un excellent caviar, probablement aussi recherché que celui d'URSS. Au Canada, on employait déjà des oeufs d'esturgeons d'eau douce au XIXe siècle pour exportation aux Etats-Unis. On sait aussi que les habitants de la Côte-du-Sud (au Québec) marinaient et salaient de la "rave" (oeufs) d'esturgeon noir (poisson anadrome qui remonte le fleuve Saint-Laurent pour frayer; on le capture à l'aide de pêcheries à fascines).

Le caviar était connu en France au XVIe siècle: dans Pantagruel, Rabelais en parle sous le nom de caviat. Dans le Dictionnaire universel de commerce de Savary (édition 1741), on nous décrit la manière de faire du "kaviat": "... Les Italiens établis en Moscovie en font un grand commerce dans cet empire, parce qu'il se prend une quantité incroyable d'esturgeons à l'embouchure du Volga. Après avoir salé et séché

le Kavia ils le coupent en petites galettes."

A cette époque, est-ce qu'on connaissait, en Nouvelle-France, le caviar? On ne trouve aucun document qui nous permet de le croire. Toutefois, on sait que nos ancêtres appréciaient les oeufs d'esturgeon. Le père Louis Nicolas, missionnaire, nous en parle dans son Histoire naturelle: "(...) De Leturgeon médiocre. Il y a un million d'oeufs dans le ventre, gros comme la graine de reforts (raifort?) dont les pêcheurs font une espèce de pain qui est puant: mais qu'on trouve bon à défaut de quelque chose de meilleur: on dit que toute cette grande quantité d'oeufs il n'en éclaut qu'un des sauvages l'assurent: il faut les croire vu qu'ils sont forts bons naturalistes."

Il est intéressant d'apprendre que sous la période coloniale française, nos ancêtres consommaient eux aussi les oeufs d'esturgeon sous forme de petits pains, à la manière des Italiens de Moscou avec leurs petites galettes de "caviare".

Rave d'aloise

Anciennement, l'aloise remontait le fleuve Saint-Laurent en grand nombre; ce poisson anadrome remonte toujours le fleuve et il est possible d'en

capturer dans la région de Montréal, au barrage de Saint-Vincent-de-Paul. Dans la région de Québec, il s'en capturait autrefois en grande quantité. Mon père était très friand des oeufs de ce poisson; l'aloise arrivait à Québec vers la fin de mai.

On peut apprêter la rave d'aloise de différentes manières, mais étant donné qu'il en faudrait une grande quantité pour en faire un plat d'entrée, il est préférable de les servir en hors-d'oeuvre. Voici comment procéder.

Passer la membrane à l'eau froide et piquer à différents endroits à l'aide d'une aiguille afin de l'empêcher d'éclater durant la cuisson. Faire pocher à l'eau à laquelle on ajoute ¼ tasse de vin blanc sec et une cuillerée de soupe de jus de citron. Il est important que la cuisson se fasse sur un feu très doux; la durée de la cuisson se détermine selon la quantité d'oeufs, mais ne doit pas excéder dix minutes. Faire revenir (blondir) dans un beurre noisette. Servir sur canapés avec une sauce mayonnaise maison.

Hareng

Laitance: substance blanche et molle qui se trouve à l'intérieur des poissons. Avant de l'apprêter, pour la cuisson, il

faut la faire dégorger à l'eau froide et enlever le petit vaisseau sanguinolant qu'elle a sur le côté. De toutes les laitances de poissons dont on fait usage chez nous, la plus recherchée est celle du hareng.

D'une façon générale, les laitances de poissons doivent être pochées au court bouillon ou cuites au beurre acidulé de quelques gouttes de jus de citron. En Gaspésie, on les fait souvent cuire dans le saindoux ou le gras de grillades de lard.

Oeufs de la grosse poule de mer

La fraie de la poule de mer, appelée chez nous poule d'eau, se produit en eau peu profonde au petit printemps. La chair de cette espèce (Cycloterus lumpus) ne semble pas avoir jamais été commercialisée au Québec. Pourtant, la saveur de ce poisson est excellente.

Quant aux oeufs de la poule d'eau, on peut s'en procurer en conserves sous l'étiquette Romanoff, caviar de lompe. Ces oeufs, très fins, sont préparés avec de l'eau, du sel et un colorant artificiel, et emballés aux Etats-Unis. On les vend chez les Pêcheurs Unis à Québec.

Même si les grains des oeufs Romanoff sont fins et d'une belle couleur noire, il ne faut pas les confondre avec ceux

utilisés dans la préparation du véritable caviar d'Iran. De plus, il n'est pas nécessaire de porter l'habit de soirée et ouvrir une bouteille de Champagne René Leloup 1973 pour les consommateurs!... On les mange tout sim-

plement en tartines avec du pain de seigle, du jus de citron, le tout accompagné d'une bonne bouteille de Bordeaux blanc (Graves), une Entre-deux-mers ou tout autre vin blanc indiqué pour les hors-d'oeuvre froids.

Le temps des...

(Suite de la page précédente)
cuillerées de glace de viande. Sauce Choron: à 4 dl de sauce Béarnaise, incorporer 1 dl de purée de tomate très réduite et juste tiède de manière à sauvegarder la consistance de Béarnaise. On n'ajoute pas dans la sauce Choron, les fines herbes hachées de la Béarnaise.

Un confrère de la Chaîne des Rôtisseurs me demande ce que signifie "vin nature de la Champagne".

Il s'agit de vins tranquilles, c'est-à-dire n'ayant pas subi la seconde fermentation et la prise de mousse en bouteille, et qui sont récoltés sur le territoire de la Champagne vinicole. Ils

n'ont pas droit à l'appellation "champagne" tout court, réservée aux vins effervescents. Ils sont de deux sortes: les blancs et les rouges.

Quelques conseils touchant l'achat des abats, qui constituent des aliments très fragiles.

Il faut, avant toute chose, les acheter frais et les consommer rapidement.

Le foie de veau est le plus savoureux, le plus riche en vitamines et le plus digestible. Dans chaque espèce, les foies les moins pigmentés, c'est-à-dire ceux qui ont la teinte la plus claire, sont les meilleurs.

La fraîcheur. La pellicule qui recouvre

un foie frais est humide, brillante, tendue. Il faut se méfier d'une pellicule desséchée, terne et plissée. L'animal a été sacrifié depuis plusieurs jours. A la coupe de la tranche, la chair doit se révéler brillante, humide mais non suintante.

Les rognons: les meilleurs sont ceux du veau. Ils sont de teinte rose clair. Le rognon de première qualité est complètement entouré de graisse. Celui de seconde qualité a peu de graisse; en ce qui touche la troisième qualité, il n'en a pas du tout.

A tous les lecteurs de ma chronique, il ne faut pas hésiter à m'écrire. Je puis vous donner l'assurance qu'il sera répondu à chaque lettre.

L'art exquis de la table...

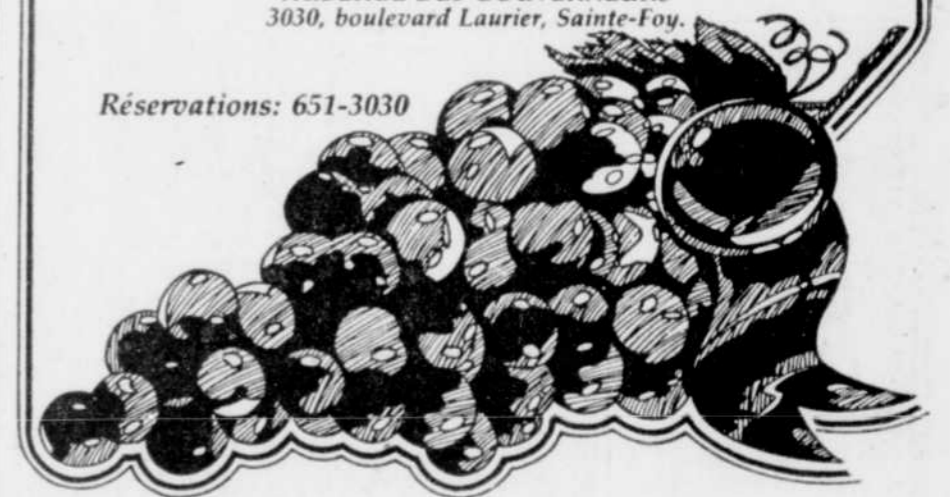
Au vignoble, c'est pour vous que préside l'art exquis de la table dans l'atmosphère reposante de sa salle à manger. C'est pour vous que les plantes potagères ont mûri... que les viandes et les poissons ont la chair plus fine... et que le raisin s'est gonflé d'une liqueur divine. Oui, Le Vignoble, c'est l'art exquis de la table... pour vous.

La salle à manger Le Vignoble a enlevé en 1980, le premier prix du concours «Canadian Hotel and Restaurant Table Top Competition».

LE VIGNOBLE

AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy.

Réervations: 651-3030



Profitez de nos spéciaux

GENS D'AFFAIRES CLUBS SOCIAUX CLUBS DE SERVICE
Banquets - Entretiens de vie de garçon - Mariages - Réceptions de tout genre. Nous vous invitons à nous consulter. Que ce soit pour des groupes de 10 ou 350 personnes. Nous pouvons vous servir.

hôtel Paul Baillargeon
638, rue St-Vallier ouest, Québec, Qué. G1N 1G5
Tel.: 523-3187 Stationnement gratuit, rue Montmartre.

RESTAURANT CHEZ PEPPE
Le Tourneur

TABLE D'HÔTE

- Oeuf à la russe
- Pasta e taglioli

AU CHOIX

- Entrecôte pizzaïola
- Escalope de veau "Cordon Bleu"
- Pétoncles en papillote
- Baba au rhum
- Café...

\$13.50

Heures d'ouverture:
Lun. au ven 11h30 à 14h30
18h à 23h30
Sam. 18h à 23h30
Dim. 17h30 à 23h30

524-7612
585, Grande-Allée est, Québec

Les Lundis de la mode

Aux prémices de l'automne, retrouvez les soupers distinctifs du lundi au Baron Rouge... soupers où la mode met en couleur ses mille visages et les fait tourbillonner sous l'harmonie musicale!

De 19 à 21 heures, 5 et 19 octobre, 2 et 16 novembre.

(En complicité avec MARIE GIROUX, RAYMOND COTE et JOS ROBITAILLE)

350, boul. Ste-Anne 667-1355
l'art de votre hôte
LE BARON ROUGE

JUSTE POUR LA FAMILLE

Tous les dimanches soir, on va à la Tyrolienne. Papa, maman, mon frère cadet, ma soeur Suzie et moi.

MENU

Potage maison ou jus
Au choix:
Fondue chinoise (2 assiettes) ou Filet mignon (4 oz), sauce bourguignonne, ou Filet de sole farci au crabe ou Steak haché et frites
Tarte aux pommes ou Pouding butterscotch
Thé Café Lait

Papa, maman et 1 enfant **21,95 \$**
Papa, maman et 2 enfants **27,95 \$**
Papa, maman et 3 enfants **32,95 \$**

Enfant: 16 ans et moins
Taxes et service en sus
Ouverture dès 16h30

Surprises pour les enfants

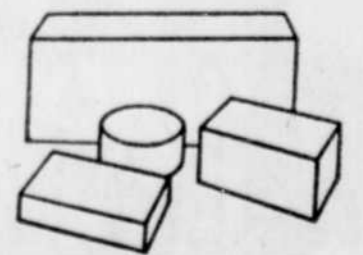
«LE SOUPER DU DIMANCHE, UNE TRADITION RETROUVÉE.»

LA TYROLIENNE
2486, Chemin Gomin
Tél.: 651-6905

L'ARISTOCRABE
Le crabe des neiges,

un mets à reconnaître à sa juste saveur.

