

CADIER
F

BONNE CHÈRE

BRUNCH du DIMANCHE
de 11h00 à 14h30
15.75\$ / personne
7.50\$ / enfant
10 ans et moins
Réservations:
647-2411

Le cérémonial et le suspense de la dégustation du Beaujolais nouveau

♦ MONTREAL - Le pain. C'est à cause du pain. Il est mal cuit. Il a trop de sel et trop de levure. Cela prendrait du pain sans sel ou, mieux, des toast Melba nature. Ce pain-là est vraiment trop mauvais.



par
Jean Didier FESSOU

C'est un solide franco-ontarien originaire de la région des "vignobles" de Sudbury qui parle ainsi. Il s'appelle Maurice Chénier et il édite deux revues spécialisées, *A table et Wine and Dine*.

Lui et une quarantaine d'autres personnes étaient les invités de la Société des alcools du Québec, jeudi. Tous ces dégustateurs constituaient le jury de sélection du Beaujolais nouveau. Celui qui sera mis en vente le 21 novembre.

Mais ces dégustateurs n'étaient pas tous des "spécialistes" comme Maurice Chénier pour qui la qualité du pain peut gâcher une vraie dégustation.

Il y avait aussi des dégustateurs qui n'y connaissent absolument rien mais dont le point de vue pouvait représenter celui du consommateur moyen: j'aime ce vin, je n'aime pas ce vin.

Un cérémonial

Une dégustation de vins, comme celle de jeudi, c'est un véritable cérémonial.

Les invités arrivent vers 9h30. Café, croissants, brioches. Puis le petit mot de bienvenue de M. Guy Bertrand, directeur du contrôle de la qualité, et de M. Huang Vu, vice-président aux achats et marchés.

Tout de suite après les choses sérieuses peuvent commencer. Une grande salle où sont dressées cinq tables drapées de blanc et couvertes de verres de vin. Des verres numérotés. Il y en a huit ou dix par personne. Avec, bien entendu, un crachoir, un petit pain et une bouteille d'eau d'Évian.

Un silence quasi religieux enveloppe alors la salle. Même Gaston L'Heureux arrête de faire des farces. On n'entend plus ici et là que des gargouillis et des crachats. Impossible de distinguer les vrais spécialistes des amateurs. Tout le monde est trop profondément concentré sur son verre de vin. Extraordinaire...

Chacun consigne ses impressions sur une grille d'analyse et attribue une note à chaque vin. Le moment est dramatique: quelles qualités, quels défauts et quelle note attribuer à un verre de vin? Panique au premier verre. Assurance au huitième. Ou presque.

Le cérémonial dure une petite heure. Pas plus. Mais une petite heure intense.

En fait, en gens bien organisés, les spécialistes de la SAQ auront procédé eux-mêmes à une première sélection des 71 échantillons qu'ils auront reçu de 47 fournisseurs: ils auront donc gardé 20 Beaujolais primeur et 18 Beaujolais village. En tout 38 vins. Ce sont ces vins-là qui sont soumis à la dégustation.

Suspense

Une fois le cérémonial de la dégustation terminé, commence un long suspense que ne tempère ni l'apéritif, ni le boeuf bourguignon qui constitue l'ordinaire du jour. Sur quels vins les dégustateurs ont-ils arrêté leur choix?

En attendant les langues vont bon train. Surtout celles des distingués spécialistes. Écoutons-les donc: cette année le Beaujolais nouveau est d'une belle couleur, il est léger et il est mince.

Entre vous et moi il est excellent. D'ailleurs les Français disent que l'année 1986 sera une bonne année pour le vin. C'est tout dire.

Enfin le moment tant attendu. M. Huang Vu annonce que l'attention des honorables dégustateurs s'est portée sur neuf Beaujolais primeur et deux Beaujolais nouveau. Et il explique que lui et ses collègues choisiront plus tard les quatre ou cinq vins qui seront finalement commandés et distribués à travers le Québec à compter du 21 novembre.

Cette année, pas de Côtes du Rhône comme l'an dernier. Uniquement du Beaujolais. Des gens comme Maurice Chénier trouvent cela



Mme Claire Plante Lambin de la revue *La Bourrique* participait à la dégustation du Beaujolais nouveau organisée par la Société des Alcools du Québec.

dommage car le Côtes du Rhône nouveau est un vin plus corsé et meilleur que le Beaujolais nouveau.

Enfin M. Huang Vu explique qu'il commandera seulement 20,000 caisses de ce Beaujolais nouveau. Comparativement à 40,000 caisses l'an dernier. Il paraît que le marché est saturé et que le "truc" du Beaujolais nouveau marche moins fort

que par les années passées.

D'ailleurs, que ce soit du Beaujolais ou autre chose, le vin nouveau n'est pas le meilleur des vins.

Alors, pourquoi en boire de ce vin nouveau? Parce que c'est le premier vin de l'année et c'est pour participer à une fête qui remonte dans la nuit des temps, raconte Maurice Chénier: "Ce qui compte

n'est pas tant le goût du vin que l'esprit de la bacchanale. Déjà les Romains fêtaient le vin nouveau. Ce sont eux qui ont mis au point les principes de la dégustation: colore, odore, sapore".

Et il ajoute, avec malice: "Aujourd'hui ce n'est plus une fête, c'est du marketing".

Hier matin, au nom de la SAQ,

M. Yves Meunier dévoilait les Beaujolais retenus par M. Huang Vu et ses collaborateurs. Donc, à compter du 21 novembre, les Québécois auront le choix entre trois Beaujolais primeur (Gobet, Patriarche et Aujoux) et un Beaujolais village (Bichat). À cause des fluctuations dans les taux de change, le prix de ces vins n'était pas encore déterminé au moment d'écrire ces lignes.

Le restaurant
Le Petit Bruxelles
vous invite à venir déguster le menu vedette de la semaine
LES MOULES SERVIES À LA BELGE
Une table d'hôte à découvrir...
Repas d'affaires du lundi au vendredi
FERMÉ LE DIMANCHE
1400, de la Concorde
Tél.: 647-1682

RESTAURANT
"Chag"
BAR
TABLE D'HÔTE
Salade de champignons à la crème
Terrine de sole au beurre blanc
Fondue au parmesan
Potage parmentier
Escalope de fileton au beurre de poireaux 13,50\$
Cailles rôties au raisin 13,75\$
Noisettes de veau à la citronnelle 14,25\$
Filet mignon en croûtes 14,95\$
Dessert - Café
Réservez dès maintenant pour les
FESTIVITÉS DU BEAUJOLAIS
1326, rue Maguire, Sillery - 687-5333

La Cagouille
RESTAURANT BAR
LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ARRIVE LE 21 NOVEMBRE
Table d'hôte le soir à partir de 18 heures.
Dîner d'affaires à partir de 11h30.
BRUNCH DU DIMANCHE
de 10h30 à...
17, rue St-Stanislas, Vieux-Québec
(418) 694-1883

RESTAURANT
SAIGONMOI
ENR.
Spécialités:
Mets vietnamiens, indochinois et végétariens
CET AUTOMNE... SPÉCIAL EN SOIRÉE
avec le
FESTIVAL DU CANARD
• Canard Royal
• Canard au curry
Mets typiquement à la cochinchinoise
Grillades à la vietnamienne
Au choix, une combinaison raffinée ou si vous préférez, nos mets légers accompagnés d'un bon café espresso!
1144-1148, av. Cartier
Vous pouvez apporter votre vin
Réservations: 648-6015

Restaurant La Caravelle
Nous continuons à vous offrir notre "menu de gibier"
• CAILLE • FAISAN • PERDRIX • CANARD • SANGUIER
• RENNE • CARIBOU • BISON
Chansonner tous les soirs - Salons privés pour groupes
Repas pour gens d'affaires tous les midis.
Service de valet midi et soir - Stationnement gratuit
68 1/2, rue St-Louis, Québec - RÉSERVATIONS: 694-9022

négroni
CAFÉ-RESTAURANT
TABLE D'HÔTE
Potage du jour, minestrone jus de tomate ou jus de légumes
Fettucine "Alfredo" 13,50\$
Canneloni au gratin 13,95\$
Linguine aux fruits de mer 14,95\$
Escalope de veau "Parmigiana" 16,25\$
Escalope de veau "forestière" 16,25\$
Crevettes de Matane à l'ail 15,25\$
Filet mignon "Marchand de vin" 16,95\$
Entrecôte au poivre vert 16,95\$
Châteaubriand bouquetière 38,00\$
Pommes de terre et légumes de saison
Desserts au choix
Thé, café ou lait
Menu de gens d'affaires du lundi au vendredi à partir de 5,25\$
2 heures de stationnement gratuit face à l'hôtel de ville.
36, côte de la Fabrique, Québec
(418) 692-3851

RESTAURANT
Le Chaînot
BRUNCH
11h à 14h
tous les dimanches
Adultes 10,95\$
Enfants (-12 ans) 5,95\$
Taxes et service en sus
Réservations: 839-8873
Sur la rive sud, à 1 km du pont de Québec.
600 rue Principale St-Romuald

Les beaux week-ends

Brunch du marché
Tous les dimanches
1^{er} service: 11h00
2^e service: 13h00
Adultes 11,95\$
Troisième Age 9,95\$
Enfants 5,95\$ (moins de 12 ans)
taxe et service en sus

Buffet familial
Dimanche soir dès 17h00
ENFANTS 4,95\$
Moins de 12 ans
ADULTES 9,50\$
Taxe et service en sus
Eh! les enfants... Une grande SURPRISE vous attend dimanche le 9 novembre.
AUBERGE DES GOUVERNEURS
3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy
• Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •

Les soirées dansantes
Tous les samedis à compter de 18h00
Au piano: Dieter Fess Buffet gastronomique
18,75\$
taxe et service en sus

LA BONNE CHÈRE



Peau neuve

Il semble que les restaurants Marie-Antoinette aient finalement décidé de faire peau neuve. Selon les informations recueillies, l'administration aurait décidé de rénover les 35 restaurants de la chaîne, dispersés sur le territoire québécois.

Le Soleil, Gilles Lafond

Les recettes du pays

Depuis quelques semaines, le restaurant Le Parlementaire, à l'Assemblée nationale, offre à sa clientèle des plats inspirés de la cuisine des différentes régions du Québec. C'est dans le but de promouvoir l'utilisation de produits québécois que Le Parlementaire a lancé cette pratique. Grâce à la participation de cuisiniers et cuisinières ayant bien voulu répondre à cette proposition, le restaurant de l'Assemblée nationale a déjà affiché à ses menus des plats de la région de Charlevoix, de Nicolet et de la Gatineau. C'est ainsi que la clientèle du Parlementaire a pu goûter, entre autres, à l'oie d'Orléans aux légumes, au jambon aux pommes et sirop d'érable, aux côtes de porc Devish, au canard Namasak et au poulet au miel.

Le trentième

Mercredi, une brochette d'invités, tous des habitués du Continental, sont venus rendre leur hommage aux propriétaires Luigi Sgobba et Stefano Degan, qui fêtaient leur trentième anniversaire à la barre de ce restaurant. Le gouvernement fédéral, représenté par Mme Suzanne Duplessis, et le gouverne-

ment provincial, par la voix du ministre Yvon Picotte, ont offert des plaques commémoratives aux deux Italiens. Le lieutenant-gouverneur Gilles Lamontagne n'était pas en reste et y est allé d'un discours de circonstance.

par Michel POMERLEAU



Fini les escaliers

Depuis l'ouverture de son salon du premier étage, le Café de La Paix s'inquiétait des inconvénients que pouvaient causer les va-et-vient incessants du personnel, pour faire le service, dans le seul escalier que devait forcément emprunter aussi la clientèle. Si vous étiez de ces clients "agacés", eh bien! les proprios vous avisent qu'ils ont terminé l'installation d'un montage-charge qui évitera au personnel des ampoules aux pieds. En faisant cette petite mise au point, James Monti en a profité pour ajouter qu'il y aurait maintenant une cuisine au premier, tout spécialement dévolue aux pâtisseries.

