



Pierre et Georges Fadous dégustent quelques plats libanais devant une magnifique tapisserie de leurs pays.

«La Gamelle» a fait connaître la cuisine libanaise à Québec

La cuisine libanaise n'est pas très répandue dans la région de Québec. En 1982, elle l'était encore moins et les membres de la famille Fadous ont fait figure de pionniers quand ils ont ouvert leur restaurant, *La Gamelle*, sur Maguire, à Sillery. C'était le premier établissement avec service aux tables privilégiant cette cuisine exotique et très aromatique.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Nos grands-parents dirigeaient un café au bord de la Méditerranée et c'est là que nous avons vu apprêter les poissons et les brochettes à la façon libanaise, explique Pierre Fadous. C'est un peu là aussi que nous nous sommes initiés à la restauration même si ce n'était pas très développé. J'ai vraiment pris ma formation à Québec en travaillant, une dizaine d'années, dans les meilleurs restaurants français de la région. »

Comblant un vide

Le clan Fadous a décidé de plonger dans la restauration pour combler un vide. C'était impossible pour eux de trouver à Québec des mets typiques de leur pays et comme ils cuisinaient à domicile pour leur plaisir, ils ont pris le pari d'initier les Québécois à cette cuisine naturelle et très parfumée. Pierre Fadous, son épouse Linda (une Québécoise), Georges Fadous et un peu plus tard, son frère Nagib, ont constitué une équipe dynamique qui continue à mettre en valeur la cuisine libanaise.

« Depuis 1984, nous sommes installés sur la route de l'Église, à Sainte-Foy et notre restaurant a vraiment pris la son envol, souligne Pierre. Notre menu est composé d'environ 70 % de mets libanais et de 30 % de plats français axés sur la cuisine du marché. Nous n'employons pas de produits congelés, nous nous approvisionnons plusieurs fois par semaine pour offrir du frais. La ville de Québec a d'ailleurs fait des pas de géant dans ce domaine et nous pouvons trouver presque tous les produits désirés par l'entremise de grossistes, le reste vient de Montréal. »

Une cuisine variée

Les Fadous ne font pas que de la cuisine libanaise car ils veulent élargir leur éventail de clients. Ils savent que plusieurs Québécois sont encore conservateurs et n'osent pas goûter à des mets différents. Ils sont cependant heureux de l'ouverture d'esprit de la clientèle locale. Ce ne sont pas les Libanais qui les font vivre, ils fréquentent le restaurant, mais ils sont à peine 2 000 à Québec. Ce sont les Québécois qui, au fil des

ans, ont voyagé et sont entrés en contact avec d'autres cultures et d'autres cuisines.

« Notre cuisine a reçu un très bon accueil à Québec et nous avons des clients qui viennent nous voir plusieurs fois par semaine, raconte Georges. De nombreux Libanais sont mariés avec des Québécoises et ils cuisinent beaucoup à la maison. Ce n'est pas rare que des clients appellent même nos plats de leur nom libanais et c'est vraiment intéressant. D'autres reçoivent à la maison à la libanaise et ils viennent au restaurant chercher des mets de notre pays. »

Les Fadous sont bien contents de l'évolution de leur établissement. Ils viennent d'en doubler la superficie, car il est maintenant sur deux étages et ils peuvent mieux satisfaire les groupes. Ils continuent cependant à travailler fort et ils se font un devoir et un plaisir d'être toujours sur place pour accueillir la clientèle, pour la mettre à l'aise et lui offrir un produit de qualité.

Une cuisine orientale naturelle, pleine d'arômes et de saveurs subtiles

Contrairement à la croyance populaire, la cuisine libanaise n'est pas une cuisine épicée. C'est davantage une cuisine parfumée, pleine d'arômes et de saveurs subtiles. Elle fait aussi appel à de nombreux produits naturels et les sauces à base de crème ou de beurre n'occupent pas une grande place dans sa réalisation.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Aussitôt que les gens pensent à une cuisine étrangère, surtout si elle est orientale, ils croient que ce sont des mets très épicés, souligne Georges Fadous. Notre cuisine n'est pas épicée, mais elle est très naturelle et très aromatique. C'est une cuisine facile à digérer et qui n'est pas noyée dans la sauce. C'est possible de servir nos plats avec une sauce épicée si le client le désire, mais ce sera à part et seulement pour ceux qui le souhaitent. »

Véritable cuisine

La cuisine libanaise fait appel à l'huile de sésame, l'huile d'olive, le blé concassé, etc. L'origan, le thym et le basilic sont aussi des aromates fréquemment utilisés pour assaisonner les marinades dans lesquelles les viandes trempent plusieurs heures avant d'être grillées. Le riz, les tomates, les olives, les citrons, les feuilles de vigne, les épinards, les pignons de pin et les poivrons se retrouvent aussi dans plusieurs plats libanais.

« Nous préparons la véritable cuisine de notre pays, continue Georges Fadous. Le poulet, l'agneau, les crevettes et les pois-

sons sont apprêtés à notre façon. Nous n'avons pas eu à nous ajuster pour plaire aux Québécois ou pour faire accepter nos mets. Nous n'offrons pas toute la cuisine libanaise, mais ce sont tous des plats libanais. Nous servons aussi le pain libanais et quelques desserts de notre contrée comme le baklava et le namouri. »

Le mezzé

La famille Fadous prépare aussi le mezzé, une douzaine de plats différents qui donnent un bon aperçu de leur cuisine ou l'assiette libanaise (un peu moins volumineuse). Les clients peuvent goûter au kébbé, le plat national du Liban, composé de boulettes de bœuf haché, de blé concassé, d'oignon, de persil, de pignons de pin ou d'amandes. La salade taboulé (blé concassé, menthe, épices, tomate), macérée dans

l'huile et le citron, est elle aussi très populaire avec la salade fattouche.

Les purées de pois chiches et d'aubergines, la ratatouille, les feuilles de vigne farcies, les feuilletés aux épinards et au fromage, les saucisses à l'agneau, les brochettes de poulet et d'agneau, etc., permettent à la clientèle d'effectuer un tour d'horizon de la cuisine libanaise dont l'originalité réside dans les nombreux hors-d'œuvre qui constituent un repas, autant par leur diversité que par leur nombre.

La cuisine libanaise prend lentement sa part du marché. Elle ajoute une dimension intéressante à la restauration de la région de Québec et elle permet aux consommateurs curieux de découvrir des saveurs et des goûts nouveaux.

EN BREF



LA GAMELLE
cuisine libanaise et du marché

1109, route de l'Église
Sainte-Foy
659-1336
90 places
Licencié
Stationnement privé

Lundi-vendredi :
11h00-14h00 / 17h00-23h00
samedi-dimanche :
17h00-23h00

Le midi :
6,95 \$-10,95 \$
Le soir :
20 \$-25 \$

Cartes de crédit :
Visa, Master Card, American
Express, En Route

Le «Chanoine Kir» le bistro des gens branchés qui aiment aussi bien manger

À la table d'hôte de ce soir : ambiance, accueil, service et dans l'assiette de la plus parisienne des brasseries parisiennes de Québec, le Chef Dominique Freminet vous a préparé :

- La salade tiède de foies de volailles aux noix ou La mousseline de brochet florentine
- Le potage de la journée
- La paupiette de lapin en feuille de chou rouge à 18,95\$
- La poitrine de poulet de grain aux pétoncles à 19,95\$
- Le mignon de saumon à la julienne de gingembre confite à 20,95\$
- La poire au vin rouge

Et que dire de la cave du "Patron" toujours à prix d'amis! «Le Chanoine Kir» un endroit de plus en plus surprenant.

LE CHANOINE
Kir
BISTRO-RESTAURANT
une vraie bénédiction pour la rue Cartier
524 • 5303
Stationnement chauffé gratuit

MIDIS AVEC POTAGE ET CAFÉ 6^{95\$}

MOULLES FRITES BIÈRE

SOIRS 9^{95\$}
5h À 7h 7^{95\$}

MÖSS 7 JOURS / 7 JOURS
MÖSS 255, RUE ST-PAUL 692-0233

BRUNCH ET SPECTACLE AU **Club House** Tous les dimanches à 10h30

12,95
ENFANT MOINS DE 12 ANS DEMI-PRIX

Ce prix comprend l'admission aux courses et au Club House si vous vous présentez avant 12h.

HIPPODROME DE QUÉBEC
Parc de l'Exposition
Réservations: 525-8268 525-6023

Les samedis et dimanches

BUFFET ITALIEN À VOLONTÉ
de 17h à 21h30

12⁹⁵ ADULTES
5⁹⁵ enfants moins de 12 ans
(Le menu à la carte reste disponible)

Beaugarte
2590, BOUL. LAURIER, SAINTE-FOY
RÉSERVATIONS: 659-2442

MILAN VENISE ROME NAPLES PALERME
MUSICIEN SUR PLACE

LA BONNE TABLE À QUÉBEC

LE RESTAURANT **Le Fondue**

- GRILLADES
- FONDUES
- FRUITS DE MER

Le midi **DÎNER DE GENS D'AFFAIRES** (du lundi au vendredi) de 11:00 à 15:00 hres **6^{95\$}**
5 CHOIX DE MENUS comprenant: potage, plat principal, dessert et breuvage à partir de

Le soir **TABLE D'HÔTE** (du dimanche au vendredi) à compter de 17:00 hres **5 CHOIX DE MENUS** comprenant: entrée ou potage, plat principal, dessert et breuvage de **11^{95\$} à 19^{95\$}**

- Salons pouvant accommoder de 10 à 125 personnes
- Grand stationnement
- 324, boul. Hamel** (angle Pierre-Bertrand) **681-3548**

D'une Table à l'autre

Pour rejoindre Claude GOYETTE: 647-3394 ou écrire à Claude GOYETTE, journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, St-Vallier Est, Québec, G1K 7J6

■ La ferme Orléans

Mme Renée Lauzière, de la ferme Orléans, située à Saint-Laurent, sur l'île d'Orléans, traverse des moments très difficiles puisqu'elle vient de perdre son époux, Guy, qui n'était âgé que de 52 ans. Il est décédé à son domicile d'une leucémie aigüe après deux mois d'hospitalisation. Malgré son cnagrin, Mme Lauzière soulignait au SOLEIL comment son mari était décédé dans la sérénité même s'il se savait atteint d'une maladie incurable. Les époux Lauzière étaient très liés avec le monde de la restauration puisque leur ferme fournit des caillies, des faisans, des perdrix, des pintades et des pintadines à plusieurs établissements à travers la province. Le fils Patrick, qui était déjà très impliqué dans le commerce, va prendre la relève de son père et continuer à la développer avec le même souci de qualité. Nos condoléances les plus sincères à Mme Lauzière et à toute sa famille.



Renée Lauzière, de la ferme Orléans.

■ Café du Monde

Horst Gamber, du Café du Monde, revient avec une spécialité qui a aidé à faire connaître son établissement. Il offre des moules et des frites à volonté (les deux) jusqu'au 28 février, du lundi au samedi. Le prix est de 11,95 \$ et le client peut goûter à quatre recettes de moules différentes (Madagascar, poulette, provençale et meunière).

■ Spaghetti-thon

L'Association de paralysie cérébrale du Québec, section de Québec, en collaboration avec Le Manoir du Spaghetti, invite toute la population à un super spaghetti-thon, demain, le 28 janvier. Ainsi, de 11 h à 15 h, tous les profits de cette activité seront versés au téléthon. Les cartes, au coût de 6 \$, sont en vente dans les Manoirs du Spaghetti et à l'Association de paralysie cérébrale.