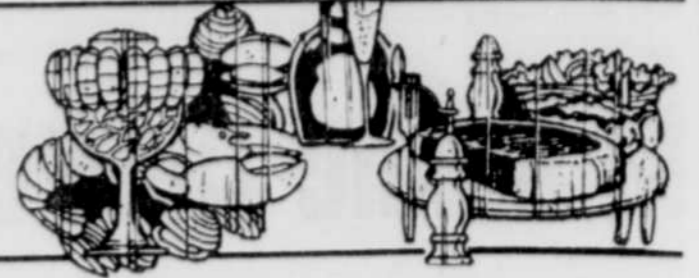
Découvrez le crabe des neiges... un délicieux fruit de mer qui se prête à de multiples préparations. Vous trouverez l'Aristocrabe au comptoir des produits surgelés et au rayon des produits en conserve dans tous les marchés d'alimentation.



Les producteurs de crabe des neiges du Québec en collaboration avec le

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

la bonne chère



Le concours culinaire Wisers DeLuxe

par Gilles ANGERS

Chef des publications publicitaires

Les régionales pour le Québec du concours culinaire pan-canadien Wisers DeLuxe auront lieu, encore cette année, dans la Vieille Capitale le mercredi 21 et vendredi 23 octobre prochain et utiliseront les locaux et cuisines de l'école Bhé-Cardinal-Roy.

Les régionales '81 seront présidées, pour un second mandat consécutif, par M. Hervé Labarre, maître des fourneaux et propriétaire du restaurant L'Anctère. MM. Guy Cauffopé, chef exécutif du restaurant Le Grand Duc et signataire, à chaque quatre semaines, d'une chronique dans La Bonne Chère, Jean-Pierre Beltrami, bailli de la Chaîne des rôtisseurs et consul de Suisse à Québec, Reinald Bergeron, chef au Château Frontenac, ainsi que le susigné, compteront, avec d'autres dont le choix n'a pas été encore défini, parmi les membres du jury.

Et, d'après madame Nicole Beaulieu, la directrice aux relations publiques des distilleries Wisers et Colby, il se pourrait que le chef Labarre soit sollicité pour joindre l'effectif du jury national pour les finales de ce concours. Est-il besoin de signaler que ce jury regroupe des

personnalités, chefs et gastronomes, de renommée nationale et internationale. L'accomplissement des compétences culinaires de M. Labarre ainsi que son habileté et son sens de la nuance, mis à contribution dans de semblables concours, seraient vraisemblablement de nature à consolider et à enrichir davantage le maintien et l'efficacité de l'équipe de jurés.

Jusqu'à ce jour, de soumettre madame Nicole Beaulieu, une cinquantaine de recettes ont été reçues pour l'ensemble du Québec et le pourcentage de celles qui proviennent de la région de la capitale provinciale demeure, tout comme l'an dernier, infime. Une des raisons pour lesquelles la date limite pour la soumission de recettes a été révisée et reportée au jeudi, 15 octobre.

Le concours culinaire Wisers DeLuxe, endossé par la Fédération canadienne des chefs de cuisine, en est, cette année, à sa quatrième édition et est dévoué principalement à la découverte et à la promotion des chefs cuisiniers canadiens. En dépit du fait qu'il est, en filigrane, à intention publicitaire en faveur de la société de spiritueux qui le parraine, le concours culinaire Wisers DeLuxe se présente comme la

compétition du genre qui suscite, au Canada, le plus d'enthousiasme, d'intérêt et de suivi.

Ce concours, donc, se matérialise en deux phases: les régionales ou semi-finales qui se distribuent entre les quatre territoires que sont les provinces de l'Ouest, celles de l'Atlantique, le Québec et l'Ontario; puis, les finales où entrent en compétition les gagnants de chacun des territoires.

Le concours Wisers s'adresse aux chefs professionnels, sous-chefs, chefs de partie, chefs pâtisseries, cuisiniers, apprentis chefs et étudiants dans les métiers de bouche. Chacun doit soumettre une ou plusieurs recettes originales ne comportant que des denrées disponibles au pays et au moins un des spiritueux produits ou commercialisés par la distillerie Wisers. Le goût, la texture, la couleur, l'imagination, le respect de la tradition culinaire et la difficulté sont du nombre des termes de référence de l'évaluation ou du jugement.

Les professionnels ou étudiants qui souhaitent participer à ce concours peuvent communiquer avec M. Hervé Labarre (418-692-2137) ou avec madame Nicole Beaulieu (La Distillerie Wisers Ltée, 1201 ouest, rue

Sherbrooke, Montréal, H3A 1J1, tél.: 514-288-4181).

Restaurant La Goéliche

Après quelques mois d'opérations seulement, le restaurant La Goéliche de l'île d'Orléans, consacré à la "nouvelle cuisine québécoise", reçut récemment la visite du critique Spitzer de Gault Millau. Nous devrions, en toute logique, en lire l'appréciation dans la prochaine publication de l'édition nord-américaine de cette revue d'envergure internationale.

Rappelons que le restaurant La Goéliche est ouvert à longueur d'année, que son chef et propriétaire, madame Janet Duplain, fut, pendant quelques années, aux fourneaux du Domaine du Seigneur Mauvide, également de l'île, auquel elle a imprimé sa belle facture culinaire.

Ecole Bhé-Cardinal-Roy

La salle à manger du cours de service de table de l'école Bhé-

Cardinal-Roy (7, rue Lee, Québec) est, depuis, le mardi, 29 septembre, accessible au public. Le service est désormais proposé tous les jours, du mardi au vendredi, de 11h50 à 14h15.

C'est l'occasion, pour ceux qui désirent soutenir le cours de formation en cuisine professionnelle et en service de table, de déguster, à prix modique, un repas raffiné. Les commandes doivent toutefois avoir été passées avant 12h30.

Pour s'assurer une place, il est nécessaire, entre 10h00 et 15h00, de réserver après avoir signalé le numéro de téléphone que voici: 688-7810, poste 215.

Rectifications

On peut se procurer les recettes à base de crabe des neiges auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en s'adressant au 1140, rue Taillon, Saint-Malo, Québec, G1N 3T9, tél.: 643-2516. Et non au 200-A chemin

Sainte-Foy, Québec, à 643-8014, tel qu'indiqué dans l'article intitulé "La meilleure assiette de fruits de mer en ville" de La Bonne Chère du samedi, 26 septembre 1981 à la page E-8.

L'article, portant le titre "L'Auberge La Perdirole", édité le samedi, 19 septembre sous notre rubrique à la page H-4, commande quelques rétablissements de faits: 1— Catherine Reed est la seule propriétaire de La Perdirole tandis que Jean Leblond, son époux, participe à la gestion et aux opérations de l'Auberge; 2— un paragraphe signalait le service d'un "filet de sole à la sauce aux groseilles relevée au Pernod avec brocolis sautés", alors que nous aurions dû écrire "filet de sole à la sauce à l'oseille..."; 3— un autre paragraphe pouvait laisser à penser que l'Auberge La Perdirole n'était pas ouverte pendant tout l'hiver; en réalité, l'Auberge offre les services d'hébergement et de restauration pendant toutes les fins de semaine, depuis le 26 décembre jusqu'au 1er novembre de chaque année.

PASSEZ-NOUS UN COUP DE FIL

Un simple appel suffit pour prendre un abonnement et recevoir Le Soleil chez vous.

647-3333

entre 8h30 et 19h30 du lundi au vendredi

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

- le minestrone
- la quenelle de volaille au Soavé
- l'osso buco milanaise
- les cappelletti verdi
- la zuppa inglese
- café

Le tout \$13⁹⁵

27, Ste-Angèle, Québec 692-3835

SPECIAL SANGLIER

Venez le déguster chez nous

Sanglier Grand Veneur ou avec sauce poivrade.

Sanglier Santé, sauce chasseur.

- Ouvert tous les jours
- Menu des gens d'affaires

"Le Vendôme"

LE RESTAURANT A L'AMBIANCE 100% PARISIENNE

RESERVATIONS: 692-0557

36, côte de la Montagne

Déjeuner-dîner d'époque

Dimanche de 11h à 15h

(VOTRE CHOIX)

Demi-pamplemousse ou jus d'oranges

- Crêpe avec sirop ou cassolette
- Oufs "pochés, brouillés ou frits" avec cretons, sauce, bacon ou jambon
- Pâté à la viande, fèves au lard
- Ragoût de pattes et boulettes
- Rôti de porc froid et patates brunes

A L'UNITE ou COMBINE

Rôti (pain de ménage) Café.

ADULTE: 5.85\$ — ENFANT: 3.25\$

Le Verchères

640, Grande-Allée est

Reservations: 522-7220

Le Moulin de St-Laurent

île d'Orléans

L'Orchestre Tzigane Roumain jouera jusqu'au 18 octobre prochain, 6 jours par semaine (lundi fermé).

Ne manquez pas l'occasion d'entendre la musique folklorique Roumaine originale.

Vivez l'ambiance extraordinaire du Moulin avec un dîner à la chandelle, sa cuisine avec les spécialités Européenne et des musiciens virtuoses.

Reservations et Informations: **829-3888**

RESTAURANT Chez Umberto C.

CUISINE FRANÇAISE

SPECIALITES ITALIENNES

527-4442

770, de L'ALVERNE

Heures d'ouverture: Lundi au vendredi: 11:30 à 14:00 17:30 à 22:30 Samedi et dimanche: 17:30 à 22:30

ce soir offrez-vous le MANOIR St-Castin

Lac Beauport / 849-4461

Cuisine française exceptionnelle. Musique et danse en dînant. A 15 minutes de Québec.

LE DIMANCHE, DE 11h à 14h30 BRUNCH A LA CAMPAGNE

9.00 (enfants de moins de 10 ans 5.00)

Table d'hôte 16h à 23h

Bière ou verre de vin

Entrée

Cornet de jambon

Quiche Lorraine

Potage

Soupe aux légumes

Crème de poulet

Plat principal

Pot-au-feu québécois

Assiette canadienne

Dessert

Tarte aux pommes ou sucre

Gâteau Verchères

The ou Café

\$7.95

Ne manquez pas notre FESTIVAL D'HUITRES

LE VERCHERES

640, Grande-Allée est

Reservations: 522-7220

Négroni

MENU SPECIAL DU CHEF

Soupe du Jour

Steak au poivre

Homard Grillé ou Bouilli

Scampi grillé Sauce Ail

Le Tournedos Rossini

La Brochette de Filet Mignon

Sauce Pérjoudine

Le Steak de Bœuf Grillé

"Surt and Turf" Spécial Maison

Pommes au four, Frites, Purée, Légumes

La délicieuse

Paella Négroni

pour 2 personnes \$24.50

Nous offrons également une table d'hôte de grand choix et un menu d'hommes d'affaires excellent.

Le soir, nous donnons les timbres de stationnement de l'Hôtel de Ville (gratuits)

Rés. 692-3851

A ST-JEAN, ILE D'ORLEANS

Ouvert du mercredi soir au samedi soir à compter de 18 heures.