Mexicara

Les clients de Place Laurier pourront dorénavant goûter les mets mexicains des restaurants Mexicara Ltée, de M. Auguste Desrosiers. Tacos, chili ou enchiladas vous seront offerts par Le Petit Olly, de Place Laurier. Les mets de Mexicara sont déjà vendus au Croque-Faim, de Place Québec, à La Saladière, des Galeries de la Capitale, au restaurant La Station, rue Saint-Jean, et au Café Gourmand, de Place Fleur-de-Lys.

Fermeture temporaire

Le restaurant Le Méchoui, de la Grande-Allée, fermera ses portes temporairement dès dimanche. Les proprios ont décidé de prendre toute une semaine pour repeindre l'intérieur.



Tu cherches des lunettes pour y voir clair...

les Annonces classées du Soleil

647-3311

BRUNCH

le COUSIN

Tous les dimanches de 10h00 à 14h00.

11,95\$
6,75\$ (14 ans et moins)

RESTAURANT TRÈS ANIMÉ

Place Laurier, Sainte-Foy, Réservation 651-5000

TABLE D'HÔTE
cette semaine de 17h à 22h.

Coeurs d'artichauts vinaigrette
Crème de champignons
Filet de sole amandine 9,95\$
Filet mignon bouquitière 10,95\$
Côtelettes d'agneau aux fines herbes 11,95\$

Dessert
Thé, café expresso

Réservez dès maintenant

KÉBEC BARBQ

120, boul. St-Cyrille ouest - 529-0511

RESTAURANT **Les Romains d'Olivier**

SPECIALITÉS ALGÉRIENNES COUSCOUS

VENEZ DÉGUSTER LES VINS DE NOTRE DERNIER ARRIVAGE: PELURE D'OIGNON ROSE ET COTEAUX DE MUSCARA ROUGE.

• Midi, repas d'affaires
• En soirée, table d'hôte

1274, Chanoine-Morel, Sillery
Tél.: 527-2114

NOUVEAU BRUNCH
DU DIMANCHE
DANS LE QUARTIER
10h30 à 14h30

Adulte 8⁹⁵
Enfant 6⁹⁵
Âge d'or 7⁹⁵

Réservations: 529-3787

hôtel mercure
638, St-Vallier ouest, Québec

Restaurant au Parmesan

L'endroit où tout est spécial

NOS SPÉCIALITÉS: fruits de mer, veau, pâtes maison

VOS HÔTES
Augi et Céline

BENITO, accordéoniste
Tous les soirs

38, rue St-Louis Québec 692-0341

Service de valet et stationnement gratuit

F.E.S.T.I.V.A.L.

DES BROCHETTES DE POISSON ET CRUSTACÉS

Brochettes de requin, d'espadon, de crevettes St-Jacques, et de saumon, du pêcheur et plusieurs autres.

TABLE D'HÔTE
à partir de 15⁹⁵\$
des 18h.

Le Vivier

RÉSERVATIONS: 651-2440
À L'AUBERGE **RAMADA**
Votre hôte: MARC CENTENO
1200, Lavigerie Sainte-Foy, Que.

RESTAURANT **Patrimoine**

TABLE D'HÔTE

Assiette de crudites
Salade César
Fondue parmesan
Feuille de la mer
Potage garbure
Steak au poivre
Cuisses de grenouilles
Escalope de veau milanaise ou à la crème
Steak au poivre et cuisses de grenouilles

Gâteau moka 14¹⁴
Thé ou café

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 19⁹⁵\$
Incluant entrée, potage, dessert, café
Gâteau d'anniversaire gratuit.

1210, Place Georges V 529-5533

OUVERTURE

PIZZA ROYALE

LÉVIS - 835-3535 1, St-Georges ouest

Un autre restaurant ouvre ses portes pour servir les amateurs de pizza à la façon Pizza Royale: pâte maison, ingrédients de toute première qualité, cuisson au four à bois, pizza servie sur réchaud à chaque table.

Ajoutez à cela notre menu, nos buffets, le bar à salade, une excellente sélection de vins, l'ambiance et le service Pizza Royale.

Que vous soyez ou non amateur de pizza, vous serez comblé.

C'est pizza Adorable

10% DE RABAIS AU COMPTOIR

BUFFET FAMILIAL 5⁷⁵\$
Tous les soirs, de 17h à 20h00, seulement et le dimanche midi. (Enfants de moins de 5 ans, gratuit)

BUFFET-MIDI 4⁷⁵\$
Du lundi au samedi, de 11h à 14h

7 RESTAURANTS PIZZA ROYALE DANS LA RÉGION DE QUÉBEC

HEURES D'OUVERTURE:
dimanche, lundi, mardi 11h a.m. à 1h a.m.
mercredi 11h a.m. à 2h a.m.
jeudi 11h a.m. à 3h a.m.
vendredi, samedi 11h a.m. à 4h30 a.m.

- SAINTE-FOY 657-6672
- CHARLESBOURG 622-1515
- DUBERGER 683-1544
- BEAUPORT (chemin Royal) 667-3890
- LÉVIS 835-3535
- BEAUPORT (av. Larue) 667-2075
- ST-JEAN-CHRYSOSTOME 839-1224

BUFFET À VOLONTÉ DU DIMANCHE SOIR

Gilles Valcourt et son fils Sébastien, 5 ans.

Adultes: 10.95\$ Enfants (14 ans): 5.50\$

Beaugarte

Place Belle Cour, Sainte-Foy, réservations: 659-2442

L'aventure de La Tour d'Argent à Tokyo

♦ TOKYO (AFP) - Sous le portrait sévère du cardinal de Richelieu, Christian Bollard se décrit volontiers comme un ambassadeur du goût et de l'histoire de la France. Car personne à Tokyo, dit-il, n'attend moins d'une soirée à La Tour d'Argent.

par Jacques BOYER

"Les gens viennent y vivre une expérience culturelle totale. Nous faisons partie du patrimoine français", déclare le jeune directeur du prestigieux restaurant parisien qui, après quatre siècles sur les bords de la Seine, s'est expatrié pour la première fois, il y a deux ans, au Japon.

Au-delà de l'aspect financier pris en charge par un riche homme d'affaires japonais, le "trois étoiles" qui avait refusé New York et Pékin tentait à Tokyo une aventure incertaine: préparer le canard au sang sous les yeux de convives plus habitués à admirer l'oiseau dans les douves du Palais impérial qu'au fond d'une assiette.

Son patron parisien Claude Terrail et son équipe au Japon ont choisi la rigueur d'une récréation, faire Paris à Tokyo plutôt que céder à la facilité d'une adaptation au goût japonais.

Bien sûr, il y eut des imprévus. Ainsi la table de marbre où, dans la grande salle rose et vieille et entourée de boiseries du XVIIIème, sont découpés et pressés les canards tout frais arrivés de Challans (ouest de la France), l'élevage du restaurant.

Sécurité
Avec ses trois tonnes de marbre massif reproduisant en surface le drapé d'une nappe, la table contrevenait aux règlements de sécurité. La direction de l'hôtel craignait tout simplement qu'elle ne traverse le plancher en cas de tremblement de terre.

"Il a fallu dénicher le seul sculpteur de marbre du Japon qui a évité le marbre sous une tente installée dans la cour. C'était au mois d'août 1984, en pleine canicule; il creusait morceau après morceau et le restaurant devait ouvrir dans les quinze jours", se souvient M. Bollard.

Pour le reste, personne ne semble regretter le pari initial de fidélité à la maison-mère. Le maître-mot pour Christian Bollard et le chef Bernard Noël, ancien numéro 2 aux cuisines du quai de la Tournelle est ne pas décevoir. La philosophie de l'accueil reste la même qu'à Paris. "Le client devient le héros

d'un soir", le personnel doit percevoir ses motivations, ses attentes et jusqu'à deviner son budget. Cela nécessite beaucoup d'attentions, surtout que les Japonais ont "l'oeil du détail", disent-ils.

Un peu lents à se décontracter, les Japonais montrent ensuite une grande finesse de perception. Représentants d'une civilisation qui pratiquait la cérémonie du parfum, sorte de dégustation olfactive d'essences précieuses, ils savent apprécier le protocole, le décor, l'atmosphère et la cuisine françaises. "Nous sommes parvenus à une belle harmonie entre deux cultures", estime M. Bollard.

Service
Pour les 35 serveurs japonais, le plus délicat fut de prendre le rythme d'un repas à 15,000 km du cérémonial français. Hormi les "royteï", ces restaurants traditionnels de grand luxe avec geisha et servantes, les plats sont souvent présentés (et retirés), au Japon, avec une brusquerie déconcertante pour un Européen, et une totale absence de coordination entre hôtes d'une même table.

Il a fallu faire comprendre qu'un diner à La Tour d'Argent est un moment unique, "une sorte de théâtre", dit Christian Bollard.

Une concession tout de même au poulx de Tokyo: le restaurant ouvre chaque jour à 17h30 au lieu de 20h à Paris et ferme à 22h30. On dine tôt au Japon.

Certes le chef Bernard Noël transpire quelquefois sous sa toque en supervisant ses 24 cuisiniers japonais qui, à l'exception de cinq anciens stagiaires en France, ont tous appris à préparer une cinquantaine de plats proposés sur modèle. Les recettes et la photo du résultat attendu sont affichées sur les murs des cuisines.

"Je surveille particulièrement la cuisson des viandes, le plus difficile pour les Japonais. Les sauces, les poissons, ça va", dit-il.

La viande n'est d'ailleurs pas ce qui marche le mieux, le célèbre canard au sang mis à part.

Plats favoris
Leurs plats favoris sont plutôt les mousses, quenelles et toutes les préparations de homard, ces dernières "parce que ça fait riche", dit-il.

Si l'on devait absolument trouver une influence du Japon sur le restaurant français, on citerait un goût pour la légèreté en cuisine et le côté visuel, la séduction de l'oeil.

Pour le reste, le chef Noël n'a

guère introduit qu'une salade d'algues qu'on chercherait en vain à Paris.

Cher, La Tour d'Argent? Un repas équilibré avec vins se paie dans les \$550 environ. Un royteï vaut parfois le double ou le triple.

L'investisseur Yoneichi Otani,

propriétaire d'une chaîne d'hôtels qui portent son nom, pensait rentabiliser sa mise de \$4.5 millions en trois ans. Il devra attendre un peu plus. La direction française se refuse à faire tourner "comme une usine" un restaurant d'une capacité n'excédant pas 130 convives. ♦



Il n'y a pas de geisha en service, à La Tour d'Argent de Tokyo. Celle-ci chante dans un "royteï" d'Okinawa.