■ Cours d'anglais

La commission de formation professionnelle (CFP), de la région de Québec, Chaudière-Appalaches, en collaboration avec la commission scolaire régionale Eastern Québec, offre un cours en anglais, langue seconde, niveaux débutant et intermédiaire, spécialement conçu pour le personnel de l'hébergement, de la restauration et du tourisme de la région de Québec. Ces cours, d'une durée de 45 heures, visent la compréhension et la communication orale. Plusieurs thèmes seront abordés comme l'accueil et les présentations, les renseignements et l'aide à la clientèle, les salutations, le menu et la cuisine du marché, les plaintes et leurs solutions, l'addition et la caisse, ou aller à Québec, etc. On aborde aussi la relation entre un service de qualité et l'accroissement du revenu. Les cours auront lieu, les lundi et mardi, à compter du 19 février 1990, dans différents hôtels de la région de Québec et de la Côte-de-Beaupré. Un test de classement est obligatoire pour déterminer le niveau de chaque candidat(e). Comme les places sont limitées, il faut s'inscrire avant le mercredi, 7 février, et demander Lucie Laliberté au (418) 688-8733.

■ Chez Bahuaud

Le restaurant, À la Bastille, Chez Bahuaud, a fermé tout le mois de janvier, mais les opérations vont reprendre dès le début de février. Le chef, Stéphane Guilbault, continuera à diriger les cuisines et il offrira,

du mardi au dimanche, de 17 h à 23 h 30, des tables d'hôte et des menus dégustation.

■ Le Chéquier du Gourmet

Alain Labrecque et sa compagnie Promotions-Restau sont les concepteurs du Chéquier du Gourmet qui offre des rabais dans les restaurants sous forme de chèques de 20 \$. Il a expliqué au SOLEIL qu'il avait accepté de résilier le contrat du restaurant La Buis devant l'insatisfaction de l'un des propriétaires, Marc Bédard. Pour compenser la perte de ce restaurant qui avait un contrat jusqu'au 15 juin 1990, M. Labrecque demande aux détenteurs du Chéquier de communiquer avec lui au 688-1999, code 9400, et il le remplacera par un autre chèque (un choix d'environ une vingtaine de restaurants) qui se retrouve à l'intérieur du Chéquier. Il s'engage même à remettre 2 \$ au consommateur qui se sentirait lésé par l'absence du restaurant. Quant à M. Bédard, de La Buis, il a affiché dans la porte de son établissement la lettre de M. Labrecque et un gros chèque pour bien montrer qu'il ne fait plus partie de la promotion.



Alain Labrecque et sa compagnie Promotions-Restau sont les concepteurs du Chéquier du Gourmet.

■ Le Mykonos

Le Mykonos, spécialisé dans la cuisine grecque, présente, du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h 30, un buffet à volonté comprenant des plats chauds et des salades pour le prix de 6,45 \$, soupe, dessert et boisson comprises. Le buffet comprend des plats grecs, mais aussi des plats canadiens.

■ Ressources Humaines Yves Roy

Jacques Cyr est de retour dans l'entreprise, Ressources Humaines Yves Roy, qui se spécialise dans le placement hôtelier. Il s'est absenté quatre mois pour vivre une expérience pratique dans le domaine des banquets et des réceptions.

■ L'Aloha

Pierre Cauchon, le propriétaire de l'Aloha, dans le Vieux-Port, adopte lui aussi une formule à la mode qui permet aux restaurateurs de mieux répondre aux clients du midi qui sont souvent très pressés et qui veulent manger en une heure. Depuis le 3 janvier, il privilégie la formule du buffet-midi à 7,95 \$ comprenant le potage servi à la table et la boisson chaude. Il faut ajouter 0,90 \$ pour le dessert du jour. Pour ceux et celles qui désirent une salade, le prix est de 5,95 \$ incluant le potage et la boisson chaude. Ils peuvent choisir l'une des salades préparées ou en composer une à partir des nombreuses garnitures de la table froide. Le buffet comprend deux plats de viande, souvent une pâte, un poisson, des légumes du jour, des patates rissolées et du riz. Les clients peuvent aussi déguster deux ou trois salades différentes. Voici quelques exemples de plats chauds : pain de viande en croûte, émincé de bœuf aux tomates, filet de flétan au vinaigre de framboise, escalope de saumon aux petits légumes, etc. Le menu-midi comprend aussi quelques plats à des prix variant entre 8,95 \$ et 13,95 \$.

L'excellent chef québécois, Gilbert Nault, dirige les cuisines de l'Aloha depuis avril 1989.

■ Judo et restauration

Il faudra désormais être très prudent si on veut contester une facture, se plaindre du service en salle ou du travail du chef car le club de judo et aikibudo de Beauport offre, depuis quelques semaines, des cours de judo pour le monde de la restauration. Et ce qui est doublement intéressant, c'est que les cours sont donnés par Jean-Luc Boulay, le chef propriétaire du Saint-Amour, qui est ceinture noire. Les cours se tiennent, les lundis, de 10 h 30 à midi, pour permettre à ceux et celles qui travaillent le soir de pouvoir s'inscrire. C'est aussi possible de faire quelques essais avant de donner son nom de façon officielle. Pour plus de renseignements, on peut rejoindre Jean-Luc Boulay au 872-1704 ou, au club de judo, entre 18 h et 22 h, au 666-2177.

■ Le Petit Bruxelles

Christian Filloles et Victor Gherlenda, du Petit Bruxelles, le seul restaurant spécialisé dans la cuisine belge à Québec, organisent un festival de cuisses de grenouilles, du lundi au jeudi, midi et soir, à la carte. Elles sont servies sur un lit de riz et apprêtées de trois façons différentes (à la bière, à la provençale et à l'indienne). Le prix est de 15,95 \$ et les clients peuvent déguster trois portions.



Il y aura festival de cuisses de grenouilles, du lundi au jeudi, midi et soir, au « Petit Bruxelles ».

RESTAURANT-BAR-JARDIN

aloha

Nouveau!

BUFFET-MIDI 7,95 du lundi au vendredi

Mangez à votre rythme!

BRUNCH tous les dimanches de 10h30 à 14h30

Adultes 14,95\$ enfants moins de 12 ans 7,95\$ enfants 4 ans et moins, gratuit

Site panoramique QUELQUES QUELQUES MINUTES DU SAINT-LAURENT

160, rue Dalhousie Vieux-Port de Québec RÉSERVATIONS: 692-1949

Brunch neige

Les dimanches, de 10h à 14h, super brunch pour tous: adultes 12,50\$, enfants 6,25\$. Une journée saine en montagne, à 15 minutes de Québec.

849-4418

AVEC LE BRUNCH 2\$ DE RABAIS SUR SKI DE RANDONNÉE ET GLISSADES

CLUB Mont-Tourbillon

LAC BEAUPORT

RESTAURANT

Café de la Paix

CUISINE FRANÇAISE • FRUITS DE MER

Pour l'amour de la bonne chère...

44, rue des Jardins 692-1430 Vieux-Québec

1930, boul. Les Neiges 826-3366 Mont Ste-Anne

ENVOLEZ-VOUS CHEZ LORENZO

C'est étonnant de prendre l'avion pour aller Chez Lorenzo? Mais non.

À chaque visite au restaurant Chez Lorenzo, du lundi au vendredi inclusivement, remplissez votre coupon de participation et courez la chance de vous envoler en République Dominicaine. Le coupon au bas de cette annonce est également valide si déposé dans le baril Chez Lorenzo. Un voyage d'une semaine pour 2 personnes comprenant un chaleureux repas d'accueil Chez Lorenzo à Sosua, sera attribué mardi le 6 mars 1990.

* 6 bons d'achat de 100 \$ Chez Lorenzo seront également attribués.

Bienvenue aux détenteurs de la carte - Le Client en Or -

LORENZO Restaurant

1217, Route de l'Église, Ste-Foy

COLLABORATION LESOLEIL CITE-FM FM 107.5 CLUB VOYAGES QUEBEC

Reservations: 659-2951

ENVOLEZ-VOUS CHEZ LORENZO

Nom: _____ Adresse: _____ Code postal: _____ Tél: _____

Règlements du concours disponibles Chez Lorenzo.

LE CENTRAL

"Pour passer de la cuisine à la gastronomie, pour changer, offrez un restaurant qui a du goût..."

LE CENTRAL

MIDI ET SOIR 7 JOURS SUR 7

Le midi à partir de 10,75 \$

Le soir formule à 27,75 \$

Ce soir:

Ceviche de pétoncles aux poivrons ou Lasagne de confit de canard au porto.

Consommé de volaille au Ravioli de homard ou Petite salade frisée aux lardons

Noisettes d'agneau au fromage de chèvre ou Dos de saumon au beurre de basilic.

Dessert de la cuisine

LES ENTREPRISES

SERGE BRUYÈRE

1200, rue St-Jean QUÉBEC 694 06 18

Stationnement en face (Hôtel de ville)

Grâce aux frères Emmanuel et Vassilios Xudous

L'Auberge du Trésor retrouvera son architecture originale

Les frères Xudous veulent redonner son cachet original à l'édifice qui abrite L'Auberge du Trésor et Au Relais de la Place d'Armes, en face du Château Frontenac. Cette maison date de 1735 et, au fil des ans, elle est devenue plus commerciale et son architecture intérieure et extérieure en a souffert.

ont à coeur de restaurer un édifice qui en avait bien besoin. Même si l'aspect rentabilité joue sûrement

un rôle primordial dans leur décision, c'est tout de même intéressant qu'ils aient pris la peine de

feuilleter dans les archives pour redonner son lustre original à leur établissement. Ce sera un atout de

plus qui séduira autant les touristes que les Québécois amoureux de leur patrimoine.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

difice et nous allons essayer de la respecter.»

Même vocation

Si les frères Xudous changent l'aspect de leur édifice, ils ne toucheront pas à la vocation de leurs deux restaurants. Ils continueront à privilégier la cuisine raffinée : française et fruits de mer à L'Auberge du Trésor et la cuisine familiale Au Relais de la Place d'Armes. Ils ont l'intention, cependant, de refaire les menus et d'ajouter des nouveaux plats pour s'ajuster à la mode du jour.

« Nous prenons la restauration très au sérieux et nous allons profiter de tous ces changements pour améliorer nos menus, souligne M. Contos. Nos établissements ont connu diverses vocations, mais nous avons choisi notre voie et nous allons tout mettre en oeuvre pour réussir. Nous comptons sur les services de deux chefs français, Thierry Carré et Richard Maurin (pâtisserie), et un chef québécois, Jacques Chouinard. Nous voulons améliorer la présentation de nos assiettes et ajouter de nouveaux plats pour refléter mieux les tendances actuelles de la cuisine. »

Les frères Xudous et M. Contos



Gregoire Contos et les frères Emmanuel et Vassilios Xudous, examinent les plans de restauration de leur édifice.

Baker
Nos clients ont la parole...

Au plaisir de vous revoir car vous atteignez l'excellence. Bravo! Chantal et Jean

Céline et Marcel de Rivière-du-Loup félicitent les cas de la gastronomie de la Côte-de-Beaupré.

Restaurant Baker
8790, chemin Royal, Château-Richer
Aussi B & B 824-4478

55 ans, ça se fête!
Une surprise vous attend!

RESTAURANT CAFE D'EUROPE

Les colombines de saumon Nantua
Le potage à la fondue d'oignons
La grillade de fruits de mer au beurre de basilic ou
Le caneton glacé aux clémentines et le faisandeu flambé à l'armagnac

Les croquettes aux marrons
Les carottes naines glacées
Les pois gourmands aux amandes
Le saint-honoré

Café, thé, tisane 21⁹⁵\$

SALONS PRIVÉS POUR GROUPES
PREPOSE AU STATIONNEMENT

27, rue Sainte-Angele, Québec 692-3835

FESTIVAL DE FILET MIGNON et SCAMPI

Spécialités françaises et espagnoles

TABLE D'HÔTE à partir de 17,50\$
MUSIQUE D'AMBIANCE avec Raoul Mugnoz

Bar-Restaurant Las Cuevas
601, Grande Allée Est
529-9458
Service de valet et stationnement

Grande Re-L'Anse!