En fin de semaine MENU D'OCTOBRE

Terme de lapin

oe blanche à la crème

gâteau à l'érable

Le dimanche midi

"LES SEIGNEURIALES" "PLUS QU'UN BRUNCH"

Antoine Pouliot 829-2915

Le Domaine du Seigneur Mauvide

restaurant-musée

DEJEUNER SOLEIL

DEJEUNER "CLUB"

2 crêpes dorées servies avec sirop

1 œuf jambon, saucisse, bacon

Le Marie Antoinette

Votre hôtesse au Québec

Boul. Laurier Ste-Foy

Boul. Ste-Anne Giffard

Rte Kennedy Lévis

Boul. Hamel Ville-Vanier

1re Avenue Québec

Boul. Hamel Ancienne-Lorette

Chemin Ste-Foy Ste-Foy

Boul. l'Ormière Loretteville

Henri-Bourassa Charlesbourg

Boul. Ste-Anne Ste-Anne de Beauport

LE RESTAURANT Mon

PATELIN

Vous suggère en exclusivité le dimanche

SON BRUNCH BELGE

8.25 par personne

Enfants moins de 12 ans **5.25**

RAMADA INN A

1200, Lavigerie, Ste-Foy (angle boul. Laurier)

Rés.: 651-2440

SOUPER GASTRONOMIQUE

pour 2 personnes

8 services

- Choix de 3 entrées
- Soupière Henri IV
- Salade Cesar
- Le trou Normand
- Au choix:
 - Châteaubriand bouquetière, sauce béarnaise
 - Déllice de la mer
 - Le mignon de veau, sauce normande
- Le plateau de fromage
- Dessert flambé
- Thé, café

NOUS STATIONNERONS VOTRE AUTO

39.39 pour 2 personnes

Le Petit Château

5, rue St-Louis, Québec

Reservations: **522-0181**

RESTAURANT Patrimoine

souper au prix d'antan

Entrées au choix:

Coeur de palmier

Huitres frites

Fondue Parmesan

Escargots de bourgogne

Soupe aux légumes ou bisque de homard

Bar à salade en plus

Au choix:

Bifteck au poivre vert

Escalopes de veau "Milanaise"

Coq au vin

Huitres américaines

Moka ou forêt noire et Café Expresso, Cappuccino

\$13.13 Tous les soirs

Le dimanche dès 11h

BRUNCH D'ANTAN

Crêpes, œufs au sirop

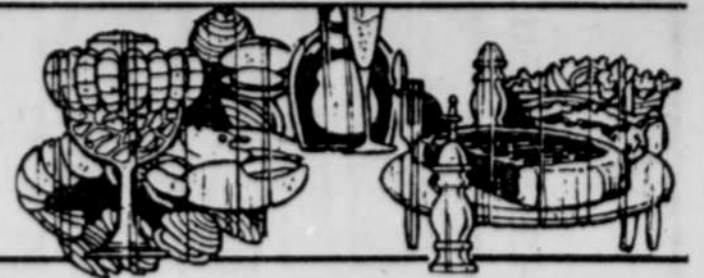
d'érable, pain de ménage, etc. **\$6.66**

Enfants, moins de 10 ans: \$4.44

693, Grande-Allée est, Québec

Reservations: **529-5533**

la bonne chère



Quelques recettes au crabe des neiges

Potage au crabe

Ajouter 12 onces (340 g) de crabe des neiges en conserve ou congelé égoutté, assaisonner de sel, de poivre et ¼ c. à thé (3 ml) de romarin séché. Cuire quelques minutes.

Verser ¾ tasse (4 dl) de lait chaud et le liquide du crabe. Mêler, réchauffer environ douze minutes sans bouillir, vérifier l'assaisonnement.

Au moment de servir, ajouter 2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) de crème légère, saupoudrer de ciboulette hachée et d'un morceau de pince de crabe.

Offrir avec des biscottes ou des croûtons au fromage.

tite échalote, ¼ tasse (60 ml) de piment vert haché, 2 c. à table (30 ml) de persil, ½ tasse (1 dl) de mayonnaise, 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari ("curry"), sel et poivre.

Sauce au crabe des neiges

Macérer pendant deux heures, ½ livre (1 ½ tasse) de crabe des neiges dans ½ tasse (125 ml) de vin blanc sec.

Egoutter le crabe et conserver le liquide (¾ tasse ou 200 ml). Compléter à 3 tasses (¾ litre) avec du lait.

Fondre 4 c. à table (60 ml) de beurre jusqu'à ce qu'il soit moussoux, cuire jusqu'à transparence: ¼ tasse (125 ml) de feuilles de céleri haché, ¼ tasse

(60 ml) d'échalote hachée, 2 c. à table (30 ml) de persil haché.

Ajouter 3 c. à table (45 ml) de beurre, le fondre. Ajouter encore 8 c. à table (125 ml) de farine, brasser sur feu moyen pour cuire ce roux. Ajouter le liquide tout à la fois, brasser continuellement jusqu'à ébullition. Ajouter le crabe, mêler, retirer du feu, saler et poivrer.

On peut ajouter 2 tasses (500 ml) de champignons sautés. Vérifier l'assaisonnement.

Cette sauce peut être utilisée sur des vol-au-vent, pour farcir des crêpes ou des choux.

Pâté de crabe des neiges

Pour sandwiches, salades, canapés, farces.

Ingrédients: 6 onces (170 ml) de crabe des neiges en conserve ou congelé, 3 oeufs durs, 1 pe-

Préparation: émietter le crabe. Hacher finement les oeufs, le persil, l'échalote, le piment. Mêler tous les ingrédients. Assaisonner.

Si on désire obtenir une pâte plus homogène, on peut passer le mélange au mélangeur électrique pendant quelques secondes.

la recette québécoise de la semaine

Huitres fraîches gratinées

par Victorin LEMIEUX
collaboration spéciale
Div. bars et restaurants
Min. Loisirs, Chasse et Pêche

Voici une variante pour les amateurs ou une bonne manière d'aborder le sujet pour ceux qui sont réticents à les goûter toutes nues.

En entrée: pour quatre personnes.

Ingrédients

- 12 grosses huitres fraîches
- 1 livre de gros sel (pour l'ustensile de cuisson)
- ¼ livre de bacon coupé et semi-cuit
- 1 échalote verte émincée
- 1 grosse tomate fraîche pelée et coupée en petits cubes
- ¼ de piment vert haché très fin

- ¼ tasse de chapelure ou de biscuits soda écrasés
- ¼ livre de beurre fondu
- poivre de cayenne ou tabasco

Préparation

Préchauffer le four à 400° F. Disposer le sel en couche sur une tôle à biscuits, ouvrir les huitres et, en demi-coquille, les enfoncer dans le sel pour les maintenir en place. Assaisonner parcimonieusement de cayenne ou de tabasco. Ajouter, dans l'ordre, tous les autres ingrédients en arrosant avec le beurre fondu pour terminer.

Cuire au four, la grille en haut, environ 15 minutes dépendant de la grosseur des huitres.

Disposer au centre de la table et déguster avec un bon Alsace bien frais.

Championnat des écaillers

Environ trois cents personnes ont assisté, le mardi soir 8 septembre dernier, à la quatrième édition du Championnat provincial des écaillers qui eut lieu à la salle de bal de l'Auberge des Gouverneurs (Place Hauteville).

Quelque trente concurrents ont participé à ce championnat qui ponctuait l'ouverture de la

"Saison des huitres" à l'Auberge des Gouverneurs. Il fallait, à chaque compétiteur, ouvrir dix-huit huitres dans un minimum de temps.

Le grand vainqueur fut M. Jose Poeira, aide-cuisinier à l'Auberge des Gouverneurs, qui porta son titre, pour la seconde fois, au palmarès, dans un temps de une minute et trente-neuf secondes.

Petite Addition
Grand restaurant

***12,50\$**
mini-soupe à l'oignon gratinée ou soupe du jour

au choix:

- bifteck teriyaki (6 oz/170 g)
- entrecôte au poivre (8 oz/227 g)
- filet mignon (9 oz/255 g)
- côte de bœuf grillée (12 oz/340 g)

... à des prix qui vous permettent de manger encore au restaurant.

LE SACRE DE STE-FOY
boul. Laurier/rue Fournier 651-4055

* Pour notre menu du midi, soustraire encore!

TOUS LES SOIRS

MENU TABLE D'HOTE

- Omelette aux champignons \$5.95
- Filet de sole amandine \$6.50
- Bœuf bourguignon \$6.95

Incluant soupe, entrée et dessert

Restaurant BOUVIER
Sortie Pierre-Bertrand nord
Rés.: 628-9715

FESTIVAL de L'HUÎTRE

- Huitres sur écailles douz. \$5.95
- Huitres frites ½ douz. \$3.25
- Vol-au-vent aux huitres \$6.95
- \$5.95

BRINCH! BRINCH! BRINCH!

LE SAINT "O"

le chaud, le froid, le moussoux, le soleil, l'ambiance, la soirée, l'intérieur, le dimanche
brinchi brinchi brinchi de 11 hres à 2-30 hres.

Restaurant bar rendez vous
570, Grande-Allée est
529-0211

de bouche à oreille

LA BELLE ÉPOQUE Cuisine française
LA CALE PIANO-BAR Danse et chansons

Quality Inn
3115, boul. Laurier, Ste-Foy, Tél.: 658-5120
STATIONNEMENT GRATUIT

L'hôtel-motel KEBECOIS

vous offre le dimanche
UN BRUNCH
de 10h à 14h

adultes \$6⁵⁰
enfants, moins de 10 ans \$4⁰⁰

15% de service ajouté à la facture
Menu à la carte disponible

MOTEL Kébécois
600, rue Principale, St-Romuald
Réservations: 839-8873
Festival des huitres

LE VIGNOBLE

LA TABLE FAMILIALE DU DIMANCHE SOIR

Choix de quatre hors d'oeuvre - Potage
Pattes de crabe au beurre à l'ail
Coeur de filet mignon 6 oz
Côte de bœuf rôtie au jus
Escalope de veau à la crème
Dessert - Café

14,50 \$

Demi prix pour les enfants de moins de 12 ans
Pour les petits, le menu "Le Gouverneur et ses amis"
Stationnement gratuit

LE VIGNOBLE
AUBERGE DES GOUVERNEURS
690, boul Saint-Cyrille est, Québec
RÉSERVATION: 647-1717

VOUS AIMEZ?

LE BARON ROUGE
350, boul. Ste-Anne, 667-1355

Cet automne, le Baron Rouge vous fait bon accueil en vous protégeant des intempéries avec une marquise, et en réaménageant son stationnement avec plus de 250 places.

A cinq minutes du centre-ville

POUR VOUS, QU'EST-CE QU'ON NE FERAIT PAS!

Le couvent Bon-Pasteur

Un recyclage coopératif réussi

par Louise PICARD

Le recyclage des 11 bâtiments de l'ancien couvent du Bon-Pasteur en logements coopératifs aura été une opération "sauvetage" des mieux réussies.

Cette restauration aura en effet permis de ramener sur la colline parlementaire une population permanente heureuse d'y habiter. L'inauguration officielle, mercredi dernier, de la Coopérative Sainte-Marie de Québec a démontré une fois de plus, que la ténacité et le travail acharné des membres coopérants n'aura pas été vains.

Tout en conservant l'intégrité des façades, les travaux de réaménagement de ce couvent en coo-

pératives d'habitation de 216 unités de logements lui font perdre de plus en plus son allure austère, et la vie a repris dans ces bâtiments qui étaient voués à la démolition.

Après "Grandir en ville", une coopérative regroupant de façon prioritaire, les familles monoparentales, et "Faubourg Saint-Louis" qui s'adresse aux personnes âgées, la Coopérative Sainte-Marie dont les occupants viennent de prendre possession est destinée aux anciens fonctionnaires à la retraite.

Parrainée par la Corporation d'aménagement du couvent du Bon-Pasteur, elle comprend 37 unités, soit quatre studios, 25 appartements d'une chambre à cou-

cher et huit autres de deux chambres à coucher. Située au 584 rue Saint-Amable, l'une des rues composant le quadrilatère de La Chevrotière, Berthelot et Bon-Pasteur, la Coopérative Sainte-Marie de Québec est essentiellement dirigée par ses membres qui se doivent d'administrer comme propriétaires, suivant les règles économiques que requiert ce genre de service.

L'architecte Jean Côté, assisté de Michel Richard, ont travaillé à la conception et à la réalisation des plans. Rue Saint-Amable, les travaux à l'extérieur ont été limités à percer de nouvelles entrées et à faire quelques ajouts d'éléments légers, tels auvents, boîtes à fleurs,

pour bien marquer la vocation résidentielle.