UNE AMBIANCE... À DÉCOUVRIR
LE COQ AU VIN
(anciennement "La Table du Roy")
• Nouvelle cuisine • Table d'hôte
25 1/4
rue Notre-Dame (Place Royale)
Réservations: 692-2846

L'anse aux barques
Bistro-restaurant
MOULES CULTIVÉES... ET CUISINE FRANÇAISE
NOUVEAU: 5 à 7 AVEC HORS-D'OEUVRE et autres spéciaux tous les jours
692-4674
Fermé le lundi
28, boul. Champlain, Québec

"Le Vendôme"
RÉSERVATIONS: 692-0557
TABLE D'HÔTE
Soupe du jour ou Soupe à l'oignon ou Taniou aux épinards
Coq au Beaujolais 15,95\$
Lapin basquaise 16,50\$
Saumon argentueil 16,50\$
Veau Oscar 16,95\$
Casserole de fruits de mer 17,00\$
Entrecôte maître d'hôtel 17,50\$
Canard aux cerises 18,00\$
Steak Diane 19,00\$
Table à desserts - Café
36, côte de la Montagne, Québec
OUVERT TOUS LES JOURS À COMPTER DE 11H30

Un menu très varié pour toute la famille! Bien des surprises et du plaisir
Pico brunch
LES DIMANCHES DE 10 h À 13 h 30
Une nouvelle dimension... à l'Art de vivre
BARON ROUGE
350 boul. Ste-Anne, Beauport 667-1355

HOTEL CLARENDON Restaurant Charles Baillairgé
SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU
LE VENDREDI 21 NOVEMBRE
Accordeon, Beaujolais primeur et buffet à volonté: la recette d'une soirée réussie.
BRUNCH FAMILIAL
6,50\$ et 13,00\$
Pianiste: mardi, dimanche
Trio lyrique: mercredi, vendredi
Musique de chambre: jeudi, samedi
La formule ayant fait ses preuves, nous continuons à goûter notre distinguée clientèle
PRÉSENTEZ-VOUS AVEC CETTE ANNONCE
et sur deux repas à notre salle à manger le dimanche 9 novembre 1986 (le soir seulement), le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!
57, Ste-Anne — Réservations et renseignements: 692-2480

GRAND Festin de Chasse
du 10 novembre au 7 décembre

Fumet de queue de castor à l'algonquaine 3,00 \$
Hure de sanglier en ripaille 4,50 \$
Rôti de renne aux fruits du verger 16,75 \$
Gigue de chevreuil aux chanterelles de Charlevoix 17,25 \$
Pavé de bison aux baies sauvages 15,75 \$
Noisette de marcassin à l'aigre-doux 16,50 \$
RÉSERVATIONS 647-2222 • EXTENSION 6226
Bar - Restaurant rotatif
L'ASTRAL
Cuisine à l'européenne
L'HÔTEL SUR GRANDE-ALLÉE

FESTIN DU SAMEDI SOIR
● Salade du chef ou Fondues parmesan
● Brochette de fruits de mer
● Dessert
● Café ou the
14,75\$
PLAISIRS SAISONNIERS
Huîtres
Sur écailles
6: 3,25\$ / 12: 5,95\$
Les huîtres gratinées, panées, vol au vent, en coquille.
6,95\$
SPÉCIALITÉS:
● fruits de mer
● côtes frites
● grillages
● pasta
RÉSERVATIONS: 659-1322
CARREFOUR LA PÉRADE
3440, Quatre-Bourgeois, 659-1322

HILTON QUÉBEC
BRUNCH DES CHASSEURS
Hure de renne, sauce sauvage
Aiguillettes de poitrine d'oie fumée, mousse de raifort
Cailles farcies en chaud-froid aux noisettes
Pot-au-feu de lapereau mange-tout
Gigue de bison Grand Veneur aux raisins
Perdrix bartavelle à l'émincé de choux braisés
Spécialités du Maître Pâtissier
De 11h00 à 14h30
15,75\$ par personne
7,50\$ enfants de 10 ans et moins
Taxe et pourboire en sus
Réservations: 647-2411
STATIONNEMENT GRATUIT
À Place Québec sur validation de votre billet de stationnement par le Maître d'Hôtel si vous garez votre voiture vous-même.
Prix de présence en collaboration avec
L'ACCUEIL, ON PREND ÇA À COEUR

À la mode de chez nous.
Dans son décor ancien où se devine bien la tradition de sa cuisine, le Café Canadien a de quoi réveiller les petits et grands appétits. Le dimanche midi, on se régale au buffet familial avec toute une variété de spécialités bien de chez nous. Ce n'est pas tout! Du lundi au samedi, nous offrons un buffet du midi à l'intention toute spéciale des gens d'affaires.
Les buffets à la mode du Café Canadien... des tout compris à tout petits prix.
buffet familial adultes: 13,75\$ enfants (10 ans et moins): 7,75\$
buffet des gens d'affaires 10,50\$
LE CAFÉ CANADIEN
Réservations: 692-3861
Poste 228
Stationnement gratuit
CP Hôtels et Le Château Frontenac
CP et Le sont les marques déposées du Canadien Pacifique Limitee.

Il n'est de champagne que le champagne

♦ S'il y en a un qui a suscité l'envie, au point de donner naissance à bien des usurpateurs, c'est bien lui. Et s'il y en a un qui doit ressortir grandi de cette inégale compétition, c'est encore lui, le roi des vins, le champagne.

par Michel POMERLEAU



En fait, les nombreux mousseux prétendant au trône du champagne ont tous essuyé un échec jusqu'à présent, et le président de la célèbre maison Taittinger, M. Claude Taittinger, s'est fait un devoir de souligner que le champagne n'a cessé de renforcer sa position, au cours des dernières années.

M. Taittinger était, en effet, de passage à Québec, cette semaine, pour présenter le Taittinger Collection brut 1981. Il s'agit du deuxième

flacon collection de cette marque de champagne. Le brut 81 a été fabriqué à partir de 40 pour 100 de raisins blancs Chardonnay en provenance des grands crus de la Côte des Blancs et de 60 pour 100 de Pinots noirs récoltés dans les crus de la Montagne de Reims. La bouteille a été conçue par le peintre et sculpteur Arman et est présentée dans un coffret de luxe portant la signature de l'artiste.

Nette remontée

M. Taittinger a pourtant profité de sa tribune, moins pour vanter ce brut 81, que pour faire état de la nette remontée du champagne sur le marché. Une remontée que M. Taittinger attribue d'ailleurs à deux facteurs principaux: le regain d'intérêt des champenois pour ce vin et l'évolution des techniques de vinification.

Claude Taittinger explique ainsi que les Champenois s'étaient graduellement désintéressés de ce qu'il appelle les "usurpations mousseuses". Ce n'est qu'au cours des dernières décennies qu'ils ont com-

mené à s'en inquiéter, suffisamment en tout cas pour qu'une législation vienne à la rescousse du champagne et lui conserve l'exclusivité de son nom.

D'autre part, M. Taittinger a expliqué que les nouvelles techniques de culture et de vinification avaient aussi permis, de concert "avec la tradition de la Champagne", d'améliorer encore le produit; des améliorations techniques qui ont débouché, entre autres, sur le développement de la sélection des vignes, de la fermentation, des méthodes de pressage et de conditionnement.

A titre d'exemple, M. Taittinger a expliqué qu'on avait ainsi créé un clone de vigne résistant à la pourriture et à la gelée tout comme, dans le domaine de la fermentation, on testait présentement des sortes de pastilles contenant les ferments et qui permettraient de supprimer l'étape du remuage. En ce qui touche le conditionnement, M. Taittinger souligne que les recherches ont aussi permis d'améliorer la protec-



Le président de la maison Taittinger, Claude Taittinger (au centre) présente une bouteille de la collection brut 1981 au directeur de la Maison des vins de Place royale, M. Roger Thibeault. A sa gauche, M. Jean-Denis Côté, de la maison Les Celliers du Monde, qui importe le champagne Taittinger.

tion contre les rayons ultraviolets.

Sacrifiant allègrement à la mode des équivalences en retombées économiques, M. Taittinger a voulu brosser un rapide tableau de l'industrie du champagne. Ainsi, en 1986, la production a at-

teint la valeur de \$1 milliard US, et 60 pour 100 de cette production a été vendue immédiatement. Pour établir un point de comparaison, M. Taittinger précise avec un brin de fierté que les exportations du groupe Taittinger (incluant l'hôtellerie)

au cours de la dernière année ont payé l'équivalent de deux jours de consommation de pétrole dans la France entière.

N'étant visiblement pas avare de métaphores, M. Taittinger a rendu son hommage au champagne en déclarant que "le champagne, c'est plus qu'un vin, c'est un symbole sacramentel".

LE BAVARD ROY

2500, chemin Ste-Foy

OUVERT 7 JOURS

Lundi au samedi dès 8h
et le dimanche à 11h.

NOUVEAU

LE "DÉJEU-DÎNE"

Samedi et dimanche, de 11h à 2h. p.m.

Nous servons déjeuner ou dîner jusqu'à 2h. p.m.

NOUVEAU

<p style="text-align: center; font-weight: bold;">MENU DU JOUR</p> <p style="font-size: small;">4 choix incluant soupe et café à partir de</p> <h2 style="text-align: center; margin: 0;">3,25\$</h2> <p style="font-size: x-small;">du lundi au vendredi</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold;">TABLE D'HÔTE</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <tr><td>Rosbif Madame</td><td style="text-align: right;">6,95\$</td></tr> <tr><td>Huitres frites</td><td style="text-align: right;">9,95\$</td></tr> <tr><td>Entrecôte 400 g. sauce au poivre</td><td style="text-align: right;">11,95\$</td></tr> <tr><td>Escalope de veau pizzaiola</td><td style="text-align: right;">12,95\$</td></tr> <tr><td>Assiette de fruits de mer</td><td style="text-align: right;">15,95\$</td></tr> </table>	Rosbif Madame	6,95\$	Huitres frites	9,95\$	Entrecôte 400 g. sauce au poivre	11,95\$	Escalope de veau pizzaiola	12,95\$	Assiette de fruits de mer	15,95\$	<p>Pensez à vos réservations des Fêtes</p> <h2 style="margin: 0;">656-6962</h2>
Rosbif Madame	6,95\$											
Huitres frites	9,95\$											
Entrecôte 400 g. sauce au poivre	11,95\$											
Escalope de veau pizzaiola	12,95\$											
Assiette de fruits de mer	15,95\$											

Le samedi, votre soirée mesdames...

RESTAURANT

MYKONOS

TABLE D'HÔTE
Soupe riz avgolemono
Crème d'aubergines

Brochettes de fruits de mer	9,75\$
Filet de poulet plus crevettes	9,75\$
Médailon de filet mignon plus crevettes	12,75\$
Brochette d'agneau plus crevettes	13,75\$
Assiette méditerranéenne: Crevettes, perlonces, cassis de grenouilles, feuilleté de fruits de mer, sole, palourdes	15,75\$

Dessert - Café

1066, rue St-Jean
692-2048

Stationnement gratuit, carré d'Youville

La Parenthèse

Restaurant-Bar

Moules marinières et poulettes	5,95\$
Rigatoni farci aux moules	7,95\$
Moules à volonté	8,95\$
Moules à la crème	9,95\$

43, St-Cyrille ouest Rés.: 649-0440

Souper dansant

Tous les samedis soir de 18h à 23h avec le trio ROQUE OLIVA

AU MENU CETTE SEMAINE...

Le feuilleté d'escargot à la crème
Le potage Argenteuil
Le tournedos Forestier ou
La brochette de filet de porc au poivre rose ou
Le steak de saumon poché à la bisque de crevettes
Le gratin Dauphinois
La jardinière de légumes frais du jardin
Le parfait aux framboises ou
La table à desserts
Le café ou le thé

17,50

par personne (Taxes en sus)

A GAGNER:

Un week-end à Arlington, Virginie

Sejour de 3 jours et 2 nuits au Quality Royale
une gracieuseté de CLUB VOYAGES LAVERGNE ET JOIN et EASTERN

Chaque visite vous offre une chance pour l'attribution du 13 décembre 1986.