De retour dès le 31 janvier.

L'Anse-aux-Barques
Fine cuisine de bistro
28, Boul. Champlain
Réservations: 692-4674

TOUS LES SOIRS jusqu'au 28 février

LES MEILLEURES EN VILLE

PROMOTION SPÉCIALE
FRITES + MOULES À VOLONTÉ
11⁹⁵\$

692-4455

NOUVEAU! SECTION NON-FUMEUR le midi

Le Café du Monde
STATIONNEMENT EN FACE

BRUNCH

LE **Soleil** DE LA **Martinique**

LES DIMANCHES
Buffet à volonté de 12h à 15h

Située entre l'Amérique du Nord et celle du Sud, la Martinique, en pleine zone tropicale, nous fait découvrir des plats ensoleillés: les achards, les acras de morue, le poulet à la noix de coco, les beignets de banane et le fameux gâteau martiniquais...

18,95\$ par personne
9,50\$ enfants de 12 ans et moins

Taxes et service en sus
Au piano: Yves Pandon

RESTAURANT • BAR
le CAUCUS

Stationnement gratuit à Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'hôtel

LE HILTON • MON HOTEL

Restaurant Charles Baillaigé

LE PLUS ANCIEN RESTAURANT AU CANADA AU MENU CE SOIR

Musique de chambre avec le Trio du Vieux-Québec
Quelques suggestions de Charles...
Poitrine d'oeil fumée et sa gelée de porto
Cervelle de veau aux câpres
Poisson frais du jour
Ris de veau et langoustines, sauce homardière
Lapin braisé aux endives
Dessert du chariot
Thé ou café

Table d'hôte à partir de 19⁹⁵\$

Brunch du dimanche avec Louis Warren au piano

Présentez-vous avec cette annonce à notre salle à manger le dimanche 28 janvier en soirée et le moins coûteux de deux repas consommés sera soustrait de l'addition. Prière de réserver.

Stationnement intérieur
HOTEL CLARENDON 57, rue Sainte-Anne, Québec 692-2480

Ce soir

au **Manoir Montmorency**

TABLE D'HÔTE

Salade César
Timbale de pétoncles au safran
Poireau et vinaigrette
Pâté de foie de volaille et sa gelée

La marmite du jour

Suprême de volaille à la fine moutarde 14,95 \$
Médailles de veau aux cinq poivres 14,95 \$
Rôti de boeuf au jus 19,95 \$
Feuilleté de fruits de mer 19,95 \$
Côtelettes d'agneau et sa gelée de menthe 19,95 \$
Suprême de saumon aux deux sauces 21,95 \$
Filet mignon, sauce aux champignons 21,95 \$
Duo de crevettes et langoustines, sauce américaine 24,95 \$

Les douceurs du pâtissier
Thé, café, lait, infusion

Edouard Marquis au piano.

Réservation: 663-2877
2490, avenue Royale Beauport, Québec

TOUS LES SOIRS JUSQU'AU 16 FÉVRIER

festival de la Louisiane

Une célébration gastronomique à saveur de la Louisiane accompagnée de la musique du duo Lajos Molnar.

Quelques suggestions:
Salade de bavou 4,50 \$
Crevettes sautées Nouvelle-Orléans 6,95 \$
Trites du Lac Charles aux écrevisses 16,75 \$
Agneau de Bourbon Street à l'ananas 20,75 \$
Table d'hôte 27,50 \$

Bar • Restaurant rotatif
L'ASTRAL
Cuisine européenne

LOEWS
LE CONFÈRE

Réservation 647-2222 poste 6226

Le «Cent Limites» est toujours sous le contrôle du syndic

Malgré tout le battage publicitaire et la journée portes ouvertes de mercredi, le restaurant-bar *Cent Limites*, de Grande Allée, est toujours sous le contrôle du syndic Jean-Germain Huot. Le gestionnaire Guy Lepage ne possède qu'un contrat temporaire d'opération. L'équipement est toujours à vendre et aucun bail n'a été signé entre le gestionnaire et le propriétaire de l'immeuble.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Rejoint à son commerce d'Asbestos, le propriétaire de l'immeuble qui abrite le *Cent Limites*, Jean Chassé, a bien voulu répondre aux questions du SOLEIL. Il est le

principal créancier garanti dans la faillite de la compagnie, *Restogéré Québec inc.*, dans laquelle il était associé.

« Je n'ai signé aucun bail avec le gestionnaire Guy Lepage, explique M. Chassé. Nous avons discuté du sujet, mais ce n'est pas

allé plus loin. Il n'y a aucune entente entre nous deux, ni écrite ni verbale, et tout est encore à vendre, l'équipement et la bâtisse. J'ai pour 500 000\$ d'équipements dans le commerce et je suis aussi propriétaire de l'édifice. Le syndic a reçu des offres de soumissionnaires, mais elles sont trop basses, je ne suis pas pour donner mon équipement. »

Un peu d'histoire

A l'origine, la compagnie *Restogéré Québec inc.* comprenait deux associés, Gilles et Bertrand Fournier (aucun lien de parenté

entre les deux). Ils ont acheté *Le Faubourg Saint-Honoré* et *Le Saint-O* de la compagnie *Restogéré inc.* de Montréal, en mai 1988.

Selon M. Chassé, il y avait un déficit de 78 000\$ dès le départ et les dépenses d'acquisition et autres ont fait grimper la facture à plus de 108 000\$. M. Chassé, par le biais de sa compagnie de crédit-bail (CID), avait prêté un montant d'argent aux deux associés et loué de l'équipement.

En septembre 1988, toujours selon M. Chassé, le déficit était

rendu à 200 000\$ et il a décidé de s'associer avec Bertrand Fournier et Guy Lepage pour tenter de redresser la situation. Gilles Fournier s'est retiré de la compagnie et M. Chassé a même acheté l'immeuble. Les trois associés ont décidé de transformer les deux restaurants en discothèque et c'est à cette occasion qu'est né le *Cent Limites*. Ils ont aussi envoyé des chèques à leurs créanciers, mais échelonnés sur plusieurs mois. L'un deux a perdu patience et il a mis la compagnie en faillite au mois de décembre.

Entretemps, Guy Lepage a conclu un contrat de gestion avec le syndic Jean-Germain Huot & Associés et c'est toujours le même contrat qui est en vigueur sur une base temporaire. Le restaurant-bar reste donc ouvert, midi et soir. Selon M. Chassé, le contrat permet à l'entreprise de couvrir les frais et de subsister tant que la situation ne sera pas régularisée. L'homme d'affaires d'Asbestos a déclaré que tout serait réglé d'ici deux mois et il a répété que tout était à vendre, équipements et bâtisse.



Mme Susana Soler, qui effectue un stage de chef à une discussion sur les poulets élevés biologiquement avec M. Tom Crease, des Fermes de la famille Roth, de Picton, Ontario.

Certains chefs de Toronto développent une préférence pour les produits biologiques

TORONTO — Les chefs torontois Jamie Kennedy et Michael Stadlander croient que les ingrédients délicieux et nutritifs dont ils se servent pour concocter leurs mets constituent leurs meilleurs atouts.

par JUDY CREIGHTON
de la Presse canadienne

Et si certains de ces produits ont été cultivés biologiquement, c'est encore mieux, disent-ils.

MM. Kennedy, Stadlander et un petit groupe bien choisi de chefs dont les préoccupations environnementalistes sont bien connues et qui sont eux-mêmes restaurateurs ou qui exercent leur talent dans quelques-uns des plus réputés restaurants de Toronto, ont formé une association qu'ils ont baptisée du nom de « Knives and Forks » (couteaux et fourchettes).

Tous les membres du groupe possèdent un point commun : leur préférence pour les produits cultivés biologiquement.

Toutefois, il leur est souvent difficile de s'en tenir à leurs engagements, surtout dans le domaine dans lequel ils évoluent. Trouver un agriculteur qui s'adonne à la culture biologique est une chose, mais en dénicher un dont la production est de haute qualité en est une autre. Car, font-ils remarquer,

tout chef doit faire honneur à sa réputation.

« En tant que chefs, nous avons toujours cherché à obtenir les ingrédients les plus frais et les plus purs qu'il soit, affirme M. Kennedy. Maintenant nous sommes en train de nous rendre compte que nos clients désirent aussi savoir si la viande ou le poulet qu'ils consomment proviennent de fermes ayant banni les hormones et les produits chimiques. »

Knives and Forks, une alliance de chefs, de restaurateurs et de cultivateurs biologiques, a vu le jour le printemps dernier et s'est donnée pour mission de satisfaire cette nouvelle demande grandissante, indique la coordinatrice du groupe Jane Herman.

Un marché

Un de ses objectifs visés est la création d'un marché pour les fermiers s'adonnant à la culture biologique, un endroit où les restaurateurs et les chefs pourront enfin se procurer des produits frais directement chez les producteurs.

« C'est seulement en achetant directement du fermier que l'on peut être absolument sûr de la

qualité et de la fraîcheur », a pour sa part déclaré M. Stadlander.

« Tous ces échanges donnent naissance à une amitié particulière — qui apporte d'ailleurs autant de satisfaction au fermier qu'au chef. »

Ces rapports sont devenus évidents lors de l'établissement du deuxième marché pour fermiers offrant des produits biologiques. Mme Susana Soler, qui effectue un stage au restaurant Palmerston qui est la propriété de M. Kennedy, y a eu une discussion sur les poulets élevés biologiquement avec M. Tom Crease, des Fermes de la famille Roth, de Picton, Ont.

Commentant la couleur rose de leur peau, M. Crease a souligné que ses poulets devaient leur aspect au fait qu'ils avaient été nourris uniquement aux grains récoltés au printemps, à savoir de maïs et de luzerne qui ont poussé sans aide aucune de produits chimiques ou d'hormones. Ses poules pèsent entre deux et 2 1/2 kilogrammes et coûtent environ 2 \$ les 500 grammes.

M. Crease soutient que les maîtres queux et lui-même faisaient de leur mieux pour que le prix des produits biologiques ne dépasse pas de beaucoup celui des produits commerciaux.

« Dans notre cour »

La plupart de nos fournisseurs ne peuvent nous offrir que des produits de qualité commerciale, chers et de lointaines origines, ajoute M. Kennedy. Nous nous efforçons de donner aux chefs une alternative qui, estimons-nous, est là, dans notre cour, et qu'il nous suffit d'aller cueillir. »

Parmi les autres participants au marché des fermiers figuraient : la laiterie Woodich d'Elora, Ont., qui produit du fromage à base de lait de chèvres élevées dans des pâturages d'où les herbicides, les pesticides et les engrais chimiques ont été entièrement exclus depuis 1986; une ferme dont les propriétaires sont John Moore et Helen Blake, de Baltimore, Ont., au nord-est de Toronto, et qui offrait des produits agricoles frais; ainsi que l'exploitation agricole et la salaison de Carl et Susie Cosack, de Honeywood, Ont., dont la raison sociale est Dufferin Packers et qui produit du boeuf sans additif.

« Je pense que les fermiers dont les produits ne sont point cultivés biologiquement devraient être tenus de l'indiquer sur les étiquettes », a lancé M. Moore, faisant remarquer que ses produits — citrouilles, choux, carottes et pommes de terre — portaient tous des étiquettes faisant état de leur provenance.