À l'intérieur cependant, tout a été entièrement restauré. On y trouve des entrées avec rampes d'accès, de larges couloirs bien éclairés, avec la lumière dissimulée derrière des rampes décoratives de chaque côté, un toit terrasse, des gicleurs à chaque étage, un système indépendant d'issues, des murs coupe-feu.

Certains appartements ont une mezzanine et dans chacun des pièces, on y trouve une ou deux fenêtres en retrait. Les occupants, qui ont déployé beaucoup de goût et d'imagination pour la décoration de leur logis se disent très heureux d'y vivre.

En ces temps difficiles où nombreux sont ceux qui doivent consacrer jusqu'à 40 pour 100 de leurs revenus pour se loger, les taux de loyer de ces coopératives ont de quoi faire rêver. Au lieu de \$450 à \$500 pour des appartements identiques, les taux varient de \$180 à \$230 par mois.

Financement

Réalisé avec la participation financière de la Société canadienne d'hypothèques et de logement, de la Société d'habitation de Québec et de la ville de Québec, l'emprunt principal au montant de \$1,080,210 a été consenti par la Société de fiducie prêts et revenu, au taux de 15% sur une période de 35 ans.

Au terme de l'hypothèque, le ministère des Travaux publics et de l'Approvisionnement redevient propriétaire et, d'ici là, conserve un droit de regard sur le fonctionnement de l'ensemble des six coopératives.

Selon M. Eugène Talbot, président de la Coopérative Sainte-Marie de Québec, les problèmes pratiques qui se sont élevés dans un projet de cette envergure ont été solutionnés grâce aux relations excellentes avec la SCHL, la SHQ et le service de l'urbanisme de la ville de Québec et à l'aide que les fonctionnaires de ces services gouvernementaux ont apportée à la coopérative d'habitation afin de se prévaloir des avantages que les lois et règlements mettent à la disposition des citoyens.



Une chambre à coucher, sobre, mais où on a su profiter des grandes fenêtres de l'ancien couvent Bon-Pasteur.



Mme Geneviève Royer, secrétaire du comité d'inauguration, et M. Eugène Talbot, président de la Coopérative Sainte-Marie de Québec, dans l'un des logements aménagés dans l'ancien couvent du Bon-Pasteur.

Truc pour propriétaires coincés

OTTAWA (PC) — Il existe une solution pour les propriétaires de maisons coincés à la suite de la hausse des taux d'intérêt, affirme M. David Ingram. On pourrait appeler cette solution : l'échange de logis.

Pour le propriétaire qui n'a pas d'ami prêt à procéder à ce troc, déménager pour prendre un logement à louer et louer sa maison donnent les mêmes résultats, ajoute M. Ingram, conseiller fiscal de Vancouver qui maintient un bureau à Ottawa.

Il s'agit en fait de jouer sur l'impôt, précise-t-il. Au cours d'une conférence de presse, cette

semaine, il a expliqué qu'il importe bien entendu de prendre connaissance de certains articles moins connus de la loi de l'impôt sur le revenu et de tirer profit de ces articles.

Déménagez et louez un appartement d'une part, tout en louant votre maison d'autre part. C'est alors que vous pourrez déduire de votre impôt les taxes, les intérêts sur l'hypothèque, les frais d'entretien et de réparation.

Même si vous payez un loyer pour votre nouveau logement, vous économisez grâce aux déductions fiscales, affirme M. Ingram. Même pour le propriétaire le plus serré financièrement, les économies réalisées devraient être suffisantes pour lui permettre de conserver sa maison.

Des porte-parole de Revenu Canada ont répliqué que le système était possible, mais qu'il présentait des complications et qu'une telle manœuvre n'avait jamais encore été portée devant les tribunaux.

Selon M. Ingram, c'est pour un propriétaire le meilleur moyen de conserver sa maison et, lorsque ses revenus lui permettent ou que les taux d'intérêt baissent, il peut toujours retourner dans sa maison.

Convocation

La Société d'horticulture de la ville de Québec invite les amateurs de jardinage à une soirée d'information sur la taille des arbres d'ornement. La réunion se déroulera mardi le 6 octobre à 20h, à la salle paroissiale Saint-Albert-le-Grand, au 3065 de la 2e Avenue à Limoilou. On y entendra alors l'arboriculteur Jacques Pelletier.

D'autre part, les membres de la société re-

cevront à la même occasion des bulbes de tulipes que le Service des loisirs et parcs de la ville de Québec a remis gracieusement à l'organisme.

Si vous avez un problème de CONDENSATION ou de BUÉE dans les fenêtres NOUS AVONS LA SOLUTION!

Nous pouvons régler ces problèmes d'humidité. Assurez-vous d'un confort permanent au foyer, consultez un spécialiste.

RESIDENTIEL - COMMERCIAL

OVILA GARNEAU ENR. 661-6025
Entrepreneur général

UNIFAMILIALE 15¼% - 5 ANS
semi-détachée, capital et intérêts inclus

\$352 par mois 15% - 5 ANS

constructions **PAGARO inc.** 839-8645

CONSERVEZ L'ÉNERGIE

nous fabriquons pour vous:

- Fenêtres caoutchoutées
- Fenêtres à battant (pin ou cèdre)
- Fenêtres à ouvert
- Portes extérieures (bois ou acier)
- Portes patio
- Portes de garage

Si desicc: fabrication sur mesure selon vos dimensions thème double ou thème triple

SALLE DE MONTRÉ

Deux conseillers techniques pour mieux vous servir:

Julien Duchesne 843-5417
Jean-Marie Falardau 831-3058

Usine: Ligne directe de Québec: 692-0669
Ligne locale: 418-387-5487

BONNEVILLE PORTES ET FENÊTRES

Plus de 34 ans au service de la clientèle

274, RUE DUCHESNAY, VILLE-STE-MARIE, BEAUCÉ, QUÉBEC G0S 2Y0

VOS BIBBITES, C'EST NOTRE AFFAIRE!

Le bois de chauffage cordé dans votre sous-sol abrite des pensionnaires clandestins... Défendez-vous contre les dommages que peut causer une armée de fourmis, lyctes, nacernes, anobies, cloportes et autres visiteurs indésirables s'attaquant au bois.

PCO SERVICES LTEE vous conseillera pour:

- l'identification des insectes
- la description des dommages qu'ils causent
- la prescription des produits appropriés
- la location d'équipement

PCO SERVICES LTEE
Les professionnels en service d'extermination.

Heures d'affaires: Mardi au vendredi, de 10h à 18h; samedi, de 9h à 16h.

317, RUE ST-JEAN, QUÉBEC, QUE. G1R 1N8
TEL.: 529-4901

Les RENOVATIONS MARQUIS INC.
517, av. Béchard, Ville-Vanier Parc industriel

REVETEMENT EXTERIEUR COMMERCIAL • RESIDENTIEL ALUMINIUM • ACIER • VINYLE

FENETRES • PORTES

PORTE EN ACIER ISOLEE RUSCO PORTE-PATIO

TRIPLE VITRAGE

ECONOMISEZ L'ÉNERGIE

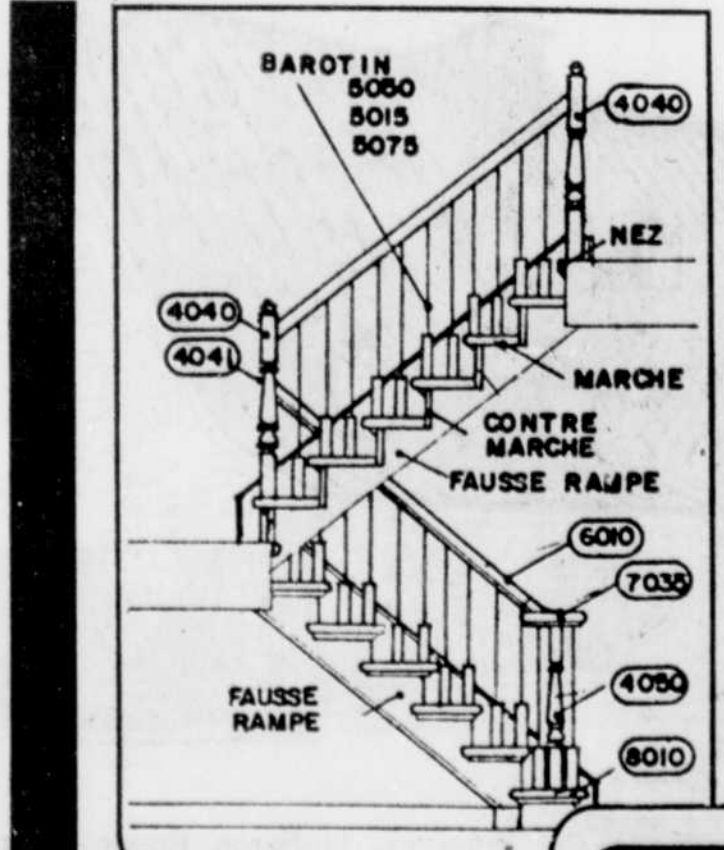
683-2109
ESTIMATION GRATUITE

PARTOLT

drouin & parent CONSTRUCTION INC.
BEAUPORT
364 Seigneuriale
près de la rue Nordque
663-7585

résidentielle commerciale industrielle rénovation & restauration

(TERRAINS DISPONIBLES)



Balustrades Rampes Escaliers Escaliers cintres

Garon peut assembler pour vous un escalier selon vos propres exigences et dessins. Un véritable travail d'artisanat. Modèles: PETIT MURRAY - MURRAY et CATHEDRALE.

EN BOIS: PIN CHENE, MERISIER

Le bois peut donner un fini incomparable à votre maison. Voyez l'élégance, la chaleur et la beauté des rampes, des portes, des moutures ou des planchers soigneusement fabriqués et agencés.

Votre marchand de bois

GARON inc.

BOIS ET MATERIAUX
2901, CHEMIN STE-FOY
653-7258 - 653-4986

MasterCard VISA

devis gratuit

Viol: les tribunaux suivraient les stéréotypes

par Lise LACHANCE
du bureau du Soleil

MONTREAL — Les tribunaux réagissent aux affaires de viol selon l'image traditionnelle et stéréotypée qu'entretient la société au sujet de ce crime. Lorsque le délit déroge trop à cette image mythique, le système pénal acquitte les suspects. On peut se demander si la loi ne punit pas uniquement ceux qui violent "d'une façon inconvenante".

Telle est la conclusion à laquelle en arrive une équipe de chercheurs au terme d'une étude de trois ans portant sur les causes de viol inscrites dans le district judiciaire de Montréal entre 1975 et 1978.

Ces chercheurs, ce sont le criminologue Jocelyn Giroux, le sociologue Richard Boyer et le psy-

chiatre Yves Lamontagne, tous trois du Centre de recherche de l'hôpital Louis-H. Lafontaine (l'ancien Saint-Jean-de-Dieu), de même que l'avocate Céline Lacerte-Lamontagne.

Les résultats de l'enquête viennent d'être publiés dans la Revue canadienne de criminologie.

Les sans-emploi
L'équipe s'est penchée sur les 230 causes de viol ou de tentatives de viol entendues dans le district judiciaire de Montréal entre le 1er janvier 1975 et le 10 mai 1978, moment où a débuté sa recherche. Les viols, bien sûr, ont été beaucoup plus nombreux dans la métropole durant cette période, mais toutes les victimes ne portent pas plainte, toutes les plaintes ne sont pas considérées comme fondées par la

police et, enfin, les suspects ne sont pas toujours arrêtés.