Quality Inn

L'AUBERGE DE QUALITÉ

3115, boul. Wilfrid-Laurier, Ste-Foy, Québec
RESERVATIONS: 658-5120

FESTIVAL DU GIBIER

La Dame Blanche

JUSQU'AU 16 NOVEMBRE

49,50\$ 92,50\$

2 personnes 4 personnes

Broche de foin de cattle au poivre vert
Terrine d'oie au cabrais et son miel de compote
Tourte faisandine et son beurre
Aiguillette de canard aux pêches
Consommé de gibier
Chut de bœuf, nouilles fraîches au beurre
Grenadins de caribou aux pousses des bois
Fricassée de chervil à la Diane
Poisson de perche aux choux en volière
Bifteck de bœuf grillé aux ceps poivres
Les délices du chasseur en brochette aux deux sauces
"La omelette du Grand Saül"
Dessert, café
Le digestif du Manoir Montmorency

DÉCOR AMBIANT DE CHASSE, INFORMATION ET CONFÉRENCE INVITÉS

Manoir Montmorency

2490, AVENUE ROYALE, BEAUPORT, (QUÉBEC)
POUR RÉSERVATIONS: 663-2877

TABLE D'HÔTE

Asperges glacées
Saumon cru à l'aneth
Potage

Filet de truite grenobloise	16,95\$
Poitrine de faisán à la normande	17,95\$
Le steak tartare	18,95\$

Chariot de desserts
Café ou thé

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

640, Grande-Allée est
Réservation:
522-7220

La Bonne Chère!

♦ SAINTE-FOY -- Grande opération "Embellissement" aux Halles de Sainte-Foy. L'objectif: devenir le Catherine Deneuve de l'alimentation. Déjà, Potager Côté, la Boucherie des Halles, le Marché en vrac, les Pâtisseries Danièle, aux Petits Délices, le Café Pâte-à-tout et la boulangerie La Mère Michelle ont atteint la pureté d'un Renoir, sans oublier le tout nouveau commerce La Papillote, spécialiste de la cuisine sous vide. En marche depuis 6 mois, les rénovations sont planifiées jusqu'à l'été prochain. Les Halles de Sainte-Foy, un succès à la Sophia Loren!

Ouvert 7 jours sur 7... même le dimanche. Les Halles de Sainte-Foy, pour la bonne chère.

La maison affirme l'individualité Les champagnes ne se ressemblent pas

♦ Dans son "Encyclopédie des vins de Champagne", Michel Doz écrit: "Superficiellement, toutes les maisons de champagne se ressemblent. Des caves, des bouteilles, des bureaux, encore des caves... La réalité est tout autre; les maisons affirment de solides individualités. Krug en est le plus bel exemple, ne serait-ce qu'en parvenant à la plus grande notoriété internationale avec le plus petit nombre de bouteilles. On pourrait presque dire que chaque bouteille de Krug est un événement".

teilles spéciales d'un modèle déjà utilisé au XVIIIe siècle.

Dégustation à Toronto

J'ai été donc, récemment, invité à une dégustation de prestige de champagne à Toronto. La soirée était sous les auspices d'une société bachique de la grande ville ontarienne, "Les Compagnons des vins de France" (comme quoi on sait apprécier les bonnes choses partout, tant au Canada qu'un peu partout dans le monde). Ce soir-là, on nous servit six champagnes différents dont deux de collection.

Une suite de merveilles

Ce furent, tour à tour, le Krug Grande Cuvée, le Krug Vintage 1979, le Clos du Mesnil 1979, le

Krug Collection 1969, puis Krug Collection 1961 et enfin le Rose. Tout au long de la dégustation, Rémi Krug a donné un grand nombre de renseignements sur chacun des produits offerts.

C'est ainsi que pour la Grande Cuvée, on utilise entre 60 et 75 pour 100 de raisins Pinot noir et Pinot Meunier, le restant étant du Chardonnay, comme il se doit. Cette Grande Cuvée ne porte pas de millésime. Monsieur Krug a expliqué que l'on voulait offrir constamment un produit toujours égal à lui-même, aussi se réserve-t-on la possibilité d'assembler des vins de plusieurs années, ce qui favorise l'uniformité du vin, même si certaines années, les conditions

climatiques ou d'autres facteurs, sont moins favorables.

La Grande Cuvée est superbe, tout simplement, très élégante et fine, d'une longueur surprenante, en bouche pour un champagne. Mais, à mon sens, le Krug Vintage 1979 est tout à fait sublime, avec des goûts prononcés et persistants. On ne fait pas du "vintage" tous les ans. Seulement si l'année a été exceptionnelle. Le vin est ainsi, évidemment!

Quant au Clos Du Mesnil, c'est la première année qu'on élabore cette cuvée, c'est aussi un 1979, élaborée exclusivement avec du Chardonnay. On pourrait comparer

ce champagne, ainsi que monsieur Krug l'a fait, à un Château en Bordelais. Très balancé, fin et des plus élégants, ce vin m'a paru très spécial, à tous points de vue. On n'en fait qu'environ 15 000 bouteilles actuellement, puisqu'on n'utilise que la récolte d'un clos unique, le Clos Du Mesnil, justement, dont la superficie n'est que de 1,87 ha, et qui est plantée exclusivement de cepage Chardonnay.

Les cuvées

Si les frères Krug se sont partagés les responsabilités dans la gestion de la maison, ils collaborent tous deux à l'élaboration des cuvées. Quand on sait que seulement pour la Grande Cuvée, il s'agit d'un assemblage de près d'une cinquantaine d'éléments provenant de vingt à vingt-cinq crus, certains de plusieurs millésimes, on comprend qu'on soit devant un vin bien différent des autres.

M. Krug m'a indiqué que quelques-uns de leurs producteurs vendaient à la Maison depuis de très nombreuses années. Par ailleurs, les Krug sont propriétaires de quelques parcelles de vignobles et achètent, d'autre part environ 70 pour 100 du raisin dont ils ont besoin auprès de plus de 200 fournisseurs.

Tous les champagnes, chez Krug, mettent au moins six ans à vieillir en fûts de chêne et en bouteilles, avant d'être commercialisés. On comprend, dès lors, comment on peut avoir en collection, des bouteilles de 25 ans, comme le 1961 déguste l'autre soir. Ce fut, pour moi et les personnes de la table, "LE" champagne de la soirée. (Je n'ose pas le décrire pour ne pas faire de jaloux!)

Chez Krug, même le tout nouveau rosé est spécial. On assemble, en effet un vin blanc et un peu de rouge, avant la prise de mousse. C'est une technique bien différente de celle des autres maisons. Krug est maintenant associé à la Société de cognac Remy-Martin.

Au Québec

Si la plupart des maisons en Champagne ont en plus de produits réguliers, un Vin de Prestige, chez Krug on ne fait que du vin dit de Prestige. Nous avons, au Québec, la Grande Cuvée (\$49.60) vendue aussi en magnum, c'est-à-dire deux bouteilles (\$99.20) de même que le Brut Vintage 1979 (\$74.25). On trouve ces vins à la Maison des vins et aussi dans quelques succursales qui offrent à leur clientèle des produits de spécialité.



Cinq générations au service du champagne

Je n'aurais pas pu mieux dire, même après avoir rencontré, il y a quelques jours, monsieur Rémi Krug lui-même, celui qui, avec son frère Henri, appartient à la cinquième génération de Krug qui gère cette noble maison fondée en 1843, par Joseph. Ce dernier, né à Mayence, a fait son apprentissage dans une des grandes maisons de l'époque qui vendait, bon an mal an, plus d'un million de "cols" (bouteilles commercialisées, en Champagne). Déjà l'aïeul Krug avait sa petite idée quant à l'élaboration du champagne. Il quitta donc son employeur pour élaborer ses vins, selon son goût à lui. Il avait déjà acquis la citoyenneté française, peu auparavant.

Chose surprenante, son succès dans l'élaboration des cuvées était tel qu'il en composait même pour des maisons concurrentes. Les carnets que Joseph Krug a laissés à sa mort contenaient le principe des deux grandes cuvées qui sont toujours la base des principaux produits, offerts encore de nos jours, par la Maison Krug, dans des bou-



Toutes les caves se ressemblent: c'est le produit qu'on y trouve qui fait la différence.

Cuisine de tous pays: les mets asiatiques

Cette semaine encore, je vous indique des vins qui pourraient le mieux s'associer au plat proposé à l'émission de CBV Radio-Canada, à 10h ce matin.

Il s'agit d'un mets vietnamien. Donc le seul produit asiatique disponible, c'est le Saké, alcool de riz qui titre 16,5 pour 100 d'alcool et se vend partout à \$7.15. Il faut servir le Sake, plutôt chaud. On laisse la bouteille dans un seau rempli d'eau chaude et on le verse au fur et à mesure, dans de petites coupes en porcelaine.

J'ai aussi mangé des mets asiatiques accompagnés de vin rosé, es-

sayez donc Pinot Noir AC Alsace 1983, Charles Juxé (MV - \$10.80) ou l'Amphore AC Côtes de Provence Gildardi (SR - \$9.00). J'aime bien, par ailleurs, un Muscadet bien frais. Je vous laisse le choix. Ou encore l'Anjou AC 1984 de Colomb-Marechal (\$6.15).

Aujourd'hui, au Montmartre canadien, le Festival du vin québécois, colloque sur la vinification domestique de 13h à 17h30. Soirée de dégustation et de danse, le soir, à compter de 19h. (\$30 par personne - renseignements: monsieur Gilles Rondeau 826-2890).

Large soit!

DES NOUVELLES
TOUTES FRAÎCHES
SUR VOTRE TABLE...

LISEZ

LE SOLEIL*

tout en dégustant un succulent sandwich
au restaurant



* Disponible tous les jours

Heures d'ouverture:
du lundi au vendredi, 8h30 à 18h
samedi, 10h30 à 18h
dimanche, 11h à 18h

71, RUE ST-PAUL, QUÉBEC - 694-0213



chez
LORENZO

BRUNCH
Venez casser l'oeuf!
Tous les dimanches
Brunch de 10h30 à 14h00

POUR RÉSERVATIONS
SAINTÉ-FOY 659-2951
1217, route de l'Église - SAINTÉ-FOY, QUÉBEC
BEAUPORT 661-4101
400, boul. Sainte-Anne - BEAUPORT, QUÉBEC
Facilités de stationnement

AUX JARDINS,
le plaisir raffiné
du Brunch-dimanche,
10h à 13h30.

Savourez
oeuf Bénédicte,
gigot d'agneau...
10,95 \$ adultes,
5,50 \$ enfants
moins de 10 ans.

Découvrez
le goût unique
de notre «Champèche»
Buffet et menu
à la carte à compter
de 17h30.
Nouveaux propriétaires
et cuisine renouvelée

Restaurant
les JARDINS

2925, boul. Laurier, Sainte-Foy (Auberge Universel Wandlyn) - Rés. 536-6388

LA DIVA

**PIZZERIA
D'YOUVILLE**

1034, ave. Cartier 648-8821 2830, chemin Sainte-Foy 653-8310 1014, rue Saint-Jean 694-0299

**NOTRE BRUNCH...
LA MEILLEURE FAÇON
DE SAVOURER UN DIMANCHE!**

De 10h30 à 15h00, un vrai festin avec, en plus du
brunch, plus de 30 mets réguliers!