Table d'hôte

Feuilleté de goberge

Potage du jour

Rosbif au jus 11⁹⁵\$

Escalope de veau parmigiana 13⁹⁵\$

Tournedos et côtes levées 14⁹⁵\$

Dessert

Thé ou café

RESTAURANT
KEBEC
BAR-BO

120, St-Cyrille Ouest, Québec Rés.: 529-0511



NOUVEAU! La Côte de Boeuf au Jus

C'est nouveau, c'est juteux,
c'est cuit juste à point.
C'est la Côte de boeuf au jus du Baron ...
un choix judicieux, à juste prix!

Potage du jour
ou
Salade Cesar
Côte de boeuf au jus
Dessert au charriot
15,95\$
(Taxes et service en sus)

BARON ROUGE



100% BIFTECK & FRUITS DE MER
350, BOUL. STE-ANNE, BEAUPORT, QUÉBEC, 667-1355

CUISINE
*PROVENÇALE &
Classique*

Une
tentation
pour l'amateur
de cuisine
provençale
&
classique.



RESTAURANT
3100, chemin St-Louis
Sainte-Foy
(Près des ponts)
653-3886

TABLE D'HÔTE

Les bouchées de crevettes à la crème
d'écrevisses
La petite terrine de fruits à la
crème de cassis
La salade fraîche de ris de veau vinaigre
framboise
La mousse de foie de volaille et sa
marmelade
La soupe aux moules et parfum
de ciboulette
La crème potagère aux boies roses

Les rognons de veau
tomatés 18⁹⁵\$
Le filet de porc aux
pommes à la bière 19⁹⁵\$
Le saumon et ses
pleurotes à la crème 21⁹⁵\$
Le mignon de boeuf
sauce marsala 22⁹⁵\$
Les noix de St-Jacques
aux petits légumes 23⁹⁵\$

La table à desserts
Café - Thé - infusions
BONNE FIN DE SOIRÉE

DINER DE GENS
D'AFFAIRES à partir de 6⁹⁵\$

Restaurant
Nouvelle Réserve
108, Saint-Cyrille Ouest, Québec
524-1864

RESTAURANT
"Chag"
BAR

SPECIALITÉS:
GRILADES DE
CHARCUTERIE
GRILADES
DE BOEUF
BIÈRES BELGES

Menu d'affaires
Table d'hôte
5 à 7 animé

Vaste choix de
bières importées
en fût ou en
bouteilles

1326, rue Maguire
Sillery
687-5533

Maintenant, nouvelle
administration

RESTAURANT
Le Vendôme

TABLE D'HÔTE

Fondue aux épinards
ou
Pâté de foie maison
Soupe ou consommé

Fettucine 14⁵⁰\$
Carbonara 14⁵⁰\$
Boeuf bourguignon 14⁹⁵\$
Rognons de veau
au porto 17⁵⁰\$
Canard aux cerises 19⁵⁰\$
Entrecôte aux
trois poivres 22⁵⁰\$
Escalope de veau
Mario "Scampi" 23⁵⁰\$
Scampi basquaise 24⁵⁰\$

Dessert - Thé - Café

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

LE BRUNCH DU

COUSIN
RESTAURANT

Notre brunch est le plus complet que vous pourrez goûter en ville!

Bagels Croissants Pain doré Oeufs benedictine Oeufs du Cousin Pâtés de foie Pâtés de campagne Charcuteries Salades Rôti de porc Saint-Hilaire Sauté de boeuf aux champignons Quiche lorraine Lasagne du Cousin Dinde rôtie Desserts Fromages

Adultes: 14,95\$
Age d'or: 11,95\$
Enfants: 4,95\$
(moins de 10 ans)

Disponible à compter de
17h, dimanche
La Fondue chinoise
à volonté à 11,95\$
Les mets de notre menu
à la carte

CLOWN ET
BALLONS

Le brunch sera
servi de
10h à 14h

RESTAURANT
COUSIN

Reservations: 651-5000 2780, boul. Laurier, Sainte-Foy

À 1/2 PRIX



TROIS FONDUES
À 1/2 PRIX
—CHINOISE
—POULET
—ESCARGOTS

Valide seulement les dimanche, lundi et mardi soir
jusqu'au 30 janvier 1990.

LA TYROLIENNE

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

Une région riche en grands crus, aussi bien blancs que rouges

Au coeur de la France, la Bourgogne, pays de l'or en bouteille

Il y a un peu plus d'un an, j'ai eu l'occasion unique de participer à un événement des plus originaux, que les organisateurs avaient intitulé « La Palette des bourgognes s'expose aux beaux-arts ». En fait, il s'agissait d'une exposition-dégustation de crus de Bourgogne, à l'École supérieure des beaux-arts de Paris (rien de moins).

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Imaginez! Une journée complète à rencontrer les producteurs ou négociants de crus célèbres et à découvrir les subtiles nuances des vins de Saint-Véran, Rully et Pomard, des Corton, Corton-Charlemagne et Clos-Vougeot, sans compter une remarquable sélection de vins de l'appellation générale de la Bourgogne, qu'on appelle aussi pour une partie, la « Côte d'Or », du nom du département français qui englobe une large portion de ce vignoble si cher aux amateurs de vin.

La Côte d'Or chez nous

Je vous raconterai, la semaine prochaine, une expérience unique qui s'est déroulée cette semaine, dans la splendide région de Charlevoix, où, grâce à la collaboration de plusieurs organismes et individus, notamment la louable initiative du personnel et du Conseil des commissaires de la Commission scolaire Laure-Conan, une vingtaine de personnes du monde de la restauration ont pu bénéficier des conseils et des leçons de deux illustres œnologues, professeurs à l'Institut de la vigne et du vin de la région, MM. Laurent Meroni et Didier Sauvage, du Comité interprofessionnel des vins de Bourgogne. J'y reviendrai, c'est promis. Vous verrez que ça en vaut la peine.

La vaste Bourgogne

En attendant ce compte rendu du stage de perfectionnement, je vous situe un peu ce vignoble merveilleux de la Bourgogne, en plein coeur de la France, fièrement campé entre l'illustre Champagne et les chateaux vignobles des Côtes-du-Rhône au sud. La Bourgogne est partagée en plusieurs sous-régions, aux caractéristiques bien distinctes.

Du nord au sud, c'est-à-dire de Dijon à Lyon, à peu près, vous rencontrez d'abord la Côte-d'Or, justement nommée pour la qualité de ses produits et les prix qu'on en demande. La Côte-d'Or se partage entre la Côte-de-Nuits, ayant Nuits Saint-Georges comme point principal, et la Côte-de-Beaune avec Beaune comme principale ville avec sa Place Carnot et la multitude de caves et de négociants qui s'affichent tout autour des hospices fort connus.

En Côte-de-Nuits et en Côte-de-Beaune, on a de très grands vins, tant blancs que rouges. C'est de la Côte-de-Nuits que provient la très renommée Romanée Conti et ses satellites de Vosne-Romanée: Richebourg, Echezeaux et Saint-Vivant, de même qu'un grand nombre de grands et premiers crus, tous aussi merveilleux les uns que les autres.

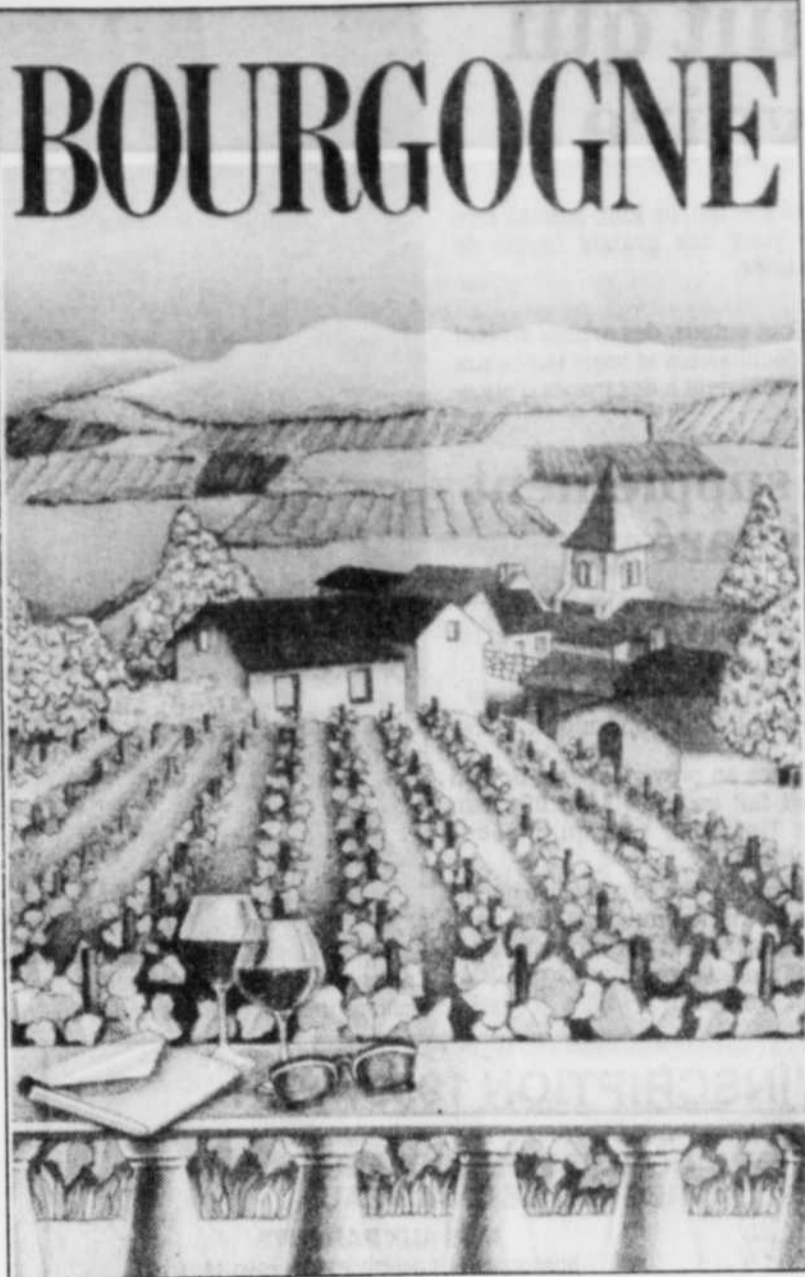
C'est tout voisin de ces parcelles de vignobles que l'on récolte la Grande-Rue, du Monopole Lamarche qu'on ne peut avoir ici que par importation privée. Or, la Grande-Rue vient d'obtenir la reconnaissance bien méritée du « grand cru », appellation supérieure, en Bourgogne, aux premiers crus.

On descend toujours

Toujours plus au sud, on a la Côte Chalonnaise qui comporte quatre appellations bien connues: Mercurey, Rully, Montagny et Givry. Les autres vins de ce terroir étaient autrefois classés simplement « Bourgogne ». Or, l'INAO (Institut national des appellations d'origine) vient d'accorder à la région, l'autorisation d'inscrire sur les étiquettes des produits non autrement classés, la dénomination « Bourgogne Côte Chalonnaise » et ce à compter de la prochaine récolte.

Le Mâconnais et le Beaujolais

Toujours en route vers Lyon, on rencontre le Mâconnais, dont le plus illustre fleuron est certainement le Pouilly-Fuissé, récolté dans les communes avoisinant Solutré et son curieux rocher. En Mâconnais, on trouve aussi Viré, Lugny et quelques autres, sans oublier Saint-Véran.



Cette chaleureuse Bourgogne, au coeur même de la France, d'où nous viennent des rouges et des blancs à faire rêver et dont les caractéristiques sont étonnamment variées.