L'étude révèle notamment que: — les sans-emploi sont condamnés dans une proportion plus grande que les autres (deux fois plus); — la plaignante voit son agresseur acquitté beaucoup plus souvent si elle n'est pas sur le marché du travail;

— quand il existe un lien de connaissance entre l'agresseur et la victime, cette dernière est généralement perçue comme ayant encouragé la relation sexuelle et il devient alors plus difficile d'obtenir une condamnation; — même si 80 pour 100 des accusés ont des antécédents judiciaires, ils obtiennent la plupart du temps leur liberté provisoire.

Les quatre auteurs se disent surpris par cette proportion très élevée de mises en liberté provisoires. Ils notent que les juges tiennent beaucoup moins compte des antécédents judiciaires dans les cas de viol que dans d'autres crimes commis avec violence.

Portrait du violeur

La recherche a permis de dresser un tableau des accusés et des plaignantes dans la région de Montréal.

L'âge des premiers varie de 15 à 57 ans, plus de la moitié se situant entre 16 et 25 ans. Soixante-dix pour cent sont célibataires, près du tiers se trouvent en chômage et la moitié pratiquent des métiers non spécialisés.

De là à conclure comme certains que la majorité des violeurs pro-

viennent de classes socio-économiquement faibles, il y a un pas que l'équipe multidisciplinaire de Montréal n'ose franchir. "A cause de leur statut, plusieurs de ces sujets ne présentent sûrement pas l'apparence, la confiance, la compétence et le savoir-vivre qui peuvent influencer positivement le tribunal. On peut aussi se demander si le statut social de l'accusé ne joue pas dans le choix de son avocat ou si le juge n'est pas influencé par l'avocat du prévenu", affirme le rapport.

Précisons que 52 pour 100 des agresseurs n'avaient jamais rencontré leur victime avant le délit.

Les victimes

Quant aux plaignantes, leur âge s'étale de 14 à 84 ans (les femmes de 15 à 29 ans sont deux fois plus représentées que dans la population féminine montréalaise). La grande majorité sont célibataires.

Au premier rang des victimes figurent les étudiantes (21,5 pour 100), presque sur un pied d'égalité avec les travailleuses non spécialisées (21 pour 100). Viennent ensuite les employées de bureau (17,7 pour 100), les ménagères (16,6 pour 100), les sans-emploi (9,9 pour 100) et les professionnelles (8,3 pour 100).

Les chercheurs ont remarqué que le taux d'acquiescement des violeurs est plus élevé lorsque la plaignante n'est pas sur le marché du travail. Encore ici, croient-ils, "l'éducation, la richesse

et la respectabilité (de la victime) servent probablement à faire condamner le prévenu".

Au domicile

C'est au domicile de la victime que les viols sont le plus fréquemment perpétrés. Il y a effraction dans 12 pour 100 des cas. Le logement de l'accusé et les voitures fournissent également des endroits propices.

Pour parvenir à leurs fins, les violeurs recourent en premier lieu aux menaces verbales (73,5 pour 100), puis à la violence physique (64 pour 100) et aux ruses (63,6 pour 100). Une arme est utilisée dans 30 pour 100 des cas. Enfin, près du quart des agresseurs profèrent des menaces après la commission de leur crime.

Ce sont là des éléments qui entrent en ligne de compte devant les tribunaux, tout comme l'absorption d'alcool. MM. Giroux, Boyer, Lamontagne, et Mme Céline Lacerte-Lamontagne, affirment qu'il existe une relation importante — mais pas nécessairement directe ou causale — entre l'alcoolisme et le viol. Ils croient que l'ingestion d'alcool peut agir comme catalyseur.

Précisons enfin que, au niveau de l'enquête préliminaire, 76,5 pour 100 des 230 prévenus ont été cités à procès, 7,2 pour 100 ont été trouvés coupables et 14,5 pour 100 ont été libérés.

Au stade du procès, 35,8 pour 100 des accusés ont plaidé coupables, 16,7 pour 100 ont été trouvés coupables et les autres ont été libérés ou acquittés.

sondage gallup

Les femmes prêtres aideraient l'Eglise

On a demandé récemment aux Canadiens si l'ordination des femmes à la prêtrise renforcerait ou affaiblirait le catholicisme romain au Canada; 37 pour 100 ont répondu que cela n'aurait aucun effet, tandis que 24 pour 100 ont estimé qu'il en sortirait renforcé et 16 pour 100 que l'Eglise en serait affaiblie. Près du quart (23 pour 100) n'ont pas pu donner de réponse.

Chez les catholiques romains,

26 pour 100 pensent que l'accession des femmes à la prêtrise consoliderait le catholicisme, mais un peu plus de catholiques (21 pour 100) que de protestants (12 pour 100) ont dit que l'effet en serait débilant.

Voici la question: "Récemment les catholiques canadiens en faveur de l'ordination des femmes ont demandé à la Conférence des évêques catholiques du Canada de favoriser cette mesure et de tra-

vailler en ce sens. A votre avis, l'accession des femmes à la prêtrise aurait-elle pour effet de renforcer ou d'affaiblir la religion catholique romaine au Canada ou n'aurait-elle aucun impact?"

Une deuxième question concernait l'ordination des hommes mariés: 36 pour 100 ont répondu que les prêtres mariés renforcerait le catholicisme et 16 pour 100 qu'ils l'affaibliraient. Voici la formulation de cette question et

la répartition des réponses: "A votre avis, l'ordination des hommes mariés aurait-elle pour effet de renforcer ou d'affaiblir la religion catholique au Canada ou n'aurait-elle aucun effet?"

Mené en août auprès de 1,060 adultes canadiens de 18 ans et plus, ce sondage a utilisé un échantillon assez important pour aboutir à une cote de fiabilité de 95 pour 100, la marge d'erreur ne pouvant pas dépasser 4 pour 100.

	nationale	catholique	protestante	autre	nationale	Catholiques	Protestants	Autres
Renforcerait	24	26	23	23	36	37	34	33
Affaiblirait	16	21	12	7	14	22	8	5
Aucun effet	37	40	32	49	33	33	31	38
Ne sait pas	23	14	33	22	18	7	27	24

la liberté

MAIL ST ROCH QUÉBEC

Riche Collection Haute Fourrure

CHEZ
LES PLUS GRANDS SPECIALISTES
EN FOURRURE AU QUÉBEC

La plus vaste collection de manteaux en Vison naturel! 175 manteaux "prêt-à-porter"

Peaux allongées

Manteaux en Vison naturel, peaux allongées. Pastel, Demi-Buff, Acajou.

PRIX LALIBERTE: **\$2499**

Manteaux en Vison naturel, peaux allongées. Perle noir ou Demi-Buff.

PRIX LALIBERTE: **\$2899**

Manteaux en Vison "Canada Majestic" peaux allongées. Dark, Acajou, Perle, Ranch, Saphir. Styles étudiés.

PRIX LALIBERTE: **\$2999**

Manteaux en Vison du Canada Dark naturel. Peaux femelles allongées.

PRIX LALIBERTE: **\$3199**

Manteaux en Vison Aléotien naturel, peaux allongées. Qualité supérieure. Style droit ou semi-ajusté.

PRIX LALIBERTE: **\$4199**

Manteaux en Vison naturel "Black Glam". Peaux femelles allongées. Marque renommée.

PRIX LALIBERTE: **\$6199**

Peaux entières

Manteaux en Vison naturel, peaux entières taillées en chevrons ou avec liséré de cuir. Tous les coloris les plus recherchés: Ranch foncé, Perle, Aléotien, Gris acier, Blanc croisé brun, etc.

PRIX LALIBERTE: **\$1999 et \$2299**

- Plan mise de côté et conditions faciles.
- Corrections d'ajustage gratuites sur toutes nos fourrures.
- Garantie d'un an avec police d'assurance.
- Entreposage gratuit la première année.



Le Vison naturel

La fourrure, c'est notre spécialité... depuis 114 ans!

Manteaux sur mesure

Pour celle qui préfère un modèle personnalisé, des peaux ont été sélectionnées pour réaliser le manteau de vos rêves.

un abonnement ça vaut le coût !

VOUS POUVEZ RECEVOIR LE SOLEIL

chez vous par camelot tous les jours et économiser en payant à l'avance

COMPAREZ !

Un abonnement d'un an vous coûte seulement

Acheté au numéro, LE SOLEIL vous revient à

Une économie de

\$85⁰⁰

\$109⁴⁰

\$24⁴⁰

Abonnement par la poste **\$99³²**

Une économie de \$10⁰⁸

Remplissez le coupon, joignez-y votre chèque et faites-nous parvenir le tout à:

LE SOLEIL

390, rue St-Vallier est, Québec, Qué. G1K 7J6

Je désire recevoir Le Soleil par camelot

Ci-joint, mon chèque au montant de **\$85.00** (par la poste: **\$99.32**)

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

TELEPHONE _____

OU TELEPHONEZ A:

647-3333

et nous vous enverrons une facture.

LE SOLEIL
contente son monde...

LaSalle défendra à Ottawa le projet de Gros-Cacouna



réjean lacombe

aménagé dans le détroit de Canso, en Nouvelle-Ecosse.

On sait que récemment, l'Office national de l'énergie a approuvé le tracé de la société Trans-Québec et Maritimes pour construire un gazoduc de Québec à Halifax.

Le maire de Rimouski, M. Philippe Michaud, défend pour sa part un autre tracé pour ce gazoduc qui, passant par la vallée de la Matapédia, aurait l'avantage de favoriser le développement industriel du Bas-Saint-Laurent. Pour le maire de Rimouski, un raccordement secondaire à partir de la ligne principale, qui oblique vers le Nouveau-Brunswick bien avant Rivière-du-Loup, ne favoriserait pas la région du Bas-Saint-Laurent.

Déjà le ministre québécois de l'énergie et des Ressources, M. Yves Ducharme, prend fait et cause pour la position défendue par les citoyens du Bas-Saint-Laurent. Il a insisté récemment sur l'importance de desservir le Bas-du-Fleuve dont la population est deux fois plus dense que celle des régions du Nouveau-Brunswick qui seraient desservies par le tracé qui était d'abord envisagé. Il ajoutait même que le Québec ferait tout en son pouvoir pour empêcher la réalisation du tracé La Pocatière-Nouveau-Brunswick.

Or, à la lumière de ces faits, Roch LaSalle se montre inquiet en regard du sort qui pourrait être réservé au terminal méthanière à Gros-Cacouna. Tout en s'en prenant vivement au silence des 74 députés libéraux fédéraux, M. LaSalle estime que le "gazoduc doit passer par le Québec et non par les Maritimes".

"Toutefois, souligne le député conservateur, il n'est pas impensable que l'on puisse aménager une sorte d'Y dont l'une des branches servirait les Maritimes et l'autre l'Est du Québec. Mais, le gazoduc principal doit passer par le Québec."

L'ancien ministre conservateur s'inquiète également des rumeurs, non démenties, qui laissent entendre que le ministre de l'Expansion économique et régionale (MEER), dirigé par le député de Matane, M. Pierre de Bané, aurait versé des subventions de \$150,000 à divers organismes de Canso pour mener à terme la préparation de mémoires qui seront présentés devant l'Office national de l'énergie lors des audiences de la mi-novembre.

Mais, malgré tout cela, Roch LaSalle entend se porter à la défense du projet québécois. "Dès la reprise de la session à Ottawa, indique-t-il, j'aurai des questions très précises à poser aux autorités fédérales à ce sujet."

"Je ne peux pas comprendre qu'un homme puisse avoir raison de 74 hommes." C'est le député conservateur de Joliette à la Chambre des communes, Roch LaSalle qui porte ce jugement en regard du dossier controversé du terminal méthanière.

Cet homme, c'est le vice-premier ministre, ministre des Finances et député de Cape Breton Highlands-Canso, M. Allan MacEachen, qui tente d'attirer à Canso la construction d'un terminal méthanière. Les 74 autres hommes, ce sont les 74 députés libéraux fédéraux qui, dans l'esprit de Roch LaSalle, n'ont rien fait encore pour que ce terminal méthanière soit aménagé à Gros-Cacouna au Québec.