En vedette:

- La soupe à l'oignon
- Les mini-brochettes de veau, de porc et de boeuf
- Les mini vol-au-vent aux oeufs
- Les mini vol-au-vent aux fruits de mer
- La tourtière du Lac-St-Jean
- Gâteau aux fruits
- Carres aux pommes, poires et pêches et les mini mille-feuilles

12⁹⁵ par pers.

L'OMNIBUS

2800, boul. Laurier - 658-4303

GRATUIT pour les enfants en garderie

CLOWN GARDERIE PISCINE AVEC GARDIEN

vidéo et bandes • la piscine sous surveillance

Les producteurs voient l'avenir en noir pour les vins de Cassis

♦CASSIS (AFP) - Connus de quelques seuls initiés, les vins "d'appellation Cassis contrôlée" ont célébré récemment le cinquantenaire de leur naissance.

C'est un décret d'octobre 1935 appliqué le 15 mai 1936 qui a créé les trois premières AOC de France: Cassis, Sauternes et Châteauneuf-du-Pape. Mais à Cassis comme à Bellet (près de Nice) et Palette (près d'Aix-en-Provence) ce label de qualité recouvre le territoire d'une seule commune, soit 180 hectares en bord de mer, sertis par la plus haute falaise d'Europe, le cap Canaille, et un massif de calanques calcaires préservé dans sa virginité.

Ce cadre idyllique, où les Grecs planterent la vigne et les Romains développèrent la tradition viticole, est une gageure d'harmonie dans une côte méditerranéenne en proie à la boulimie constructive des promoteurs immobiliers du XXe siècle.

Qui connaît les vins de Cassis, dont, pourtant, la première attestation écrite date de 1199? La production actuelle d'AOC est modeste à l'image du terroir: 6,167 hectolitres en 1985, année exceptionnelle, mais 4,500 hecto en année moyenne (600,000 bouteilles). Elle est vendue à des restaurateurs parisiens ou provençaux, à quelques boutiques spécialisées en Grande-Bretagne, en RFA, au Danemark, aux Pays-Bas, aux Etats-Unis, au Canada ou au Japon et surtout aux habitués qui chaque année visitent un des 12 "domaines" du vignoble cassisain.

"L'appellation manque de dynamisme et vit sur ses acquis", estime

M. Bantoux, producteur et élu local. Tandis que le président du Syndicat des vignerons, M. Francis Paret, ajoute: "La commercialisation est catastrophique, aussi cherchons-nous à nous regrouper avec Bellet et Palette." Il n'y a pas de politique de vente commune pour un produit, il est vrai, très individualisé.

"Il n'existe pas de vin de Cassis, il est difficile d'en définir les caractères organoleptiques, car ici chaque vin est le reflet de son producteur", explique un oenologue. "En général, poursuit-il, les bons blancs sont nerveux, fruités et secs. Les rosés, secs, corsés et très fins. Quant aux rouges, peu connus, presque abandonnés, qui ont formé la production cassisaine jusqu'au milieu du XIXe siècle, ils sont bien charpentés, souples et d'un fin bouquet. Ce sont des vins de garde."

Actuellement, la réputation du Cassis se fait sur les blancs (¾ du volume total d'AOC soit en année moyenne 3,000 hectolitres) produits à partir de cinq cépages prévus par la loi: l'Ugni, typiquement méditerranéen dont le nom, du grec oïné, prouve l'ancienneté de la vigne dans la région, la Clairette blanche, le Marsanne, le Doucillon et le Sauvignon. L'Institut national des appellations d'origine contrôlée avait autorisé des essais de plantations de Gewürst et de Riesling mais "ce ne sont pas des cépages pour Cassis."

Ils mûrissent en plein mois d'août", indique M. Paret.

Les rouges sont issus du Cinsault, du Grenache, du Carignan et du Mourvèdre. Mais plus de la moitié de l'ancépagement noir est destiné aux rosés qui représentent 22 pour 100 de la production totale AOC, soit près de 1,000 hecto en année moyenne.

L'avenir... noir

Dans un climat où le seul danger vient de l'air marin qui favorise l'apparition d'oïdium, les vignerons voient pourtant leur avenir en noir et expriment leur tiraillement entre une civilisation enracinée dans la durée et la tentation de la rapidité d'une société de consommation.

De plus le vignoble cassisain est morcelé, avec 12 exploitations de 35 à 50 hectares tenues, pour sept d'entre elles, par des viticulteurs de plus de 50 ans, la plupart sans héritier désigné.

"Je vois l'avenir en noir, il n'y a plus de jeunes et toutes les vignes partent en terrain constructible... D'un autre côté, on se bat pour ça", estime un viticulteur qui exploite en famille moins de huit hectares. "On voudrait être considéré comme agriculteur en activité secondaire. On fait autre chose à côté, heureusement: quand une caisse est vide

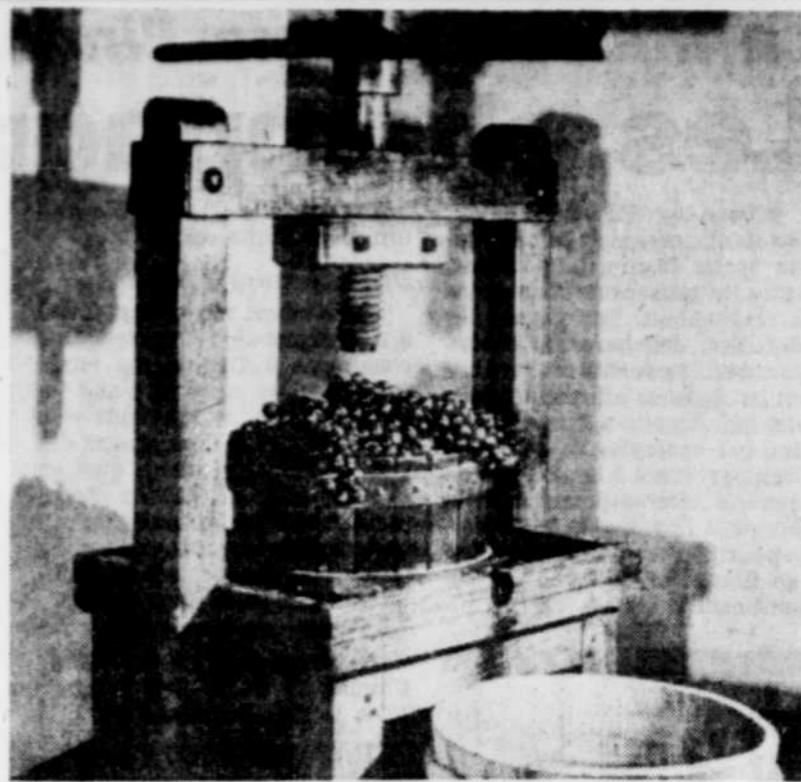
on tape dans l'autre", dit un autre exploitant de cinq hectares.

La question foncière est au centre des discussions - mais "sous le sceau du secret": la terre agricole vaut entre 8 et 25 F (environ 1 à 3 dollars) le mètre carré et le terrain constructible 250 à 600 F (37 à 85 dollars).

Tout agriculteur peut déjà prélever une parcelle pour y construire un bâtiment d'exploitation ou un logement pour sa famille directe ou ses ouvriers. Mais, comme le dit un autre viticulteur qui exploite cinq hectares avec sa femme et son fils et lui non plus ne veut pas être nommé: "On voudrait que chaque paysan puisse vendre ses vignes pour assurer ses vieux jours." Il y a peu de terrains constructibles à Cassis.

Le maire, M. Gilbert Rastoing, a fait classer les calanques en 1975, le vignoble AOC en 1977 et attend le classement de la partie communale du cap Canaille. L'échange récent de la possibilité de construire un lotissement sur un terrain privé contre 35 hectares en équipements publics est mal perçu par les viticulteurs qui souhaiteraient construire sur leur propre terrain.

"Il faut lutter contre la conspiration générale de notre système contre la beauté, on n'est pas vierge ou à demi-vierge", dit-il pour résumer sa politique. ●



La presse à vin traditionnelle: un symbole aujourd'hui.

RESTAURANT Le Cavour

CUISINE FRANÇAISE et ITALIENNE

FESTIVAL DU GIBIER
Caribou, bison, etc.

MENUS DE TABLE D'HÔTE
OUVERT TOUTS LES JOURS
VALET DE STATIONNEMENT
TOUTS LES SOIRS

RÉSERVATIONS:
694-0417
38, rue St-Pierre
Québec (Place Royale)

P-R-I-M-E-U-R-S

Le Chef de L'Échaudé apprête, pour vous, tous les jours, les premiers arrivages du marché:

CUISINE PRIMEURS.



RESTAURANT L'ÉCHAUDÉ
73, Sault-au-Matelot
692-1299

LE CHOIX DU JOUR

RESTAURANT LAS CUEVAS

TABLE D'HÔTE

Poireaux vinaigrette ou Terrine maison ou Crêpe de fruits de mer

Soupe du jour ou consommé à l'estragon

Escalope de veau à l'asturiana	16,50\$
Canard aux pêches	17,75\$
Coq au marasquin	15,50\$
Caribou Grand Veneur	17,95\$
Filet de saumon sauce crevettes	14,75\$
Brochette de pétoncles, sauce Nantua	16,50\$
Poivron aux fruits de mer	17,95\$
Entrecôte aux 5 poivres	18,95\$

Table à desserts
Café ou thé

RÉSERVEZ POUR VOS REPAS DES FÊTES

Nuestro guitarrista, chanteur

PEDRO SARDELLA

du mardi au samedi de 19h à 23h

601, Grande-Allée est

Rés.: 529-9458

RESTAURANT

La Flambee

TABLE D'HÔTE

Demoiselles de Matane en feuilleté

Escargots en surprise

Fondue au parmesan

Salade mixte

Potage du chef

Consommé de bœuf Célestine

Médallion de bœuf Marchand de vin	15,95\$
Filet de doré La Flambee	16,50\$
Lapin sauté aux champignons	17,50\$
Escalope de veau Maxime	17,95\$
Brochette de crevettes, sauce Newburg	18,95\$
Entrecôte au poivre vert	20,50\$

Chariot de desserts

Café ou thé

51, rue St-Louis, Lévis (Centre-Ville)

837-3616

25% DE RABAIS SUR TABLE D'HÔTE

du lundi au jeudi Inclusive

TABLE D'HÔTE

Asperges herbées sauce sanguine

Potage du marché

Côte de veau aux asperges

Ardoises de volaille aux légumes

Saumon au velouté d'asperges

Chariot de desserts - Thé, Café

LOUIS WARREN AU PIANO les vendredi, samedi et dimanche soirs

Gastronomie québécoise et européenne

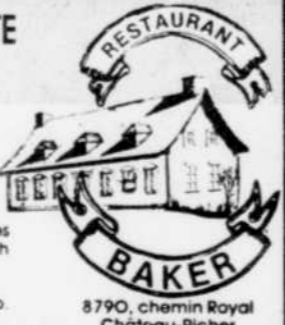
Ouvert tous les soirs et brunch tous les dimanches.

Reservez s.v.p.

8790, chemin Royal

Château-Richer

824-4478



BRUNCH DU DIMANCHE
DE 10h30 à 14h00

SUPER BUFFET FAMILIAL
DU DIMANCHE SOIR
de 17h30 à 21h00

Qualité
Ordon
Enr.

RÉSERVEZ SI POSSIBLE

MANOIR st-castin

99, chemin Tour-du-Lac — Lac-Beauport, rés.: 849-4461

Aux Jardins, nous irons danser...