À ce propos, j'ai participé, au début du stage précité, à une dégustation à l'aveugle de six Mâcon Villages. Dans l'ordre, on a eu

des Vignes, 1988 (sr — 12,05 \$), Chauvenet 1988 (14,60 \$), Le Chamville de Bouchard Père et Fils (sr — 11,75 \$), Mâcon-Viré 1988, de Vin Conseil (sr — 14,15 \$). On avait aussi versé un Mâcon-Viré spécial de Louis Roche, une sélection de vins issus de vieilles vignes et qui sera disponible, dans quelques semaines. Surveillez l'arrivée de ce produit qu'on obtiendra pour moins de 15 \$. Ce fut le premier choix unanime des participants.

C'est un exercice très difficile que de mettre en présence des produits qui se ressemblent tous. Il est malaisé de choisir lequel on préfère, d'autant plus que dans une dégustation de ce type, les vins évoluent beaucoup et, si on y revient, à deux ou trois reprises, on est presque obligé de modifier son appréciation. J'avoue, pour ma part, avoir eu une préférence pour le Chamville de Bouchard, ensuite, le Mâcon-Viré et le Barton & Guestier.

Il fallait cependant entendre les commentaires plus ou moins divergents des participants. On a eu la révélation que l'appréciation organoleptique, c'est une affaire très personnelle.

J'allais oublier

Encore plus bas, sur la route des vins, c'est le Beaujolais. Mais ici, on entre dans un secteur spécial où les producteurs et les négociants tiennent à leur identité et

c'est compréhensible. J'ai goûté, ces jours-ci, le beaujolais Régnié de Dubouef, un agréable vin qui donne justement ce qu'on attend d'un beaujolais, la fraîcheur, la fruité et le gouleyant.

Enfin, totalement en dehors de la route des vins, au nord-ouest de Dijon, se trouve l'Auxerois ou, si vous préférez, la zone des cablis, avec, en son enclave une appellation originale, d'un VDQS (vin délimité de qualité supérieure), le Sauvignon de Saint-Bris que j'ai bu sous l'étiquette de Henri Larochette, 1985 (sr — 13,60 \$). Voilà trop brièvement et sommairement esquissés les jalons de cette Bourgogne admirable. En passant, on fête là-bas, aujourd'hui, la Saint-Vincent tournante, dans les Hautes-Côtes-de-Beaune. C'est l'occasion de processions, de libations et de joie collective. Unissons-nous aux Bourguignons par la pensée, en goûtant l'un de leurs si plaisants vins, issus du Pinot noir, du Chardonnay, du Gamay ou de l'Aligoté!

À notre TABLE D'HÔTE

- Fondue aux fruits de mer ou Fricassée de volaille en croûte
 - Potage du jour ou Consommé ou Salade mixte
 - Tortellini au gratin 17⁹⁵\$
 - Côtelette d'agneau aux fines herbes 18⁹⁵\$
 - Pêtoncles au blanc de poireaux 20⁹⁵\$
 - Duo d'escalopes de veau aux cépes et parmigiana 22⁹⁵\$
 - Medaillon de filet mignon à la mode Alexandre 24⁹⁵\$
 - Zuppa di pesce (bouillabaisse à l'italienne) 25⁹⁵\$
- Nos desserts et le café
Choix d'infusions

chez nicola
1276, av. Maguire - 687-0834

RESTAURANT 529-5533
Le Patrimoine
1210, PLACE GEORGES-V (Angle Grande Allée)

Une table réservée l'est pour la soirée
Donc, vous prenez tout le temps voulu pour savourer votre repas.

- TABLE D'HÔTE**
- Terrine de cognac glacée
 - Escargots au Pernod
 - Crevettes de Matane sur riz
- Potage
Salade César ou salade du chef
- Filet mignon aux trois baies
 - Escalope de veau à la crème
 - Assiette de pétoncles et crevettes
 - Filet de porc sauce normande

Surprise du chef
Thé, café
Sambuca
17¹⁷\$

CUISINE DISTINCTIVE
LE SAINT AMOUR
VALET DE STATIONNEMENT
418-694-06-67

LE SOLEIL
ABONNEMENT
647-3333
Extérieur: numéro sans frais
1-800-463-2362
Heures d'affaires:
Lundi au vendredi: 7h à 17h30
Samedi et dimanche: 8h à 12h

BUFFET GASTRONOMIQUE
à volonté
le midi, lundi au samedi **5⁹⁵\$**

Le soir
du lundi au dimanche
de 17 h jusqu'à 22 h

- Crevettes géantes au gingembre et échalotes
- Saumon Bonsai
- Moules à la recette secrète du chef ou brochettes de poulet
- Cuisse de grenouilles

11⁹⁵\$
Et encore plus de 50 variétés!

BRUNCH-DIMANCHE
11h à 14h **7⁹⁵\$**

RESERVEZ TÔT POUR LA SAINT-VALENTIN!
RESTAURANT
BONSAI
429, Soumainde, Vanier, Québec 527-3838
2195, boul. Tadoussac, Chicoutimi 545-2333

Le restaurant
Le Petit Bruxelles
Cuisine belge et française propose
LE FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLE
du lundi au jeudi
15⁹⁵ \$ / maximum 3 portions par personne
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
1400, de la Canardière
Tél.: 647-1682

RESTAURANT
BEL MONDO
Le bon goût à... l'italienne
1188, rue Cartier 523-1188
STATIONNEMENT GRATUIT
midi et soir au parc-auto de l'îlot St-Patrick (av. de Salaberry)

AÏ-THY
Cuisine vietnamienne
FINE CUISINE EXOTIQUE
N'oubliez pas notre buffet gastronomique les jeudis et vendredis.
midi: 6⁹⁵ \$ samedi soir 13⁹⁵ \$
Apportez votre vin!

CÉLÉBREZ LA FÊTE DU TÊT VIETNAMIEN
(l'année du cheval)
le 27 janvier
BUFFET GASTRONOMIQUE 13⁹⁵\$
incluant crevettes, moules, brochettes de poulet, cuisses de grenouilles, légumes aux pétoncles, poulet au curry, etc.
Après le souper, c'est la FÊTE! Musique • Danse • Tirages • Cadeaux
RÉSERVEZ TÔT!
814, rue Myrand, Sainte-Foy 527-7832

Restaurant
La Ripaille
...Pour vous surprendre agréablement!

Table d'hôte de 22⁵⁰ \$ à 26⁵⁰ \$
Diner gens d'affaires de 7⁵⁰ \$ à 11⁵⁰ \$
Spécial bouillabaisse 24⁹⁵ \$

SERVICE DE VALET TOUS LES SOIRS À PARTIR DE 18 H

Réervations **692-2450** 9, rue Buade, Québec (à l'ombre du Château Frontenac)

BRASSERIE OLYMPIQUE

Venez vous régaler dans un nouveau décor, dans une ambiance calme et discrète.

SPÉCIAL AILE DE POULET 30^c
les lundis, mardis et mercredis, de 16h à 20h

TABLE D'HÔTE
(tous les jours à compter de 17h)
FONDUE PARMESAN (1) ou COEURS D'ARTICHAUT ou PATÉ DE FOIE
SOUPE DU JOUR
DARNE DE SALMON OU FILET DE PORC 14⁹⁵ \$
GÂTEAU AU FROMAGE OU SALADE DE FRUITS FRAIS
THÉ OU CAFÉ

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 h à minuit
PLACE LAURIER, SAINTE-FOY, 658-6373
Entrée SEARS No 8 côté rue Hochelaga

RESTAURANT **La Campagne** SPÉCIALITÉ: METS VIETNAMIENS
Công Chích Tân Xuân

Selon l'horoscope chinois, 1990 est l'année du cheval. Le restaurant La Campagne et son équipe vous promettent les meilleurs plats et souhaitent à tous une année nouvelle emmaillottée de bonheur.

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE DU CHEVAL

• Repas gens d'affaires à partir de 4,95 \$
• Table d'hôte à partir de 11,50 \$

APPORTEZ VOTRE VIN 555, rue St-Jean, Québec
Tél.: 525-5247

14⁹⁵\$ par personne (demi-prix pour enfants de 12 ans et moins)
DIMANCHE BRUNCH
Services à 10h15 et 13h15
Plus de 30 mets au choix

BUFFET
en soirée, de 17h à 22h
Plus de 30 mets au choix, ainsi que nos plats vedettes.

NOS PLATS VEDETTES

- Plateau de fruits de mer
- Tournedos aux deux poires
- Emincé de veau à la crème sur leffluccine
- Nouilles aux champignons
- Filets de sole trifs
- Panderosa
- Jambon
- Dinde
- Paires au pernod

POUR LE BRUNCH LA GARDERIE GRATUITE
comprenant vidéo, animateur et repas gratuits. Enfants de 10 ans et moins

L'OMNIBUS
2800, boul. Laurier
Sainte-Foy 658-4303

BRUNCH EN MUSIQUE tous les dimanches
TABLE D'HÔTE 19⁹⁵\$
tous les soirs à compter de
Pour la Saint-Valentin, réservez tôt!

Bistango
1162, avenue Germain-des-Prés, Sainte-Foy 658-8780

LE MONDE

À Cove Neck, une nuit qui fut un véritable calvaire

COVE NECK, New York (AFP) — Sur l'étroite route qui serpente entre les bois et les manoirs de Cove Neck, dans l'île de Long Island, près de New York, deux personnes encadrent une femme aux yeux rougis, au menton tremblant, qui a voulu voir par elle-même.

Qui, parmi ses proches, se trouvait dans la carlingue blanche rayée de rouge qui, la veille, s'est écrasée par temps de pluie et de brouillard sur une colline, entre deux sentiers et qui repose en trois morceaux, à 45 degrés d'angle ?

Toute la nuit durant, les sauveteurs ont conduit les survivants, y compris à bord d'hélicoptères, dans 10 petits hôpitaux de la région, tandis que leurs compagnons de route moins chanceux reposent à la morgue du comté de Nassau.

Quand l'aube s'est levée hier sur le lieu du désastre, il n'y avait plus âme qui vive. A la déchirure centrale de la carlingue, on apercevait un morceau de tissu flottant

paroi ? — qui, de loin, pouvait être pris pour une grande feuille de bananier.

Tout autour, des arbres avaient été déchiquetés et leurs lambeaux ressemblaient à des troncs d'eucalyptus.

au vent et un curieux amas de couleur verte — des fauteuils, une

Découverte d'un supplément de bagage non déclaré

MANHASSET, New York (AFP) — Un blessé dans l'accident de l'avion colombien qui s'est écrasé, jeudi soir à Long Island, près de New York, avait un léger supplément de bagage non déclaré : quatre préservatifs remplis de poudre blanche que les chirurgiens ont découverts, hier, dans ses intestins lorsqu'ils l'opéraient.

Bien que cette poudre n'ait pas encore été analysée, les responsables de l'hôpital pensent qu'il s'agit de cocaïne, a indiqué hier un porte-parole de l'établissement de Manhasset, où le blessé a été transporté.

Le Boeing de la compagnie

Avianca en provenance de Bogota avait fait escale à Medellín, l'un des fiefs des trafiquants colombiens.

Le porte-parole a précisé que le blessé, un homme de 30 ans dont le nom n'a pas été précisé, était dans un état grave mais qu'il devrait s'en tirer.



Les secouristes ont dû travailler durant plusieurs heures pour dégager les victimes prisonnières des débris du Boeing 707 d'Avianca, à Cove Neck.

Gouvernement de grande coalition en vue en RDA

BERLIN-EST (AFP, AP) — L'opposition est-allemande a annoncé, hier soir à Berlin-Est, qu'elle acceptait d'entamer demain avec le premier ministre Hans Modrow des négociations sur la formation d'un gouvernement de grande coalition.