Au cours de la journée de jeudi, Roch LaSalle a rencontré un groupe de citoyens de Rivière-du-Loup qui tentent de faire en sorte que ce terminal soit construit à Gros-Cacouna.

À la suite de cette rencontre, le député conservateur a indiqué au SOLEIL qu'il entendait défendre ce dossier à la Chambre des communes et qu'il offrirait du même coup sa coopération à tous les mouvements ou organismes désireux de voir ce terminal méthanière être installé à Gros-Cacouna.

Roch LaSalle parle d'abondance de ce projet. Lui qui, il y a quelques années, quand il occupait la fonction de ministre des Approvisionnements dans le gouvernement conservateur de Joe Clark, a été appelé à se pencher sur l'aménagement port de Gros-Cacouna, entend aujourd'hui mener la lutte pour que Gros-Cacouna obtienne la construction de ce terminal méthanière.

Roch LaSalle déplore vivement le fait que les 74 députés libéraux fédéraux du Québec ne se fassent pas les défenseurs du projet québécois. "Au rythme où vont les choses, dit-il, on est en train de se faire passer un sapin et ce à cause du silence des députés libéraux fédéraux du Québec."

Avec la reprise prochaine des travaux parlementaires à Ottawa, le député conservateur de Joliette entend harceler le gouvernement sur cette épineuse question. Il souhaite du même souffle que le gouvernement québécois mette tout en oeuvre pour que ce terminal méthanière ne soit pas

APPEL D'OFFRES
PROJET: ECOLE PRIMAIRE SAINTE-MARIE
PROPRIETAIRE: COMMISSION SCOLAIRE NOUVELLE BEAUCE
 18, Place de l'Eglise, C.P. 848
 Sainte-Marie, Beauce Nord, P.Q.
ARCHITECTE: PAUL VOYER
 11925, 1re Avenue
 ST-GEORGES EST (Québec)
 G5Y 2C9
INGENIEURS EN STRUCTURE: LES CONSULTANTS B.P.R. (Beauce)
 287, Marguerite-Bourgeois
 Ste-Marie
INGENIEURS EN MECANIQUE: JEAN PINEAU ET ASSOCIES LTEE
 399, Morse, suite 190,
 Ste-Foy
INGENIEURS EN ELECTRICITE: JEAN PINEAU ET ASSOCIES LTEE
 399, Morse, suite 190,
 Ste-Foy
INGENIEURS EN AMENAGEMENTS EXTERIEURS: LES CONSULTANTS B.P.R. (Beauce)
 287, Marguerite-Bourgeois
 Ste-Marie
INGENIEURS EN MECANIQUE DES SOLS: LABORATOIRE D'INSPECTION & D'ESSAIS INC
 3380, boulevard Hamel
 Québec

La Commission Scolaire Nouvelle Beauce, propriétaire demande des soumissions pour la construction de l'école primaire Sainte-Marie à Ville Sainte-Marie Comté de Beauce Nord.

Seuls sont autorisés à soumissionner pour l'exécution des travaux, les entrepreneurs de construction au sens de la Loi sur la qualification des entrepreneurs de construction (1975, L.Q., chapitre 53) qui ont leur principale place d'affaires dans la Province de Québec.

Les plans, devis, documents contractuels et autres renseignements pourront être obtenus au bureau du propriétaire, contre un dépôt de (\$100,00) cent dollars qui sera remboursé au soumissionnaire s'il remet les plans et devis en bon état, dans les trente jours (30) qui suivent l'ouverture des soumissions.

Les soumissions devront être accompagnées d'un chèque visé au montant de cent quarante mille dollars (140,000,00\$) à l'ordre du propriétaire La Commission Scolaire Nouvelle Beauce ou d'un cautionnement de soumission, établi au même montant valide pour une période de quarante-cinq jours (45) de la date d'ouverture des soumissions. Cette garantie de soumission devra être échangée à la signature du contrat pour un cautionnement d'exécution et un cautionnement des obligations pour gages, matériaux et services, chacun égal à cinquante pour cent (50%) du montant du contrat.

Les soumissions (l'original et deux copies) dans des enveloppes cachetées et adressées au soussigné, seront reçues à la Commission Scolaire Nouvelle Beauce, 18, Place de l'Eglise, Ville Ste-Marie (Hôtel de Ville) jusqu'à 14.00 heures, heure en vigueur localement, le vingt-septième jour (27) du mois d'octobre 1981 pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

L'entrepreneur soumissionnaire a la responsabilité de s'assurer que les sous-traitants qu'il a choisis dans les spécialités ci-dessous mentionnées, lui fourniront, à leurs frais, un cautionnement d'exécution et un cautionnement des obligations pour gages, matériaux et services, chacun pour 50% du prix du contrat de la spécialité.

SPECIALITES
CAUTIONNEMENT DE SOUMISSION EN DOLLARS
 Plomberie 10,000
 Ventilation 14,000
 Electricité 13,000
 Intercommunication 1,500

Les soumissions de ces sous-traitants seront accompagnées d'un chèque visé au montant stipulé ci-dessus, fait à l'ordre du propriétaire ou d'un cautionnement de soumission établi au même montant, valide pour 60 jours de la date d'ouverture des soumissions.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix des sous-traitants, tant pour leur solvabilité que pour le contenu de leur soumission.

Toutes les soumissions devront être faites conformément aux dispositions de l'arrêté en conseil 2380 en date du 7 décembre 1981.

Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Gilles Breton
Directeur général

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE MEGANTIC
 235-11-000033-81
 No Surintendant: 013967
COUR SUPERIEURE (en matière de faillite)
 Dans l'affaire de la faillite de: GAETAN BLAIS INC., corporation légalement constituée ayant son siège social au 357, Avenue Labbé, Thetford-Mines, QC.
DEBITRICE

DEMANDE DE SOUMISSIONS
 Avis est par les présentes donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndicat soussigné à son bureau, au 621, boulevard Charest est, Québec, QC, le ou avant le 13 octobre 1981, à 14.00 heures, pour l'achat des actifs suivants:

LOT	Description	Valeur approximative
LOT 1	Fonds de commerce comprenant pièces d'auto, quincaillerie, articles divers etc. (sujet à lien) au détail:	\$100 000
LOT 2	Équipement de garage et ameublement de bureau (libre)	17 900
LOT 3	Automobile Ford LTD 1975 (libre)	1 000
LOT 4	Bâtisse commerciale comprenant garage et 2 locaux, située au 357, Av. Labbé à Thetford-Mines, QC (sujet à hypothèques)	150 000

Toute soumission devra être cachetée et sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: SOUMISSION RE: GAETAN BLAIS INC. Une soumission globale peut être faite ou pour chaque lot séparément.

De plus, cette soumission devra être accompagnée d'un chèque VISE fait à l'ordre du syndicat et dont le montant représente 15% du montant de la soumission. Ce même montant sera remis au soumissionnaire si sa soumission est rejetée. Ce montant sera confisqué à titre de dommages-intérêts payés au syndicat par le soumissionnaire, si ce dernier retire sa soumission avant que le syndicat la rejette ou si le soumissionnaire dont la soumission a été acceptée ne conclut pas la vente.

INSPECTION
 LES LOTS 1 à 4 inclusivement seront visibles en se rendant sur les lieux, au 357, Av. Labbé, Thetford-Mines, QC, le mercredi 7 octobre 1981, de 13.00 à 16.00 heures.

Les soumissions seront acceptées en assumant que les acquéreurs auront examiné lesdits lots et aucune garantie sous quelque forme que ce soit ne peut être fournie. Les acquéreurs devront prendre possession des actifs à leurs frais, dans les cinq (5) jours, sans aucune responsabilité de la part du syndicat pour les lots 1 à 3 inclusivement. Concernant l'immeuble (lot 4) les acquéreurs pourront en prendre possession à la signature de l'acte de vente. Toutes taxes résultant de la vente des lots 1 à 3 inclusivement devront être assumées par les acquéreurs.

Les gens qui voudraient des renseignements additionnels sur les items décrits ci-dessus sont priés de communiquer avec M. Serge Morency du bureau du syndicat.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues, mardi le 13 octobre 1981, à 14.00 heures, au bureau du syndicat soussigné.

CONDITION DE PAIEMENT, COMPTANT sur acceptation de la soumission pour les lots 1, 2 et 3, à la signature de l'acte de vente pour le lot 4.

Le syndicat et les inspecteurs ne s'engagent à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

Québec, ce 30e jour de septembre 1981.

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIES LTEE, SYNDIC

PAR JOHN P. BUZZETTI, C.A. SYNDIC

Bureau de: LeBlond, Buzzetti et Associes Ltée

Syndic Licencé, Licensed trustee, 621, boul. Charest est, Québec, Que. G1K 3J5 (418) 325-4641

CANADA PROVINCE DE QUEBEC DISTRICT DE QUEBEC
 200-11-000542-814
 No Surintendant: 017359
COUR SUPERIEURE (En matière de faillite)
 Dans l'affaire de la faillite de: LES FILMS GAMMA INC., corporation ayant son siège social au 485, boul. Lange-lier, Chambre 101, Québec, QC.
DEBITRICE

DEMANDE DE SOUMISSIONS
 AVIS est par les présentes donné que des soumissions cachetées seront reçues par le syndicat soussigné à son bureau, au 621, boulevard Charest est, Québec, QC, le ou avant le 26 octobre 1981, à 10.00 heures de l'avant-midi, pour l'achat des actifs suivants:

LOT	Description	Valeur approximative
LOT 1	Équipement pour tournage et montage de films comprenant 2 C.P. 16, 2 stéllavox, 1 table de montage Steenbeck, 4 plateaux, 2 N.P.R. Eclair, 3 B&H 70DR, 1 aurogon pro600, plusieurs kits d'éclairage, trépieds, têtes, objectifs, etc. (sujet à lien)	\$130,000
LOT 2	1 film 16 mm (terminé), 25 minutes, intitulé "Le pont de l'île"	IND
LOT 3	1 film 16 mm (terminé), 50 minutes, intitulé "Le phénomène des guérisseurs"	IND
LOT 4	1 film 16 mm (en pré-montage) intitulé "L'équateur"	IND

Toute soumission devra être cachetée et sur le recto de l'enveloppe, la mention suivante devra être inscrite: SOUMISSION RE: LES FILMS GAMMA INC. Une soumission globale peut être faite ou pour chaque lot séparément. Pour le lot #1, les personnes intéressées pourront faire des offres séparées sur chaque équipement ou sur tout le lot globalement. La liste d'équipement sera disponible sur les lieux desdits lots de l'inspection.

De plus, cette soumission devra être accompagnée d'un chèque VISE fait à l'ordre du syndicat et dont le montant représente 15% du montant de la soumission. Ce même montant sera remis au soumissionnaire si sa soumission est rejetée. Ce montant sera confisqué à titre de dommages-intérêts payés au syndicat par le soumissionnaire, si ce dernier retire sa soumission avant que le syndicat la rejette ou si le soumissionnaire dont la soumission a été acceptée ne conclut pas la vente.

INSPECTION
 Le lot 1 sera visible en se rendant sur les lieux, au 485, boul. Lange-lier, Chambre 101, Québec, QC, lundi le 19 octobre 1981, de 13.00 à 16.30 heures.

Les soumissions seront acceptées en assumant que les acquéreurs auront examiné lesdits lots et aucune garantie sous quelque forme que ce soit ne peut être fournie. Les acquéreurs devront prendre possession des actifs à leurs frais, dans les cinq (5) jours, sans aucune responsabilité de la part du syndicat. Toute taxe résultant de la vente devra être assumée par les acquéreurs.

Les gens qui voudraient des renseignements additionnels sur les items décrits ci-dessus sont priés de communiquer avec M. Serge Morency du bureau du syndicat.