Nouveaux propriétaires et cuisine renouvelée



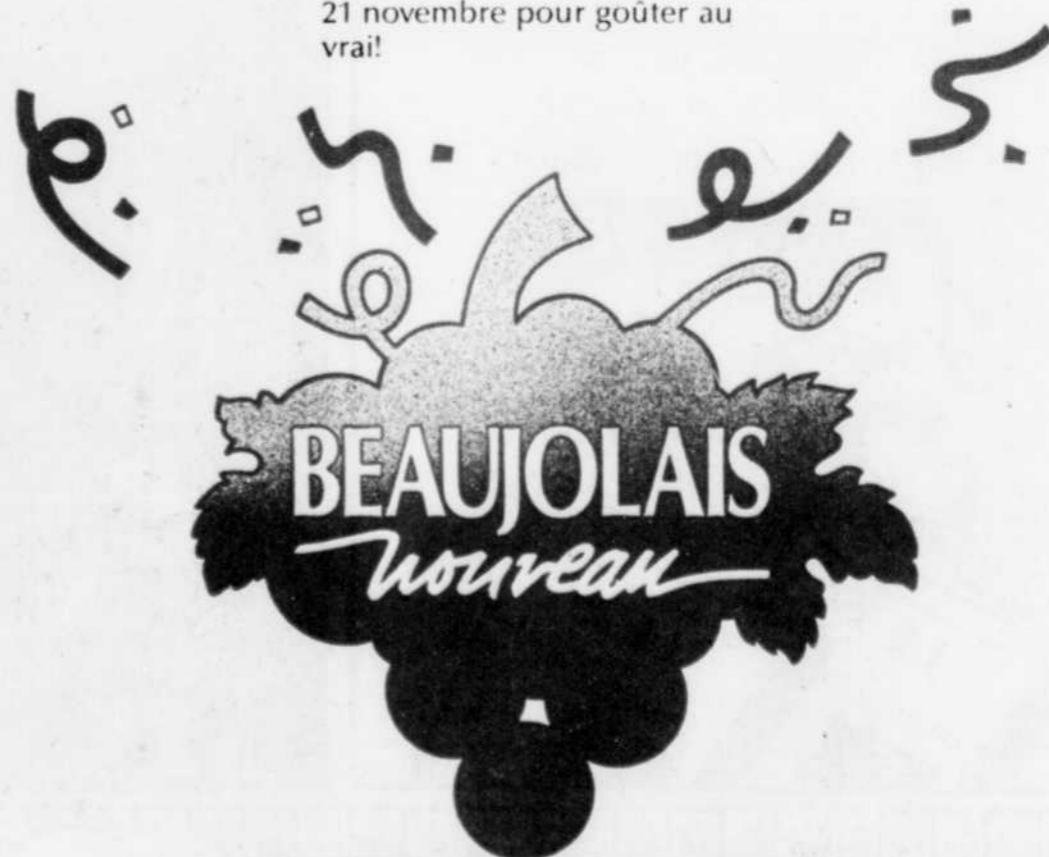
Restaurant **les JARDINS**

Copieux buffet ou menu à la carte
Danse dès 20h
Du mercredi au dimanche
Nous irons encore et souvent, en ces vastes jardins

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

Le 21 novembre, c'est pour le vrai!

Le vrai, le seul, l'unique vin nouveau arrive bientôt. Celui qu'on attend avec impatience, celui dont on se régale à l'avance. Le Beaujolais Nouveau, cuvée 1986. Le seul vin nouveau d'appellation contrôlée, offert le jour même de son arrivée par la Société des alcools du Québec. Le vin nouveau mérite un peu de patience... attendez le 21 novembre pour goûter au vrai!



Pour le vrai!

Société des alcools du Québec

RECETTES

Vous cherchez un dessert spécial pour souligner une occasion spéciale, cet automne? Si les desserts au chocolat sont en haut de liste, régalés vos invités avec une combinaison de saveurs alléchantes. Le chocolat se combine et contraste étonnamment bien avec diverses saveurs de fruits, d'épices et de noix et donne des régals délectables. Le café vient compléter le chocolat dans une tarte à la crème moka, et l'aigreur de l'orange, elle fait un heureux mariage avec la richesse du chocolat; des parfaits pour une fête réussie.

La tarte à la crème moka à étages est faite d'une couche de chocolat savamment onctueuse, garnie d'une crème au café somptueuse. Garnie de crème fouettée sucrée ou de volutes de chocolat, cette tarte à texture légère saura délecter les amateurs de chocolat.

La mousse d'automne au chocolat combine les saveurs friandes de la mandarine et du chocolat dans de jolis verres à parfait. Les parfaits restent fermes et peuvent être faits un jour ou deux à l'avance pour éviter l'agitation de dernière minute lors d'une fête.

Enfin, pourquoi ne pas égayer votre prochaine fête d'automne en servant un désir au chocolat, la crème des gâteaux au chocolat? Vos amis vous en féliciteront.

Désir chocolaté

INGRÉDIENTS

- Gâteau:**
- 4 carrés de chocolat non sucré
 - 50 ml (1/4 tasse) de beurre
 - 250 ml (1 tasse) de lait
 - 4 oeufs séparés
 - 450 ml (2 tasses) de sucre
 - 250 ml (1 tasse) de farine à pâtisserie tamisée

- 7 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte

Glaçage:

- 125 ml (1/2 tasse) de confiture aux abricots
- 4 carrés de chocolat mi-sucré
- 20 ml (1 1/2 c. à table) de beurre
- 25 ml (2 c. à table) de sherry doux
- 2 ml (1/2 c. à thé) d'huile végétale

MÉTHODE

Gâteau: Faire fondre le chocolat avec le beurre au-dessus d'eau chaude. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Refroidir. Battre les jaunes d'oeufs. Y ajouter le sucre et bien mélanger. Incorporer dans le mélange de chocolat. Ajouter la farine et la poudre à pâte; bien mélanger. Battre les blancs d'oeuf jusqu'à formation de pics fermes. Incorporer délicatement le mélange de chocolat dans les blancs d'oeuf. Verser dans un moule à fond détachable de 9 po (2,5 l) graissé et enfariné. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 55 min. (Le gâteau sera encore humide au centre). Laisser refroidir sur une grille. Démouler. Chauffer la confiture aux abricots jusqu'au moment d'ébullition. Tamiser. Laisser refroidir légèrement et badigeonner cette confiture sur le gâteau en entier. Déposer un morceau de papier ciré sous le gâteau et laisser sur la grille.

Glaçage: Faire fondre le chocolat avec le beurre, le sherry et l'huile au-dessus d'eau chaude; bien mélanger. Refroidir. Verser le glaçage uniformément sur la surface et les côtés du gâteau. Secouer la grille à plusieurs reprises pour bien étaler le glaçage.

Somptueux desserts au chocolat



Tarte à la crème moka à étages et parfait au chocolat, deux desserts merveilleux.

Mousse d'automne

INGRÉDIENTS

- 3 tasses (750 ml) de guimauves miniatures ou 30 grosses guimauves
- 2/3 tasse (150 ml) de lait
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'extrait d'orange
- Colorant alimentaire jaune et rouge
- 1 grosse tablette de chocolat foncé mi-sucré de 4 oz (105 g)
- 1/2 tasse (125 ml) de quartiers de mandarine, coupés en deux
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 1/2 tasse (375 ml) de crème à

haute teneur en gras
● Garniture: quartiers de mandarine, volutes de chocolat

MÉTHODE

Combiner les guimauves et le lait dans une casserole moyenne. Remuer constamment sur un feu moyen jusqu'à ce que les guimauves soient fondues et que le mélange soit lisse. Verser 3/4 tasse (175 ml) de mélange aux guimauves dans un bol moyen; incorporer l'extrait d'orange et le colorant alimentaire (10 gouttes de colorant jaune et 6 gouttes de colorant rouge). Mettre de côté. Ajouter la tablette de chocolat défaits en morceaux au reste

du mélange aux guimauves; remuer pour mélanger (au besoin, remettre sur un feu moyen et remuer). Ajouter la vanille; laisser refroidir les deux mélanges à la température ambiante. Fouetter la crème jusqu'à ce que des pics se forment; incorporer 1 1/2 tasse (375 ml) dans le mélange au chocolat. Incorporer graduellement le reste de la crème fouettée et 1/2 tasse (125 ml) de quartiers d'orange dans le mélange à l'orange. Déposer alternativement à la cuillère le mélange au chocolat et à l'orange dans des verres à parfait ou des plats à dessert. Laisser refroidir de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient figés. Garnir de quartiers d'orange ou de volutes de chocolat, au goût. Donne 5 à 6 portions.

Tarte à la crème moka

INGRÉDIENTS

- Pâtisserie cuite ou croûte à tarte de biscuits Graham préparée de 9 po (22 cm)
- 1 grosse tablette de chocolat foncé mi-sucré de 4 oz (105 g)
- 1 enveloppe de gélatine nature
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 1/4 tasse (425 ml) de lait
- 2 jaunes d'oeuf légèrement battus
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 1/2 à 2 c. à thé (7 à 10 ml) de granules de café instantané
- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter
- Garniture: crème fouettée sucrée ou nappage (facultatif)
- Volutes de chocolat

MÉTHODE

Préparer la croûte à tarte; la mettre de côté. Défaire la tablette de chocolat en morceaux et les mettre dans un bol à mélanger; le mettre de côté. Combiner la gélatine et 1/2 tasse (125 ml) de sucre dans une casserole; ajouter 1 1/4 tasse (425 ml) de lait et les jaunes d'oeuf. Faire cuire sur un feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et que le mélange enrobe légèrement une cuillère. Ne pas faire bouillir. Retirer du feu; ajouter la vanille. Mesurer 1 tasse (250 ml) de mélange; en verser environ la moitié dans le bol contenant le chocolat; remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. (Battre avec un batteur rotatif au besoin). Incorporer la deuxième moitié du mélange. Ajouter les granules de café dans la casserole en remuant pour les faire dissoudre. Faire refroidir les deux mélanges en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils soient partiellement figés. Battre 1 tasse (250 ml) de crème jusqu'à ce que des pics se forment. Incorporer la moitié de la crème fouettée dans le mélange au chocolat; verser dans la croûte à tarte. Faire refroidir pendant 10 minutes. Entre-temps, incorporer le mélange de café dans ce qui reste de crème fouettée; ensuite, verser à la cuillère sur l'étage de chocolat. Garnir de crème fouettée ou de nappage et de volutes de chocolat, le cas échéant. Faire refroidir complètement. Donne 8 portions.

LE MÉCHOU

TABLE D'HÔTE
Oeuf florentine au gratin
Soupe du jour
Rosette de filet de bœuf au Bleu danois
Méchoui
Escalope de filet de bœuf au beurre persillé
Noisettes d'agneau au lait gras
Dessert
Café
16,95 \$

649, Grande-Allée est
522-3355

Café ROSALIA

PIANO - RESTAURANT - DANSE

DANSE AVEC MUSICIEN
Danse avec musicien du mercredi au dimanche, de 19 à 23 heures.

1 + 1 = 1
...Le soir, les escalopes sont à 2 pour 1
(Table d'hôte à partir de 9,95\$)

Un bon calcul!