Dans une déclaration commune publiée à l'issue d'une réunion de huit heures, les dirigeants de 11 partis d'opposition ont précisé qu'une condition à leur entrée dans un gouvernement de salut public était que les membres du cabinet, y compris Modrow, soient indépendants des partis d'ici aux élections libres prévues le 6 mai.

De plus, l'opposition réclamait les portefeuilles de l'Intérieur, de la Justice, de l'Économie, de l'Environnement, des Affaires étrangères et, enfin, du Travail et des Affaires sociales.

Modrow dirige depuis le 18 novembre un gouvernement de 27 personnes dont 16 sont membres du PC.

Liens avec Israël

D'autre part, de passage à Vienne, le premier ministre Modrow a annoncé que son pays voulait établir des relations diplomatiques avec Israël et qu'il était prêt à entreprendre des discussions avec l'État hébreu sur le versement de compensations pour les victimes de l'Holocauste.

Le Pentagone fermerait plus de 120 bases

WASHINGTON (d'après AFP) — Des bases militaires américaines à l'étranger vont être fermées dans le cadre de la restructuration des forces armées annoncée mercredi par le président George Bush. Les alliés européens devaient être consultés en fin de semaine à ce propos par des responsables américains, a-t-on appris hier à Washington.

Selon des dirigeants gouvernementaux ayant requis l'anonymat, cités par la presse américaine, ce ne sont pas moins de 126 bases et installations militaires aux États-Unis qui devraient être fermées.

Le secrétaire à la Défense Dick Cheney doit annoncer les détails de ce plan lundi.

Le Pentagone insiste toujours sur le fait que toute réduction des forces en Europe ne sera effectuée qu'aux termes d'accords avec le Pacte de Varsovie. Il se refusait ainsi à commenter la nouvelle du quotidien d'Athènes Ethnos concernant la possible fermeture de deux des quatre bases américaines en Grèce, soit celles d'Hel-lenikon et de Nea Makri.

Trafiquez afin d'éliminer les trafiquants!

ANDERSON, Caroline du Nord (AFP) — Le shérif d'Anderson va lancer une campagne pour encourager la population de cette ville à se lancer dans le trafic de drogue pour témoigner contre les trafiquants, une activité qui peut leur rapporter jusqu'à 25 % des sommes saisies par la police, a-t-on appris hier.

« Je veux que les gens comprennent qu'ils peuvent vraiment se faire de l'argent, tout dépend de leur degré de coopération », a expliqué le shérif Gene Taylor.

« Besoin d'argent ? devenez vendeur de drogue », conseille le slogan de la campagne qui commencera le 2 février.

Le shérif conseille à ses administrés d'acheter de la drogue pour ensuite témoigner devant la justice, ou bien de travailler comme informateurs, les premiers étant davantage payés que les seconds. Il a précisé que la sécurité des personnes serait assurée, en particulier lorsqu'elles achèteraient les stupéfiants. Les transactions seront « surveillées de près » et un policier interviendra dans les minutes qui suivront, a-t-il assuré.

DEMANDE D'ADMISSION ET D'INSCRIPTION 1990/1991

COMMISSION SCOLAIRE ANCIENNE-LORETTE

L'inscription des élèves de maternelle pour l'année scolaire 1990/1991 aura lieu le **mardi 20 février 1990** de 8h30 à 12h et de 13h à 16h aux écoles suivantes: Jouvence, Champigny, Saint-Charles, Notre-Dame, Ruisselet, Trois-Saisons, Etrincelle et Jacques-Cartier (pavillon Le Goéland).

Nous vous rappelons que pour une demande d'admission en maternelle, l'enfant doit obligatoirement avoir 5 ans avant le 1er octobre 1990 (c'est-à-dire ne pas avoir le 1er octobre 1985). Vous devez avoir en votre possession l'**original** du certificat de naissance ou de baptême, ainsi que le carnet de santé de l'enfant.

Pour plus d'information, vous pouvez communiquer avec l'école de votre secteur.

ÉCOLE NOTRE-DAME: 871-6412 ÉCOLE TROIS-SAISONS: 871-6414
ÉCOLE ST-CHARLES: 871-6409 ÉCOLE ÉTRINCELLE: 871-6415
ÉCOLE JOUVENCE: 871-6417 ÉCOLE LE RUISSELET: 871-6410
ÉCOLE CHAMPIGNY: 871-6418 ÉCOLE J.-CARTIER: 875-2755

De plus, des services de garde en milieu scolaire sont offerts aux élèves du préscolaire et du primaire.

Dérogation à l'âge d'admission: Il est possible pour les parents de demander une dérogation à l'âge d'admission pour permettre à leur enfant une entrée précoce en maternelle ou en première année du primaire. Cependant, de telles demandes ne concernent que des cas exceptionnels. Pour recevoir la documentation pertinente à cet effet, veuillez communiquer avec la direction des services éducatifs en composant le 871-6407.

MARCEL DEMERS
Directeur général

Commission scolaire de La Jeune-Lorette

184, rue Racine, Loretteville, QC G2B 1E3

COMMISSION SCOLAIRE DE LA JEUNE-LORETTE

18 écoles primaires

Au-delà de 6 500 élèves

AVIS AUX PARENTS

DU 12 AU 16 FÉVRIER 1990

DEMANDE D'INSCRIPTION ET DE DÉROGATION À LA COMMISSION SCOLAIRE DE LA JEUNE-LORETTE POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 1990-1991

La demande d'inscription est obligatoire pour tous les élèves qui désirent fréquenter une classe de maternelle en septembre 1990 ou pour tous les élèves nouvellement arrivés sur le territoire de la commission scolaire de La Jeune-Lorette.

DEMANDE D'INSCRIPTION AU PRÉSCOLAIRE

L'âge d'admission à l'éducation préscolaire est fixé à **cinq ans** révolus avant le 1er octobre 1990.

Il est possible, pour les parents (ou répondants) d'un enfant qui aura 5 ans entre le 1er octobre et le 31 décembre 1990, de demander une **dérogation** à l'âge d'admission. Une telle demande concerne des cas **exceptionnels** et des enfants considérés comme **particulièrement aptes**.

La demande doit être faite d'ici le 16 février 1990 à l'école concernée et selon les échéances prévues pour l'inscription scolaire (le directeur ou la directrice de l'école transmettra aux parents (ou répondants) qui le désirent les documents pertinents et les informations sur les procédures à suivre).

Les parents (ou répondants) de l'enfant doivent se présenter à l'école de leur bassin et sont priés d'apporter une copie originale du **certificat de naissance** ou d'un **extrait de baptême**, de même que le **carnet de santé** de l'enfant.

DEMANDE D'INSCRIPTION AU PRIMAIRE

A) L'âge d'admission au primaire est fixé à **six ans** révolus avant le 1er octobre 1990.

Il est possible, pour les parents (ou répondants) d'un enfant qui aura 6 ans entre le 1er octobre et le 31 décembre 1990, de demander une **dérogation** à l'âge d'admission. Une telle demande concerne des cas **très exceptionnels** et des enfants considérés comme **particulièrement aptes à l'école**.

B) La demande doit être faite d'ici le 16 février 1990 à l'école concernée et selon les échéances prévues pour l'inscription scolaire (le directeur ou la directrice de l'école transmettra aux parents (ou répondants) qui le désirent les documents pertinents et les informations sur les procédures à suivre).

C) Les parents (ou répondants) des enfants qui fréquentent déjà une école de la commission scolaire de La Jeune-Lorette recevront un document intitulé "Fiche de renseignements scolaires - formulaire d'inscription" que l'enfant rapportera à l'école dans les plus brefs délais.

PÉRIODE D'INSCRIPTION

La période d'inscription des élèves a été fixée durant la semaine du 12 au 16 février 1990.

Liste des écoles de la commission scolaire de La Jeune-Lorette

De l'Accueil	843-4909
6, rue Roy, Saint-Émile	
Du Beau-Séjour	842-1672
84, boul. Lapierre, Saint-Émile	
Monseigneur-Dumas	842-1955
10, rue Lacroix, Neufchâtel	
Saint-Charles	842-7647
10725, St-Charles, Neufchâtel	
De l'Apprenti-Sage	843-2814
2200, Coursol, Neufchâtel	
Notre-Dame-de-Fatima	842-5882
211, boul. Bastien, Loretteville	
De Château-d'Eau	842-7412
23, boul. du Golf, Loretteville	
De la Source	842-6683
204, boul. des Étudiants, Loretteville	
Chanoine-Morissette	842-3924
46, St-Louis, Loretteville	
Saint-Jean-Baptiste	842-1364
40, boul. Johnny-Parent, Loretteville	
De l'Arc-en-Ciel	842-4019
475, Racine, Loretteville	
Saint-Claude	842-4902
12155, boul. St-Charles, Neufchâtel	
De la Chaumière	843-6097
4285, René-Chalout, Neufchâtel	
Notre-Dame-des-Neiges	842-2884
4140, boul. Gastonguay, Neufchâtel	
De la Chanterelle	843-2072
1070, boul. Pie-XI Nord, Val-Bélair	
Jules-Emond	842-3603
1065, av. de la Montagne Est, Val-Bélair	
Du Val-Joli	843-1877
1735, boul. Pie XI nord, Val-Bélair	
Du Joli-Bois	844-1255
1891, boul. Valcartier, Valcartier	

Si vous désirez obtenir des renseignements supplémentaires, veuillez contacter les services éducatifs au numéro 842-8702.

ROGER DELISLE
Directeur des services éducatifs

COMMISSION SCOLAIRE RÉGIONALE CHAUVEAU

AVIS AUX PARENTS

ADMISSION ET INSCRIPTION 1990-1991

La demande d'admission et l'inscription des élèves doivent se faire à l'école secondaire de leur secteur entre le 2 et le 23 février 1990 pour assurer une fréquentation scolaire en septembre

ADMISSION

La demande d'admission est requise dans les cas suivants:

1. élève nouvellement arrivé sur le territoire;
2. élève qui fait une première demande d'admission à la commission scolaire régionale Chauveau;
3. élève qui demande un changement de langue d'enseignement;
4. élève du primaire qui passe au secondaire;

La demande d'admission doit être accompagnée d'un acte de naissance ou d'une copie authentifiée de celui-ci, dans le cas d'une personne qui fréquentera une école de la commission scolaire régionale Chauveau pour la première fois.

INSCRIPTION

De plus, tous les élèves fréquentant une école secondaire du territoire de la Commission scolaire régionale Chauveau doivent s'inscrire entre le 2 et le 23 février 1990.

À cette occasion, pour les élèves déjà au secondaire, certains choix de cours à option sont à effectuer en relation avec l'orientation choisie. Les parents sont invités à s'intéresser à cette importante opération, à conseiller leur enfant au besoin. Les élèves ont entre les mains un document intitulé: Guide des choix de cours. Les informations que ce document contient, les cours d'éducation au choix de carrière dispensés sur le sujet et l'aide de conseillers d'orientation, si nécessaire, devraient faciliter à chaque élève la tâche de choisir ce qui convient le mieux à ses goûts, ses aptitudes et ses aspirations.

Les parents sont invités à communiquer avec la direction de l'école de leur enfant ou avec le personnel des services complémentaires pour toute information susceptible de les aider dans cette opération très importante.

École polyvalente de Neufchâtel.....	847-7301
École polyvalente de Loretteville.....	847-7201
Pavillon St-Louis.....	847-7163
École polyvalente de l'Ancienne-Lorette.....	872-9836
École polyvalente La Camaradière.....	683-1785

Jacques Kirouac
Directeur général

COMMISSION SCOLAIRE MONTCALM

AVIS AUX PARENTS

DEMANDE D'ADMISSION À LA COMMISSION SCOLAIRE MONTCALM POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 1990-1991

La demande d'admission est obligatoire pour tous les élèves qui désirent fréquenter une classe de maternelle en septembre 1990 ou pour tous les élèves nouvellement arrivés sur le territoire de la commission scolaire Montcalm.