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et à l'annonce des soumissions reçues, lundi le 26 octobre 1981, à 10.00 heures de l'avant-midi, au bureau du syndicat soussigné.

CONDITION DE PAIEMENT, COMPTANT sur acceptation de la soumission.

Le syndicat et les inspecteurs ne s'engagent à accepter ni la plus haute ni aucune des soumissions.

Québec, ce 1er octobre 1981.

LEBLOND, BUZZETTI ET ASSOCIES LTEE, SYNDIC

PAR JOHN P. BUZZETTI, C.A. SYNDIC

Bureau de: LeBlond, Buzzetti et Associes Ltée

Syndic Licencé, Licensed trustee, 621, boul. Charest est, Québec, Que. G1K 3J5 (418) 325-4641

PEANUTS

Ecoute bibitte, que fais-tu dans mon bol?
 Ah bon, je vais te décevoir...
 Tu n'es pas au Colisée et je ne sais pas où se trouve la rangée B de la section 10.

LES JUNGLES

Qu'est-ce que tu regardes?
 ET UN, DEUX, TROIS...
 Un programme de conditionnement physique.
 Changerais-tu le canal puisque tu es debout?

MUTT ET JEFF

N'oublie pas, tu as promis respect, amour et obéissance.
 Obéir à qui?
 Mòà!
 Ah bon, tiens sors les vidanges.
 Je ne sais plus quelles promesses du mariage concernaient les vidanges...
 Mais enfin...

SOURIS MIQUETTE

ATTREPEZ UN ANNEAU D'ORÉ
 A. 2933

SCAMP

ALLEZ, VIENS JOUER, DUVET!
 IMPOSSIBLE! MES MAÎTRES NE ME LAISSENT PAS POSER UNE PATTE EN DEHORS DE LA COUR!
 TIENS, JE VAIS TE MONTRER.
 DUVET! REVIENS TOUT DE SUITE ICI!
 TU VOIS, SCAMP!

HAGAR L'HORRIBLE

Crois-tu que les blondes ont vraiment tout le plaisir?
 Les célibataires, oui!

BLONDINETTE

Je fais un sondage.
 Qui porte les culottes dans votre famille?
 C'est toi, chéri.
 C'est moi!

LES PIERRAFEU

BONNE JOURNÉE

DANS NOS UNIVERSITÉS

par J.-Claude RIVARD

Projet de maîtrise en science po axé sur l'information, à Laval

Des pourparlers sont engagés depuis environ six mois entre le département d'information et de communication de l'université Laval et le département de science politique en vue de la création d'un nouveau programme de maîtrise ayant une concentration en "journalisme et information publique".

On en serait même au stade de l'approbation de ce projet par le groupe des professeurs de science politique puisqu'il devrait être dispensé par une équipe de professeurs d'une autre faculté.

S'il n'a pas été possible d'obtenir les commentaires du directeur du département de science politique, M. Réjean Pelletier, le doyen de la faculté des sciences sociales, M. André Beaudoin, estime pour sa part que l'initiative peut être des plus heureuses pour la formation de journalistes qui se destinent plus spécialement à l'information publique. Il s'agit d'un projet de collaboration entre deux facultés que l'on ne peut qu'encourager, dit M. Beaudoin. C'est un projet que la faculté des sciences sociales caresse même, en substance, depuis les années 1942-1943.

De nombreux professeurs sont d'ailleurs déjà intéressés au projet, notamment les politologues Vincent Lemieux et Guy-Antoine Lafleur et les professeurs de journalisme Jacques Guay, Florian Sauvageau, François Demers et Jacques Rivet.

Actuellement, on songe à quatre cours en particulier: "Journalistes, acteurs socio-politiques", "politiques de communication civique", "séminaire sur la pratique journalistique", "séminaire sur l'écriture de la presse politique".

Normalement, si le projet se concrétise, les cours seraient dispensés le soir afin de permettre aux journalistes de carrière d'y avoir accès.

Ce qui semble particulièrement encourager les promoteurs du projet c'est qu'il arrive à point avec les recommandations du rapport Kent (p. 248), lequel préconise une formation pluridisciplinaire pour les journalistes.

Un concours de musique aura lieu le 9 octobre

Les amateurs de musique seront particulièrement bienvenus à la salle

Ernest-Gagnon du pavillon Casault, le 9 octobre, pour assister à un concours qui déterminera quel étudiant de l'école de musique, particulièrement doué pour le piano et la clarinette, aura l'honneur de se produire publiquement au Grand Théâtre, le soir du 8 décembre, "fête de l'université", dans l'exécution d'un concert avec orchestre. Le lauréat jouera des oeuvres de Mozart.

Un comité formé de Mmes Chantal Masson-Bourque et Jeanne Landry, MM. Antoine Bouchard et Robert Weiss (école de musique) et Mme Priscilla Ouellet-Perron (relations publiques), s'est déjà réuni à quelques reprises pour jeter les bases de cet événement annuel, lors duquel on interprétera aussi avec un chœur de 75 voix, deux pianos et un harmonium, la messe solennelle de Rossini.

Un stationnement de légalité douteuse

Chaque jour, des douzaines d'automobilistes maintiennent leur fâcheuse habitude de garer leur voiture dans les allées des parcs de stationnement de l'université Laval, au grand dam de ceux qui doivent circuler ou exercer des manoeuvres pour se garer. Comme on n'a pas encore distribué de contraventions, la plupart pensent que c'est permis.

Que l'on ne se méprenne pas: les billets doux sont sur le point de commencer à danser dans les parades, nous a-t-on révélé.

Le bananier résiste au froid de l'automne

L'été dernier, le jardin botanique Van den Hende de l'université Laval continue néanmoins de recevoir nombre de visiteurs.

Il y a les admirateurs de chrysanthèmes, d'asters, de rudbeckies, d'orpins, de scabieuses, bref de ces plantes qui aiment particulièrement fleurir lorsque les jours sont frais et courts.

Il y a ceux qui aiment fixer sur pellicule les gais coloris de l'automne. Il s'y trouve aussi des collectionneurs de graines de semence même si, en principe, on ne le permet pas.

Mais il s'y trouve surtout de ces botanistes amateurs qui profitent de l'occasion pour planifier leurs achats de plantes du printemps prochain. C'est ainsi que l'on peut voir, sur place, quelques espèces de rosiers ont les meilleures chances de rester en fleurs au cours des mois de septembre et d'octobre; non loin de ce bananier d'Abyssinie qui a assez bien résisté, jusqu'ici, au froid de l'automne.

"Grand-maman Carrier", admiratrice de Teilhard

Elle a connu les années 10; elle est huit fois grand-maman. La chose cependant n'empêche pas Mme Jeanne-d'Arc Carrier, de Québec, d'être sans doute l'une des étudiantes les plus intéressées et les plus studieuses du philosophe Thomas DeKoninck.

Vive et colorée, ricaneuse à souhait et enjouée, "Jeanne-d'Arc" tutoie tout le monde et n'accepte pas qu'on l'appelle "madame Carrier". On lui donnerait à peine la cinquantaine et, pour elle, l'aspect vénérable de son âge ne doit pas constituer une barrière

après des autres étudiants. Pas de publicité: elle veut travailler dans l'ombre; c'est pourquoi elle se refuse à toute interview avec la presse. Pourtant, elle a beaucoup de mérite: depuis qu'elle a perdu son époux, elle s'est consacrée à l'étude et aux oeuvres de bénévolat auprès des handicapés et des malades.

Elle a une passion: les oeuvres du savant théologien Teilhard de Chardin, dont on célébrera cette année le centenaire de la naissance, notamment par une conférence publique que prononcera, le 21 octobre, le philosophe franco-libanais René Habachi, professeur invité de la faculté de philosophie de Laval. M. Habachi fera aussi des conférences publiques le 7 octobre (Gabriel Marcel) et le 14 (Maurice Zundel).

"Grand-maman Carrier" faisait donc "de la publicité", ici et là dans les pavillons de Laval, pour attirer du monde à ces conférences, lorsque LE SOLEIL l'a rencontrée. Sa grande spontanéité lui a joué un tour: elle a trop parlé. Et voilà: nous n'avons pu épargner sa modestie, ni son désir d'anonymat.

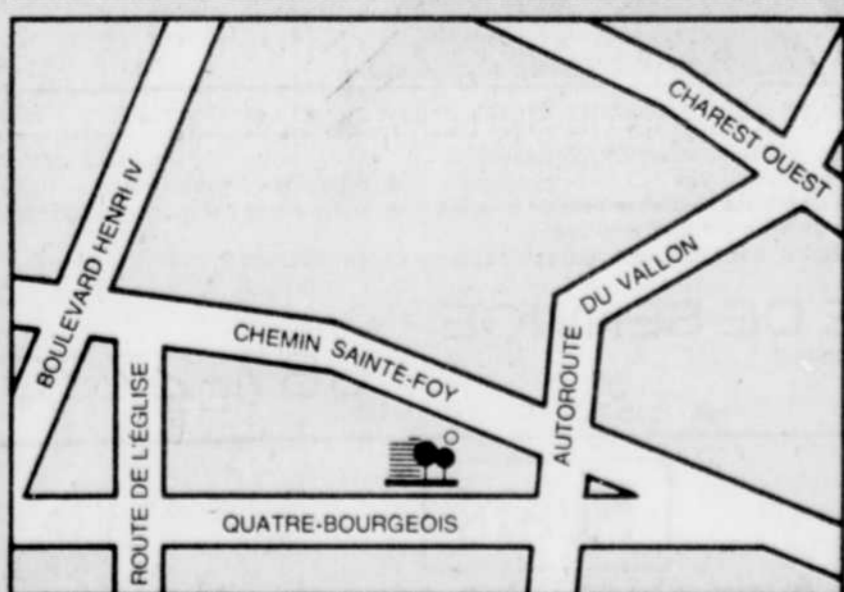
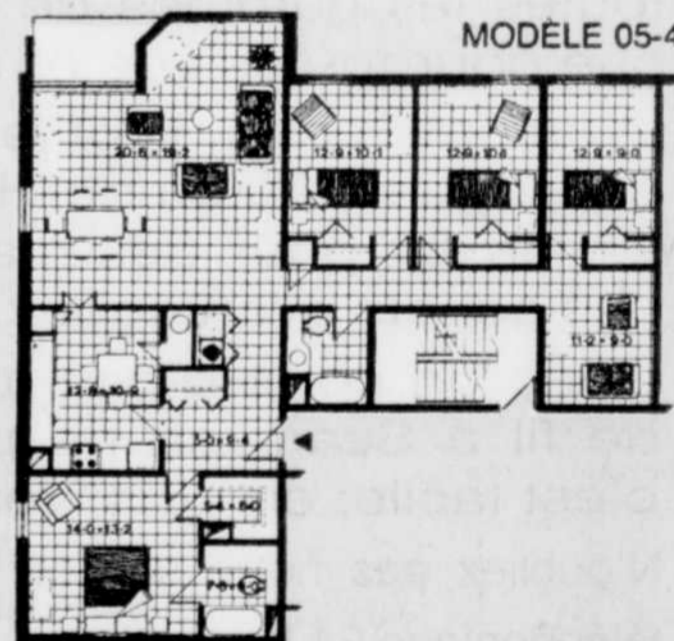
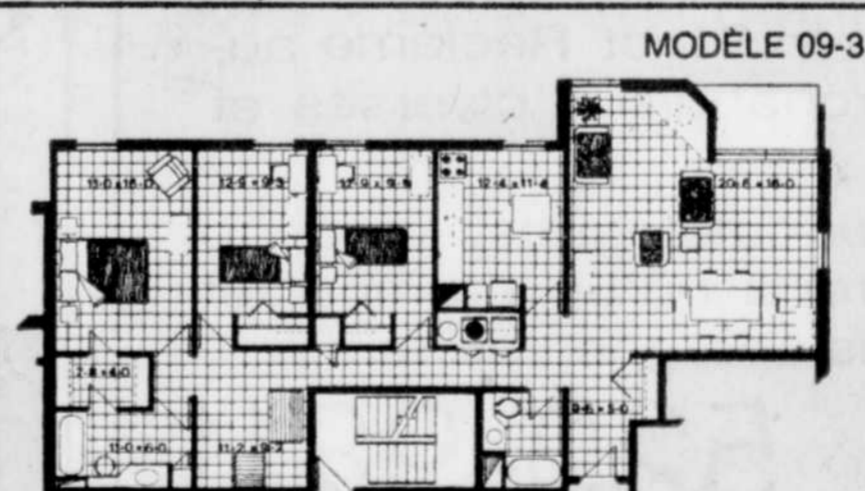
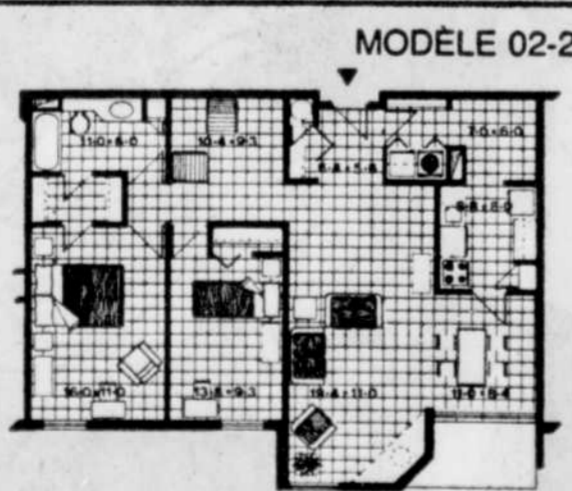
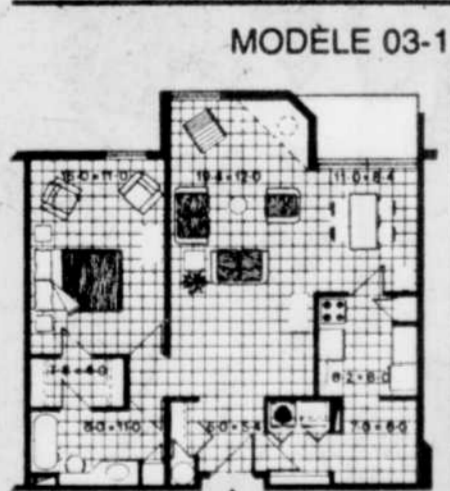
PROPRIÉTÉS EN CONDOMINIUM À PARTIR DE