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

Restaurant la Réserve

TABLE D'HÔTE
Portage, consommé ou jus

Spaghetti au romarin et à l'ail	9,95\$
Feuille de fruits de mer à l'estragon	11,95\$
Médaille de veau Florentine	12,95\$
Escalope de bœuf au parmesan	13,95\$
Entrecôte Mirabeau	14,50\$
Duo du chef sur plat de riz	14,95\$

Dessert maison
Café

MENU DE GENS D'AFFAIRES
de 11h30 à 19h30 du lundi au vendredi
108, Saint-Cyrille ouest
Pour réservations: 524-1864 ou 524-3571

La Gamelle

Restaurant café-terrasse
Gastronomie libanaise et continentale
1109, rue de l'Église
Sainte-Foy
659-1336

L'Anse aux barques
Bistro-restaurant

MOULES CULTIVÉES... ET CUISINE FRANÇAISE
Menus spéciaux et salons pour groupes.

692-4674
Fermé le lundi
28, boul. Champlain, Québec

Chez Rabelais
Restaurant de fine cuisine

Il serait trop long d'énumérer la carte variée que vous propose "Chez Rabelais"... Cependant, nous vous suggérons quelques plats raffinés.

TABLE D'HÔTE
La salade de filets de hareng
Le fondant de foies de volailles au porto

Le potage maison

Le gigot d'agneau Belle Blonde	16,95 \$
Le mignon de porc aux pêches	17,95 \$
Le pavé de saumon au beurre rouge	19,95 \$

Choix de desserts — thé — café

Menu de gens d'affaires (table d'hôte) de 11h à 19h à compter de 5,95\$
Salon privé disponible.

Rés.: 692-3367
Coin côté de la Montagne, En haut de l'escalier Petit Champlain.

OUVERT LE DIMANCHE
MENU DU JOUR

RESTAURANT MAISON ROMAINE
1380, chemin Ste-Foy
Cuisine italienne et française

TABLE D'HÔTE
Pate au poivre vert ou terrine de saumon
Fondue Parmesan ou Asperges vinaigrettes
Filet de saumon à la mousse de potonelles
Entrecôte, sauce à l'estragon
Escalopes de veau Sorrentina
Gratin de fruits de mer et poisson
Dessert - Café
15,95\$

Aux table d'hôte à partir de **17,50\$**
Menu des gens d'affaires à compter de **5,95\$**

FESTIVAL DUO DE PASTA
de 10,95\$ à 12,95\$
Soupe, café, dessert inclus

Réservations: 681-0549
Facilités de stationnement.

La Maison Juchereau-Duchesnay

Brunch

Les entrées Les plats
Assiette de fruits frais au yogourt Oeufs brouillés au saumon fumé
Les tranches d'oranges aux amandes L'omelette aux croûtons, sauce persillée
Poire farcie à la mousse de jambon Crêpe asiatique
Assiette Chaumières
Rosbif garni
Dessert

Une destination pour vos réceptions d'affaires, nos rendez-vous intimes ou parties de réception et brunchs.

TABLE D'HÔTE
tous les jours à partir de **15,95\$**

12,50\$ adultes — 7,50\$ enfants

5050, boul. Fossambault (418) 875-2751 Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier
● Ouvert à l'année ● Pavillon de neuf chambres ● Salle à manger ● Salle de réunion.

TABLE D'HÔTE
Fondue au parmesan
Pâté de foie
Escargots de Bourgogne

Scaloppine de veau marsala ou à la crème et vin blanc
Escalope de veau parmigiana

Cuisses de grenouilles à la provençale
Tournedos Rossini

Incluant aussi bar à salades

Dessert, café **11,95**

LA VIEILLE MAISON DU SPAGHETTI

40, Marché-Champlain Québec - 694-9144 | 625, Grande-Allée est Québec - 529-6697

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

La langue de bœuf sauce ravigote
La crème de potron
La cassiolette de fruits de mer Café d'Europe ou Le shaslick sauce Beaugency
Le riz à la crème
Les aubergines parmigiana
Les petits pois aux fines herbes
Le charot des mille douceurs
Café
18,95\$

PREPOSE AU STATIONNEMENT ET STATIONNEMENT GRATUIT RUE STE-ANGÈLE
Ouvert le dimanche

BRASSERIE OLYMPIQUE
CENTRE D'ACHATS PLACE LAURIER STE-FOY
2700, boul. Laurier, Québec - 658-6373

SPECIAL DU SAMEDI SOIR

FONDUE CHINOISE
POUR 2 PERSONNES

- 3 assiettes de viande
- 2 assiettes de sauce
- 1/2 litre de vin rouge

17,50\$
Formes de terre, café, thé ou lait inclus

TABLE D'HÔTE
7,25\$ à 12,50\$

- Filet de saumon méridional ou amandines
- Rosbif au jus
- Brochette de filet mignon
- Filet mignon madame avec sauce au choix
- Sautez jauronges au poivre
- Brochette de potonelles
- Cuisses de grenouilles à la provençale

Huitres: soupe, en pâté ou panées

La "faim" du monde ça se passe chez nous

RESTAURANT-BAR aloha

cuisine polynésienne grillades et fruits de mer

Venez découvrir notre **BRUNCH** aux couleurs des îles, dimanche, de 10h30 à 14h30 **12,95 \$**

AVEZ-VOUS OUBLIÉ VOS RÉSERVATIONS DU TEMPS DES FÊTES?

UN JARDIN SUR LES QUAIS... UNE VUE EPOUSTOUFLANTE SUR LE SAINT-LAURENT.

Edifice Le Havre
Vieux Port de Québec
RÉSERVATIONS: **692-1949**

Venez danser au son de la musique de Carlos Ortiz, du lundi au samedi de 21h à 02h30.

Piano Bar

Stationnement gratuit (3 heures)

CPHôtels Le Château Frontenac
CP et C sont les marques déposées de Canadian Pacific Limited

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

La viande chevaline

♦ Les avantages étaient nombreux: économie, saveur douce et exceptionnelle pureté d'une fibre ne donnant prise à aucun des parasites les plus communément présents dans les autres viandes. Plus foncée que la viande de boeuf, la viande chevaline est comparable à celle du mulet. Malgré, elle convient à tous les estomacs, mais, attention! certaines personnes y sont allergiques.

En fondue chevaline, cette viande plaira assurément. Moins tendre que le boeuf, elle bénéficiera d'un séjour de quelques heures dans une marinade où se marient l'huile et le vin, les carottes, le céleri, l'oignon et une feuille de laurier. Il importe de prendre la précaution suivante afin de conserver le jus de la viande: ne pas saler celle-ci et ne pas incorporer du sel à la marinade. Comptez, par ailleurs, sur les sauces servies en accompagnement pour lui ajouter les condiments et les parfums de votre choix. Un secret en terminant: la fondue à l'huile a le défaut de faire absorber de l'huile à ceux qui n'en désirent pas. Une épaisse tranche de pain croustillé, posée dans l'assiette à pain, pourra jouer le rôle d'un tampon. Sortant de l'huile fumante, le cube de viande peut faire une pause sur le pain avant de rejoindre votre assiette, votre fourchette, les sauces et finalement votre bouche.

C'est toujours un peu accidentellement qu'au cours de l'histoire, le cheval est passé de l'écurie à l'assiette de l'homme.

De cet événement, on a toujours fait un plat. Qui ne se rappelle la fameuse manifestation d'hostilité organisée pour protester contre l'obligation faite aux habitants de ce pays, obligation signée par Lévis et Montcalm en temps de guerre et de famine, au milieu du XVIII^e siècle, et qui contraignait la population à consommer de la viande chevaline? Bouillons, escalopes et fricassées ont eu raison de la résistance populaire. Craignant les sanctions, nos ancêtres ont ob-

tempéré, mais ils n'ont pas aimé le goût du cheval qu'ils aimaient, par ailleurs, de tout leur coeur, l'élevant publiquement au rang de meilleur ami de l'homme. C'était en 1758. Pour la première fois, on mangea officiellement du cheval, en Nouvelle-France.

Cent ans plus tard, dans la Vieille France, pour la première fois, d'estimables convives attaquèrent un menu entièrement chevalin. Les deux cents invités avaient été prévenus. Près de 70 se refusèrent, prétextant n'importe

quoi. Ils n'entrèrent donc pas dans la salle à diner du Grand Hôtel, à Paris, ce 6 février 1855. Le menu, qui ne comportait pas moins de dix plats, débutait par un *vermicelle au bouillon de cheval*. Le point final visait à démontrer que, même au dessert, le cheval a du style. Aussi, mangea-t-on un *gâteau au rhum à la moelle de cheval*. Ce repas, l'un des plus importants aux yeux et au goût des hippophages, aurait provoqué la naissance en France des premières boucheries chevalines et celle des premiers restaurants voués à la viande de cheval.

Fondue chevaline

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 3 à 4 minutes

Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

- Marinade:
 - huile 1 ml (4 tasses)
 - carotte en mirepoix (dés) 30 ml (2 c. à table)
 - céleri en mirepoix 30 ml (2 c. à table)
 - oignon en mirepoix 45 ml (3 c. à table)
 - vin rouge 125 ml (1/2 tasse)
 - thym au goût
 - feuille de laurier 1
 - poivre au goût
- Faux-filet, filet ou surlonge de cheval en cubes 1,2 kg (2 lb 11 oz)
- Huile quantité suffisante
- Cube de pomme de terre 1
- Sauces d'accompagnement:
 - Sauce au yogourt et à l'échalote 125 ml (1/2 tasse)
 - Sauce à la cressonnière 125 ml (1/2 tasse)
 - Sauce béarnaise 125 ml (1/2 tasse)
 - Sauce Choron 125 ml (1/2 tasse)

MÉTHODE

- Préparer la marinade en mélangeant ensemble tous les ingrédients prévus à cet effet.

- Faire mariner les cubes de viande pendant environ 3 h dans ce mélange; bien les égoutter avant de les utiliser.
- Verser l'huile dans un caquelon et la faire chauffer.
- Mettre un morceau de pomme de terre dans l'huile fumante afin d'évaluer son degré de chaleur; s'il se colore rapidement, l'huile est à point.
- Avec l'aide des fourchettes à fondue, piquer les cubes de viande et les déposer dans l'huile fumante.
- Faire cuire au goût et tremper dans une sauce d'accompagnement, si désire.