DEMANDE D'ADMISSION AU PRÉSCOLAIRE

L'âge d'admission au préscolaire est fixé à **cinq ans** révolus avant le 1er octobre 1990.

Lieu d'inscription: école du secteur

Période d'inscription: le 14 février

Document obligatoire: copie originale du certificat de naissance ou de l'extrait de baptême

DEMANDE D'ADMISSION AU PRIMAIRE

L'âge d'admission au primaire est fixé à **six ans** révolus avant le 1er octobre 1990.

Lieu d'inscription: école du secteur

Période d'inscription: du 12 au 16 février 1990

Document obligatoire: copie originale du certificat de naissance ou de l'extrait de baptême

DÉROGATION À L'ÂGE D'ADMISSION

Il est possible pour les parents de demander une dérogation à l'âge d'admission pour permettre à leur enfant une entrée précoce en maternelle ou en première année du primaire. Cependant, de telles demandes ne concernent que des cas exceptionnels et des enfants particulièrement aptes.

Ces demandes doivent être adressées au plus tard le 16 février, à:

Hugues Bergeron
Directeur des services éducatifs
Commission scolaire Montcalm
4130, rue de Musset
Québec G1P 1P1

Document obligatoire: copie originale du certificat de naissance ou de l'extrait de baptême

LISTE DE NOS ÉCOLES

Dubuisson	871-7001	Jean-XXIII	527-4194
Masson	872-5962	Notre-Dame	681-4121
Ste-Monique	871-7010	Du Domaine	527-6840
Dominique-Savio	871-6086		

Pour informations supplémentaires: 871-8231

Hugues Bergeron
Directeur des services éducatifs

ITHO
SPÉCIALISEZ-VOUS
chez les spécialistes
Institut de tourisme et
d'hôtellerie du Québec

Admission automne 1990 avant le 1^{er} mars 1990

Secondaire (temps plein)

Cuisine d'établissement
(2 sessions)
Diplôme d'études professionnelles

Pâtisserie
(2 sessions)
Certificat d'études professionnelles

Service de la restauration
(2 sessions)
Certificat d'études professionnelles

Pâtisserie de restaurant
(1 session)
Attestation de spécialisation professionnelle

Boulangerie
(1 session)
Attestation de spécialisation professionnelle

Sommellerie
(1 session)
Attestation de spécialisation professionnelle

Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants
(2 sessions)
Diplôme de l'Institut

Techniques spécialisées en chocolaterie, confiserie et glacerie
(2 sessions)
Diplôme de l'Institut

Pour toute demande d'admission:

Registrarat
401, rue de Rigaud
Montréal (Québec)
H2L 4P3
(métro Sherbrooke)
(514) 282-5113
1-800-361-5111

Collégial (temps plein)

Tourisme
(3 ans)
Diplôme d'études collégiales

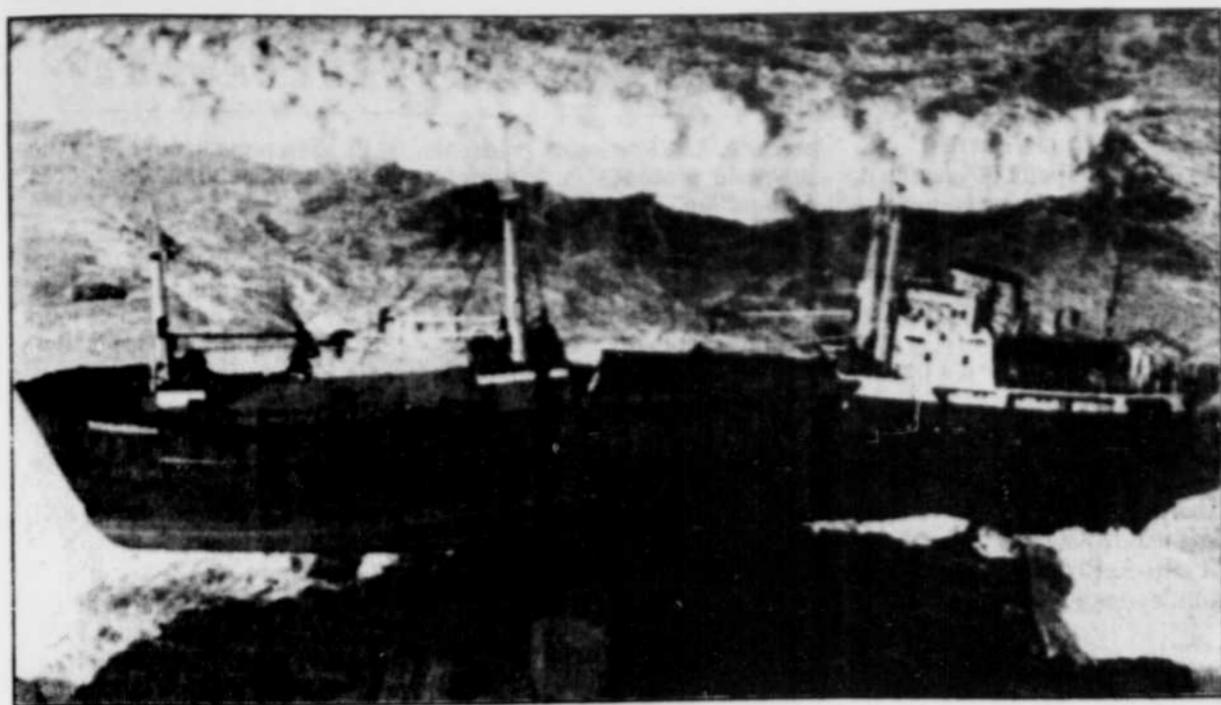
Techniques de gestion hôtelière
(3 ans)
Diplôme d'études collégiales

Techniques de gestion des services alimentaires
(3 ans)
Diplôme d'études collégiales

Pour toute demande d'admission:

Service régional des admissions du Montréal métropolitain
C.P. 70,
succ. Bourassa
Montréal (Québec)
H2C 3E7
(514) 271-2455

Autres programmes disponibles à l'Éducation permanente
(514) 282-5116



Ce cargo paraguayen, le « Boqueron », a été projeté sur des rochers, hier, près du port espagnol de Santander. Aucun membre de l'équipage n'a été blessé.

Les vents ont fait 94 morts en Europe

PARIS (AP) — Ce n'était pas une tempête mais un ouragan : les vents dévastateurs qui ont touché l'Europe occidentale jeudi avec des pointes atteignant jusqu'à 177 km/h ont tué 94 personnes, dont 46 en Grande-Bretagne.

On dénombrait en outre 19 morts aux Pays-Bas, 10 en Belgique, huit en France, sept en RFA et quatre au Danemark, où un navire a coulé hier tandis que la tempête pas-

sait sur la Baltique — frappant la Scandinavie, le nord de la Pologne et les républiques baltes soviétiques de Lituanie et de Lettonie.

Le bilan a été sans cesse en

s'alourdissant hier alors que l'on signalait un peu partout des arbres déracinés qui ont écrasé des maisons, parfois elle-mêmes décapitées par le vent. Pire, des piétons ou des automobilistes ont été blessés ou tués par des chutes d'arbres. En France comme en Allemagne fédérale, des cyclistes ont été précipités par des bourrasques contre des voitures ou des camions.

Nouvelle version de l'objectif de Moscou en Azerbaïdjan

MOSCOU (AFP, AP) — Le ministre soviétique de la Défense, le général Dmitri Iazov, a déclaré que l'intervention de l'Armée rouge à Bakou visait à empêcher les nationalistes du Front populaire d'Azerbaïdjan et d'autres organisations de prendre le pouvoir.

« Le Front populaire avait convoqué un meeting pour le samedi 20 janvier où ils comptaient proclamer qu'ils prenaient le pouvoir », a dit le ministre dans une entrevue qui a été publiée par les Izvestia.

L'armée est entrée dans Bakou dans la nuit du 19 au 20 janvier.

Jusqu'ici, le président Mikhail Gorbatchev et d'autres hauts dirigeants soviétiques avaient soutenu que l'intervention de l'armée visait plutôt à mettre fin aux affrontements ethniques entre Azéris et Arméniens.

Les critiques de l'intervention de l'armée avaient précédemment fait valoir que les attaques des Azéris contre la minorité arménienne en Azerbaïdjan avaient

cessé bien avant l'arrivée des troupes.

40 000 rebelles armés

Le ministre qui supervise personnellement sur place les opérations a estimé qu'il y avait actuellement en Azerbaïdjan « environ 40 000 rebelles en armes ». « Notre objectif est de détruire les structures organisationnelles des extrémistes qui brûlent de prendre le pouvoir », a affirmé le général Iazov.

Il a indiqué que, dans ce but, « 80 extrémistes et dirigeants du Front populaire avaient été arrêtés ».

Au moment où il donnait cette interview, la grève générale se poursuivait à Bakou et dans les autres villes d'Azerbaïdjan, pour le huitième jour de suite.

Arrestation à Moscou

Dans cette chasse aux dirigeants radicaux azéris, les autorités soviétiques ont marqué un point, hier, par suite de l'arrestation à Moscou d'Ektibar Mamedov.

Le responsable du Front populaire azéri, membre du « Conseil national de défense », la branche radicale du mouvement, a été arrêté dans la capitale soviétique au cours de la nuit de jeudi à hier, a annoncé le porte-parole du ministère soviétique des Affaires étrangères Guennadi Guerassimov lors d'une réunion de presse. « Mamedov était venu dans la capitale pour préparer des activités contre la société », a affirmé Guerassimov.

Mamedov, entré dans la clandestinité depuis lundi, avait défé les autorités soviétiques en tenant jeudi une conférence de presse devant la presse internationale.



Nous sommes... votre place au soleil

Venez vous prélasser du 29 janvier au 24 février



Vous pourriez gagner un séjour au soleil!

Inscrivez-vous au concours Ô soleil chez Eaton et courez la chance de gagner un des vingt forfaits-vacances pour deux personnes vers une destination ensoleillée de Vacances Canadien

«Un univers de voyages». Vous pourriez vous envoler vers Amsterdam, Auckland, Bangkok, Cancun, Disney-Orlando, Hawaï, Hong-Kong, Las Vegas, Los Angeles, Munich, Nadi, Orlando, Palm Springs, Puerto Vallarta, Punta Cana, Reno-Lake Tahoe, Rio de Janeiro, San Diego, Sydney ou partir en croisière aux Bermudes ou aux Antilles. Transport par avion à bord des Lignes aériennes Canadien International et organisation du voyage par l'entremise des bureaux de Voyages Thomas Cook chez Eaton. Fiches d'inscription et détails au magasin Eaton près de chez vous dès le 29 janvier. Au moment de vous procurer une fiche d'inscription, ne manquez pas de prendre note des nouvelles tendances de la mode pour le soleil et les vacances!

Vacances Canadien
UN UNIVERS DE VOYAGES

Canadien
Lignes aériennes Canadien International

EATON
Nous sommes... le grand magasin du Canada

Voyages Thomas Cook
CHEZ EATON

L'ORDRE DES DUCHESSES DU CARNAVAL DE QUÉBEC
en collaboration avec
LA SOCIÉTÉ DES COMMERÇANTS DU QUARTIER PETIT CHAMPLAIN
Printemps FOURRURES INC.
vous invite à son

Défilé de mode annuel

sous la présidence d'honneur de
Monsieur Robert Normand, président et éditeur du journal Le Soleil
LE MERCREDI 7 FÉVRIER 1990
AU CENTRE MUNICIPAL DES CONGRÈS
Commentatrice: Madame Danielle Ouimet

Attribution de nombreux prix de présence
Billets en vente à l'entrée, chez les marchands participants du Petit Champlain, Printemps Fourrures, au Bureau du Carnaval et à la Caisse populaire St-Thomas d'Aquin

Prix d'entrée: 10\$
Information: 626-3716

LESOLEIL **C101 98 FM** Association de paralysie cérébrale du Québec inc.