\$51,500



HYPOTHÈQUE À 15%

- Phase I — 83 propriétés sur un projet de 210
- Appartements spacieux et luxueux
- Insonorisation de qualité
- Espaces pour foyers aux 4 derniers étages
- Deux ascenseurs rapides
- Piscine extérieure
- Terrasse aménagée sur le toit
- Salle de réception panoramique
- Puits de lumière
- Salle d'exercice et bains sauna
- Atelier de bricolage
- Stationnement intérieur
- Proximité de services et de centres commerciaux



PHASE I - LE PRÉMONT

DOMAINE BEAUREGARD
PLUS QU'UNE PROPRIÉTÉ... UN STYLE DE VIE

CONTACTEZ LE **658-7383**

OCCUPATION JANVIER 82

200 mises à pied annoncées

Le syndicat accuse Mines Gaspé de créer un climat de panique

par Michel CORBEIL

du bureau du Soleil
MATANE — L'annonce de près de 200 mises à pied à Mines Gaspé, de Murdochville, vise à créer un climat de panique à la veille des négociations pour le re-

nouvellement de la convention de travail des mineurs, affirme le syndicat des Métallos. Pour la compagnie, l'annonce répond strictement à des critères économiques.

Jointes à la ville minière, hier, les deux parties ont tenu ces explications contradictoires au lendemain du communiqué indiquant que Mines Gaspé, une filiale de Mines Noranda, réduira ses effectifs de 1,750 personnes à 1,560 à compter de janvier.

"Nous faisons le lien avec les rencontres préliminaires qui auront lieu à compter de janvier, pour le renouvellement de la convention collective de travail se terminant le 28 mai, lance sans détours M. Claude Soucy,

président de la section locale 6086 du syndicat des Métallos, local représentant les travailleurs miniers de Murdochville.

"Je travaille à Mines Gaspé depuis 20 ans et à chaque début de négociations, la compagnie dit qu'elle ne fait pas d'argent. A mon point de vue, Mines Gaspé veut créer un climat de panique. Si les syndiqués prennent panique, soutient M. Soucy, la compagnie court des chances que les demandes soient moins fortes."

procéder à davantage de coupures, suggère-t-il.

Selon lui, plusieurs facteurs se sont conjugués pour entraîner la situation actuelle: compte tenu du marché mondial, le rythme d'extraction à la mine à ciel ouvert sera réduit puisqu'il s'agit d'un gisement dont la teneur en minerai de cuivre est parmi les plus pauvres en Amérique du Nord; la faiblesse générale de l'économie et la baisse des cours du cuivre et du molybdène frappent la santé de la compagnie; finalement, la productivité des travailleurs n'est pas au niveau espéré, estime M. Tardif.

tend poursuivre la prospection du filon localisé sous la ville," déclare M. Soucy. Maintenant le nouveau filon emploie une soixantaine de personnes.

Le président écarte la baisse de productivité invoquée. "Quand Mines Gaspé parle de productivité, c'est faux. C'est un manque de planification. Et les gars ne paieront pas pour ça. Ils sont incapables de planifier deux mois à l'avance. Par exemple, ils devaient construire un garage de \$1.2 million. Ils ont arrêté alors que les fondations sont coulées. Cet été, la compagnie a acheté une pelle mécanique de 15 verges cubes et six camions de 120 tonnes. Maintenant, ils n'auraient plus d'argent?"

"Si la conjoncture n'est pas meilleure, dit-il en substance, et qu'il n'y a pas davantage de productivité, il pourrait se produire d'autres coupures. Nous avons expédié une lettre en ce sens, le 11 août, et il y a eu amélioration de la productivité, mais ce n'est pas suffisant."

Sous-contrats

Le président local des Métallos ne croit pas qu'il y aura 200 mises à pied. "La compagnie en-

Les analyses d'eau ne seraient plus gratuites

par Raymond GAGNE

Si l'accord de principe existant conduit à une éventuelle mesure administrative du ministère de l'Environnement, le citoyen qui voudra obtenir l'analyse bactériologique de son eau de consommation devra dans l'avenir déboursier entre \$16 et \$18 pour que celle-ci soit réalisée par des laboratoires privés.

Actuellement, ces analyses peuvent être confiées aux laboratoires du ministère de l'Environnement. Ce dernier défraie, selon les chiffres obtenus, entre \$6 et \$8. Le service occupe 25 personnes.

Selon la proposition faite par le Service des inventaires et de la recherche aux autorités d'Environnement-Québec, et si elle était définitivement acceptée, 90 pour 100 des demandes d'analyses faites par les particuliers devront être acheminées vers les laboratoires privés.

LE SOLEIL a appris que les autorités du ministère de l'Environnement semblent disposées à donner suite à la proposition du Service des inventaires et de la recherche d'ici deux à trois ans.

Il s'agit là d'ailleurs, d'une mesure administrative qu'on dit être envisagée depuis longtemps.

Les autorités du ministère ont requis le Service des inventaires et de la recherche de préparer un

mémoire qui traitera de toute la question portant sur l'orientation future des laboratoires de l'Etat et de leur rôle éventuel.

LE SOLEIL a appris que ce mémoire est maintenant prêt et qu'il vient d'être acheminé aux autorités compétentes.

La situation

La situation actuelle montre qu'il en coûte à l'Environnement près de \$1 million, annuellement, pour répondre aux 900.000 demandes d'analyses soumises par les individus.

A ce sujet, on souligne au SOLEIL qu'à certains égards il y a abus de la part de certains citoyens qui n'hésitent pas à réclamer dans une même saison deux ou trois analyses alors qu'une seule suffirait, en particulier lorsqu'il s'agit d'eau souterraine.

Selon la proposition soumise par le Service des inventaires et de la recherche, il est compris que la réduction de l'aide aux citoyens dans ce domaine de l'analyse bactériologique s'étalerait sur au moins deux ans.

Les 10 pour 100 des demandes individuelles restantes que les laboratoires de l'Etat continueraient d'accepter devraient provenir de régions où le volume ne serait pas suffisant pour qu'un laboratoire privé s'y installe.



vosre bébé

Il change si vite... de mois en mois! Gardez un souvenir de ces étapes si précieuses: des photos professionnelles prises régulièrement chez Sears.



14 photos en couleur 10⁹⁵ en tout
y compris un dépôt de .95c

Pas de limite d'âge. L'ensemble comprend: 2 photos en couleur de 8 x 10, 2 de 5 x 7 et 10 de format portefeuille. 95c de plus pour chaque personne supplémentaire sur la photo. Vous choisissez l'arrière-plan; nous choisissons les poses.

Offre en vigueur pour des photos prises (du 5 au 10 octobre)

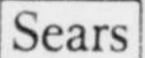
Place Fleur de Lys
Les Galeries Chagnon et
Place Laurier

Heures

lun. - mer. 9:30-5:00
jeu. ven. 9:30-8:30
sam. 9:00-4:30

Sears Studio de Photographie

BÉBÉS • ENFANTS • ADULTES • GROUPES



vous en avez pour votre argent... et plus

"Commandez tôt pour devancer la cohue"

Vos rêves peuvent se réaliser avec le catalogue Cadeaux de Noël Sears



De plus, participez à notre concours Walt Disney World. Voir règlement sur l'enveloppe de votre catalogue

Cadeaux de Noël

424 pages de mille et une suggestions dans toutes les gammes de prix. Une seule démarche pour toutes vos emplettes de Noël.

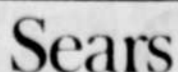
Du même coup, profitez-en pour consulter vos catalogues Automne-Hiver 81 et Réclame automne 81 pour des marchandises diverses et des achats avantageux.

Donc un coup d'oeil aux catalogues, un coup de fil à Sears ça ne prend qu'un moment et c'est facile; en plus, vous épargnez du temps.

N'oubliez pas notre service téléphonique 24 heures: **529-9811**

Vous pouvez aussi commander en personne au comptoir à l'un de nos trois magasins

De même, n'oubliez pas de consulter l'encart spécial à l'intérieur de votre catalogue Cadeaux de Noël pour une sélection de marchandises diverses à rabais de 20 à 40% si vous commandez avant le 17 octobre 1981.



vous en avez pour votre argent... et plus

Simpson-Sears Limitée

Goûtez au plaisir de lire

LE SOLEIL

abonnez-vous!

647-3333

Sears Centre de Service

- Techniciens experts!
- Outillage ultra-moderne!
- Procédés approuvés par le manufacturier!

En vigueur jusqu'au 14 novembre 1981.
Livraison gratuite

49⁹⁵

MISE AU POINT GARANTIE SUR CHASSE-NEIGE

Pour chasse-neige acheté chez Sears seulement, comprend:

- calibrage de l'écartement des pointes
- nettoyage du carburateur
- changement d'huile du moteur et changement de bougies
- toutes autres pièces aux frais du client
- vérification et réglage de la commande d'embrayage
- vous pouvez vous procurer, à vos frais, toute autre pièce pour vos appareils Sears à notre département des pièces.

CENTRE DE SERVICE
1041, boul. Pierre-Bertrand
Composé, Québec: **687-2730**

Service - Poste 263 — Pièces - Poste 232

Sears

vous en avez pour votre argent... et plus

Simpsons-Sears Limitée