ENSEMBLE

tout est possible!

Le téléthon de la paralysie cérébrale

Les 3 et 4 février 1990 de 20h à 20h

TVA le réseau de télévision TVA inc.

Association de paralysie cérébrale du Québec inc.

gracieuseté **LESOLEIL**

En Bref

■ Sabordage du PC polonais

VARSOVIE (AFP) — Le Parti communiste polonais doit se saborder aujourd'hui à Varsovie, lors de son 11e et ultime congrès, et donner naissance à un « parti de la gauche », entérinant ainsi son rejet massif par la population après avoir exercé le monopole du pouvoir pendant 42 ans. La quasi totalité de ses dirigeants s'est prononcée pour la « cessation d'activité » du parti en pleine débandade, au plus bas dans les sondages d'opinion, et pour l'abandon des dogmes marxistes-léninistes, rejetés par des militants démoralisés.

■ Noriega écrit à Bush

MIAMI, Floride (AFP) — Le juge William Hoeveler a décidé hier du maintien en détention du général Manuel Noriega, dont les avocats n'avaient de toute façon pas demandé la libération sous caution, ne reconnaissant pas la compétence du tribunal. Ces derniers ont annoncé que l'ex-homme fort panaméen, emprisonné depuis le 4 janvier à Miami sous des inculpations de trafic de drogue, avait revendiqué dans une lettre au président George Bush le statut de prisonnier de guerre, en vertu de la convention de Genève. Pour la défense, Noriega est un prisonnier politique capturé lors d'une invasion militaire illégale.

■ Un fils de Bush a des problèmes

WASHINGTON (Reuter) — L'Office américaine de surveillance de l'épargne (OTS) a annoncé hier qu'il envisageait de prendre des sanctions administratives contre l'un des fils du président George Bush, Neil, pour son rôle dans la faillite d'un organisme financier dont il était le directeur. Neil Bush, 35 ans, l'un des quatre fils du président, a démenti être à l'origine de toute malversation lorsqu'il était à la tête de l'institution de crédit Silverado de Denver, au Colorado. L'OTS avait ouvert une enquête pour déterminer le rôle de Bush dans la décision d'accorder des prêts à des partenaires commerciaux, dont des prêts sans garantie de solvabilité.

■ Entrée interdite aux Américains

MANAGUA (AFP) — Le président nicaraguayen Daniel Ortega a affirmé hier que son gouvernement interdira l'entrée dans le pays des observateurs officiels des États-Unis qui doivent surveiller le déroulement des élections du 25 février, tant que Washington « n'aura pas levé son embargo économique et cessé de soutenir les rebelles ».

■ Coup dur pour Rafsandjani

TÉHÉRAN (AFP) — Les 12 membres du Conseil de surveillance, chargés de veiller à la conformité des lois iraniennes avec les canons de l'islam, ont porté un coup dur au président Ali Akbar Hachemi Rafsandjani en rejetant jeudi son plan quinquennal de développement, a-t-on appris hier. Le lancement de la politique de reconstruction du pays, après huit ans de guerre avec l'Irak, se trouve ainsi une nouvelle fois retardé. Le plan, adopté le 9 janvier par le parlement, lui a été renvoyé, certaines de ses dispositions ayant été jugées « incompatibles avec la loi islamique ».

■ Bucarest veut un prêt d'Ottawa

OTTAWA (PC) — La Roumanie demandera au gouvernement fédéral de lui accorder un prêt important pour financer l'achèvement d'un réacteur nucléaire canadien Candu et pour commencer les travaux sur un deuxième, a annoncé hier l'ambassadeur roumain à Ottawa. Emilian Rodean a déclaré que le nouveau gouvernement roumain a décidé de poursuivre les travaux sur cinq réacteurs nucléaires de conception canadienne à Cernovoda et de commencer les travaux sur deux ou trois autres unités à un autre endroit.

■ Paris suspend son aide

PARIS (AFP) — La France a décidé de suspendre sa coopération avec Haïti en raison des « atteintes aux droits de l'homme » et de « l'interruption des libertés publiques » dans ce pays, a annoncé hier le ministère français des Affaires étrangères. L'état de siège a été instauré samedi dernier en Haïti pour 30 jours par le régime militaire.

Début du «Nuremberg roumain»

BUCAREST (d'après AFP) — C'est aujourd'hui que s'ouvre à Bucarest le premier des grands procès des principaux dirigeants de la dictature Ceausescu, présenté par le nouveau pouvoir comme le « Nuremberg roumain ».

Un mois après l'exécution du couple Ceausescu, à l'issue d'un procès sommaire, quatre très hauts responsables de la dictature comparaissent devant un tribunal militaire, dans l'enceinte de l'Académie militaire de Bucarest, sous l'inculpation de « complicité de génocide ».

Emil Bobu, homme de confiance du couple Ceausescu, Tudor Postelnicu, ex-ministre de l'Intérieur, Ion Dinca, membre du comité politique exécutif du PC roumain, et Manea Manescu, vice-président du Conseil d'État, sont notamment accusés d'avoir donné l'ordre de tirer sur la foule lors du soulèvement populaire à Bucarest et Timisoara.

Depuis l'abolition de la peine de mort en Roumanie, ils sont passibles de la détention criminel-

le à vie ou des travaux forcés à perpétuité.

A la télévision

La durée du procès n'a pas été

précisée. Les Roumains pourront suivre le procès à la télévision. Aujourd'hui, l'audience sera retransmise en direct par la télévision nationale.

Ce procès des dirigeants de la dictature est le premier d'une longue série. Trente-trois dignitaires

de l'ancien régime, dont Nicu, fils du dictateur, subiront des procès.

Afin de préparer l'opinion à cet événement, la télévision roumaine a diffusé hier pour la troisième fois en l'espace de quelques jours le film tiré du procès des leaders nazis à Nuremberg.

Démission fracassante du numéro deux

BUCAREST (AP, AFP) — Le vice-président roumain Dumitru Mazilu a démissionné hier avec fracas, accusant ses collègues du Conseil du Front de salut national d'« user de « méthodes stalinienne » ».

Dans sa lettre de démission, l'ex-numéro deux du régime roumain dénonce aussi le « recours à des dénonciations basées sur des dossiers de la Securitate », la police secrète de Nicolae Ceausescu.

Mazilu avait été l'objet de violentes attaques dans la presse roumaine qui l'avait notamment accusé d'être un ancien officier de la Securitate.

Mazilu avait été aussi très critiqué pour son attitude ambiguë lors d'une manifestation, le 12 janvier. Il avait alors repris des slogans des manifestants massés devant le siège du CFSN, réclamant la « mort pour les terroristes » de la Securitate. Certains de ses collègues l'avaient accusé d'avoir tenté à ce moment de faire un coup de force personnel pour

prendre la place du numéro un roumain Ion Iliescu.

Durcissement du pouvoir

Le départ de Mazilu et l'interdiction aux trois principaux partis d'opposition roumains de tenir sur la place de la Victoire la manifestation qu'ils organisent demain à Bucarest reflètent un net durcissement du pouvoir.

Les Partis paysan, libéral et social-démocrate ont appelé à manifester contre ce qu'ils considèrent comme « la trahison du CFSN », qui a décidé de se présenter aux élections générales.

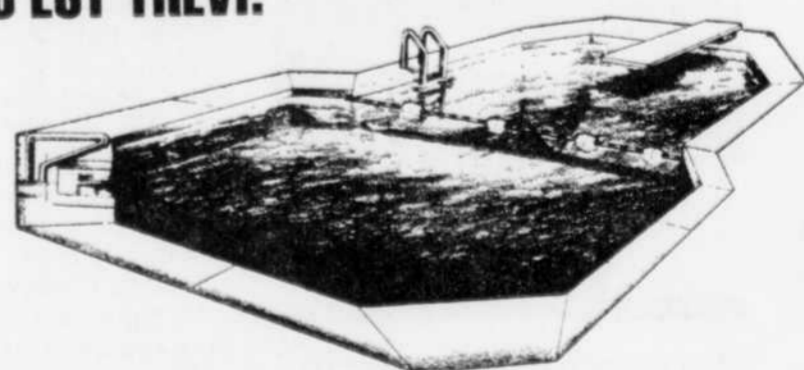
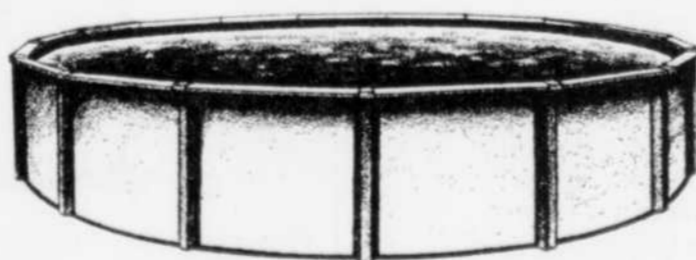
AU NOM DE L'ÉTÉ, OUVREZ!



QUAND TRÉVI OUVRE SES MAGASINS, C'EST L'ÉTÉ QUI COMMENCE.

Les centres TRÉVI, l'expérience par excellence. Commandez maintenant la piscine de votre choix pour que l'été s'installe au plus tôt. Piscines hors terre ou creusées, autonettoyantes, autochauffantes, exclusivement développées par TRÉVI, système *interlock* unique, installation unique, qualité et meilleurs prix. Pas de sous-traitance, pas de matériaux non disponibles, TRÉVI fabrique la plupart de ses piscines.

GET ÉTÉ, C'EST TRÉVI.



LA GUADELOUPE

1990\$

- 18 pi de diamètre
- 6 po d'acier recouvert de vinyle
- entièrement équipée
- concept et installation exclusifs à TRÉVI



Heures d'affaires

Lundi au mercredi 10 h à 18 h
Jeudi et vendredi 10 h à 21 h
Samedi 9 h à 17 h
Dimanche 10 h à 17 h

- Ouvert le dimanche
- Mise de côté
- Contrat de financement
- Cheques acceptés



L'EXPERIENCE PAR EXCELLENCE

TRÉVI

850, boul. Pierre-Bertrand
Ville Vanier, 682-9628

Clinique d'ophtalmologie de verres de contact
Québec inc.

CO
VC

Gilles Lafond, m.d.
C.S.P.Q.F.R.C.S. (C)

Johanne Morency, m.d.
C.S.P.Q.F.R.C.S. (C)

VERRES DE CONTACT
de tous genres

687-3326

1270, chemin Sainte-Foy (adjacent à l'hôpital Jeffery Hale).
Ouvert également le mercredi soir.

LE RANCH DU CUIR

Vente de janvier
25% à 50%
sur marchandise sélectionnée

vous dévoile les
charmes du cuir pour
la mariée

Achetez
un article
de cuir ou
de fourrure
au prix régulier
et obtenez un
rabais de
50%
sur tous les
accessoires
en magasin de
même valeur
ou moindre.



GALERIES
DE LA
CAPITALE
(rez-de-chaussée)
622-5744

PLACE
LAURIER
(2e étage, entre
La Baie et Blooms)
656-6196

PLACE DU
ROYAUME
Chicoutimi
(face au cinéma)
690-0052

Plan
mise de côté
Visa
MasterCard
American Express