SAUCE AU YOGOURT ET À L'ÉCHALOTE

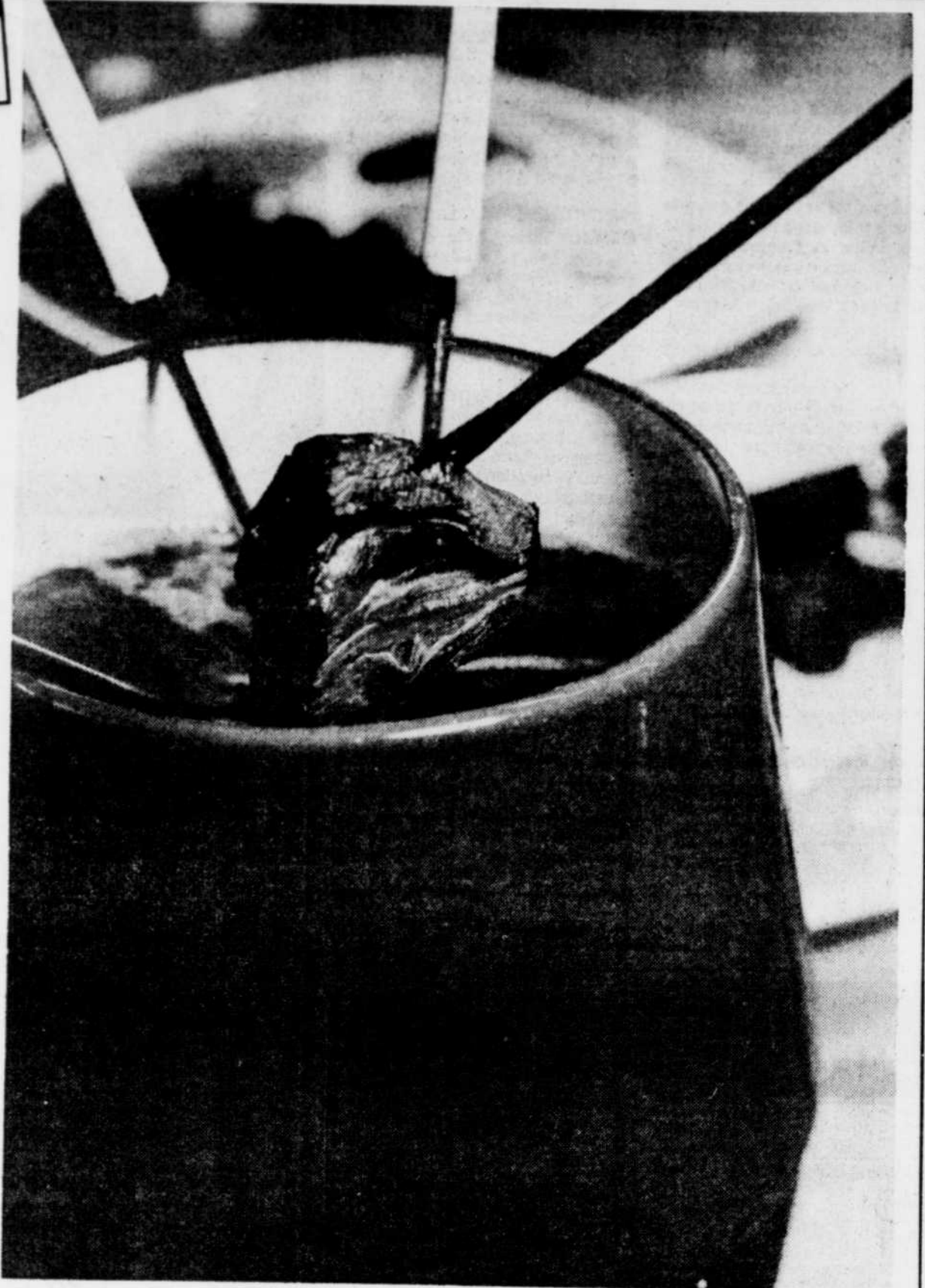
Préparation: 10 minutes

INGRÉDIENTS

- Yogourt nature 100 ml (3/8 tasse)
- Jus de citron 5 ml (1 c. à thé)
- Sel, poivre au goût
- Échalote finement hachée 15 ml (1 c. à table)

MÉTHODE

- Battre le yogourt, y ajouter le jus de citron.
- Saler, poivrer et ajouter l'échalote.



La viande chevaline fait d'excellentes fondues parce qu'un bain de quelques heures dans une marinade l'attendrit.

FONDUES À 1/2 PRIX



Valide seulement les dimanches, lundi et mardi soir jusqu'au 30 novembre.

TROIS FONDUES À 1/2 PRIX

BOURGUIGNONNE	\$10.50 pour	\$5.25
POULET	\$ 9.75 pour	\$4.87
FROMAGE	\$ 8.95 pour	\$4.47

Egalement notre table d'hôte, nos grillades et fruits de mer pour vous régaler



LA TYROLIENNE

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

651-6905

FESTIN DES HÛÎTRES

ENTRÉES

6 huîtres nature	3,50
6 huîtres Casino	4,25
Bacon émietté, fromage, gratinées	
6 huîtres Rockefeller	4,25
Épinards, sauce hollandaise, gratinées	
Pâte d'huîtres	3,95
Huîtres frites	3,95
Soupe aux huîtres	3,50

REPAS
Inclus avec chaque plats
Soupe du jour, bar à salades
thé ou café

Pâte aux huîtres 8,50
Pommes de terre, légumes
Huîtres frites 8,50
Pommes de terre, légumes ou riz

Spécial pour deux
Choix de repas
1/2 litre de vin inclus
21,95

Remboursement du stationnement à Place Québec sur présentation du billet après 6h.

J'AIME
Restaurant
Différence

860, rue Saint-Jean, Québec
Réservation: 529-0339

restaurant da Scarpone

Vue exceptionnelle sur le Saint-Laurent... vous y prendrez goût...

specialités italiennes et fruits de mer

NOUVEAU BUFFET TERRE ET MER

le dimanche, de 17h30 à 22h00
(à volonté) 19,50\$ enfants 1/2 PRIX
● variétés de poissons et fruits de mer
● pièces montées
● côte de boeuf au jus et plus...

RABAIS DE 5\$ AU BUFFET

(pour deux personnes) sur présentation de cette annonce

SUPER-BRUNCH 11,50\$ de 11h à 14h
enfants: 5,50\$

à droite de l'Agora, Vieux-Port de Québec.
RÉSERVATIONS: 692-4612
Stationnement gratuit à la porte

Un trésor de restaurant!

TABLE D'HÔTE DU SOIR

La terrine de poisson

La soupe du chaudron

Les médaillons de truite au vinaigre de framboises 15,95\$
Le lapin à la navarraise 16,95\$
Le filet de boeuf chasseur 17,95\$

Dessert - The café

Dans le vieux Québec, un véritable trésor de restaurant vous convie au délicat raffinement de sa table et de ses vins, et au plaisir doux et unique de son ambiance recherchée...

RESTAURANT AUBERGE DU TRÉSOR

Service de valet

20, rue Ste-Anne, coin rue du Trésor
(en face du Château Frontenac)
Réservations 694-1876

(publi-reportage)

LE SOLEIL

CBV 980 am Québec

vous présentent

LA RECETTE DE LA SEMAINE TRANSMISE LORS DU VOLET

"Cuisine populaire de tous les pays"

diffusée à 10h, dans le cadre de l'émission "LES SAMEDIS DE QUÉBEC"



Sur la photo, de gauche à droite: l'animateur Denis Careau, en compagnie de Madame Tam Phan et de M. Dat Vo Van, président de l'Association vietnamienne de Québec.

HARICOTS VERTS À LA SAUCE AUX HÛÎTRES

Ingrédients

- 1 lb de poulet tranché mince (cuisse ou poitrine, au goût)
- 1 lb de haricots verts coupés en trois
- 1 oignon coupé
- 1/2 tasse d'eau
- 1 1/2 c. à thé de sauce aux huîtres
- Sel, poivre noir

Faire revenir le poulet avec la moitié d'un oignon dans un chaudron pendant 5 minutes à feu moyen-fort. Ajouter les haricots, le restant d'oignon et l'eau puis mettre le couvercle, à feu moyen pendant 15 minutes. Ajouter la sauce aux huîtres et bien mélanger. Ajouter du poivre, y goûter, ajouter du sel s'il y a lieu. Servir sur un lit de riz! Bon appétit!

RECETTE VIETNAMIENNE PRÉSENTÉE PAR Mme Tam Phan

ÉCOUTEZ "CUISINE POPULAIRE DE TOUS LES PAYS" UNE FAÇON ORIGINALE DE CONNAÎTRE LES TRADITIONS ET COUTUMES D'ICI ET D'AILLEURS. En collaboration avec le COFI de Québec.

Quelque part, une place à soi...

♦ À rédiger ainsi des publicités pour enfants et adolescents, je me suis bien vite aperçue que les seconds attireraient moins que les premiers; de même que les portraits d'enfants lourdement handicapés se méritent moins d'appels que ceux d'enfants "normaux".

Quand il s'agit de déficience mentale, c'est encore pire. Mais voyez-vous, ces jeunes dont je vous parle n'ont pas fait le choix de naître handicapés. Si, en plus de toutes les limites auxquelles, quotidiennement, ils doivent faire face, on leur dénie le droit à un foyer, alors quelle vie!

Sébastien est un de ceux-là. Âgé de 16 ans, il est atteint de paralysie cérébrale, se déplace en fauteuil roulant ou en marchette. Il peut monter et descendre un escalier, même si cela s'avère un exercice quelque peu laborieux pour lui. Qu'on ne se méprenne pas, malgré

tout, Sébastien peut se montrer très actif. Croyez-le ou non, il raffole des tâches ménagères: laver la vaisselle, le plancher, peindre, etc. Il est autonome au plan de son hygiène personnelle. Ce jeune garçon serviable, au regard pétillant, est aussi handicapé au plan intellectuel. Il fréquente quotidiennement l'école Notre-Dame de Roc-Amadour.

Je m'adresse donc à vous qui disposez d'un peu d'espace, sans trop d'escaliers, d'un grand cœur et d'une non moins grande aisance à

Une Commission de la construction remplacerait l'Office de la construction

♦ MONTREAL (PC) - Le certificat de classification, le "permis de travail" de l'ouvrier qui veut travailler sur un chantier de construction est appelé à disparaître à compter du 1er janvier.

L'Office de la construction du Québec (OCQ), modifié et agrandi, deviendra la Commission de la construction du Québec.

La Presse a obtenu copie d'un document mentionnant que le conseil de ministres a décidé de donner suite au mémoire présenté par M. Pierre Paradis, ministre du Travail qui propose d'abolir le certificat de classification pour le remplacer par un nouveau système de formation et de classification.

Le gouvernement doit déposer à l'Assemblée nationale un projet de loi qui modifiera la loi sur les relations de travail dans l'industrie de

évoluer au contact de personnes handicapées. Chez vous, y a-t-il une place pour Sébastien?

Il aura besoin de votre compréhension et de votre patience car il vivra là sa première séparation de ses parents. Cependant, il visitera ceux-ci régulièrement. Sébastien aura aussi besoin que vous le stimuliez à devenir plus autonome, à participer à des activités en dehors du foyer et il semble bien qu'il soit très réceptif et presque reconnaissant lorsqu'on le pousse à réaliser des choses. Il importe que vous res-

liez dans l'agglomération urbaine de Québec.

J'attends vos appels et je les souhaite nombreux:

Catherine Bouchard
Secteur ressources
Centre de services sociaux de Québec
529-7351

THORNE ERNST & WHINNEY INC.
GILLES SAVARD SYNDICS CONJOINTS

de l'actif de Réjean Robitaille.
410, Charest est, suite 500
QUÉBEC, Que. G1K 8G3
Tel.: (418) 529-3721

de Québec.

J'attends vos appels et je les souhaite nombreux:

Catherine Bouchard
Secteur ressources
Centre de services sociaux de Québec
529-7351

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC No 200-11-000786-866 030677

COUR SUPÉRIEURE (En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: REJEAN ROBITAILLE, domicilié au 1220, St-Pascal, appartement 2, Québec, P.Q., ayant fait affaires sous la raison sociale de "LES PRODUCTIONS REJEAN ROBITAILLE ENR".

Avis est, par les présentes, donné que Réjean Robitaille, a fait cession de ses biens le 31er jour d'octobre 1986, et que la première assemblée des créanciers sera tenue le 20er jour de novembre 1986, à 10:00 heures de l'avant-midi, au bureau du Sequestre officiel, 410, boulevard Charest est, suite 400, Québec, dans la Province de Québec. Date de Québec, ce 3er jour de novembre 1986.

THORNE ERNST & WHINNEY INC.
GILLES SAVARD SYNDICS CONJOINTS
de l'actif de Réjean Robitaille.
410, Charest est, suite 500
QUÉBEC, Que. G1K 8G3
Tel.: (418) 529-3721

N.B. La famille retenue recevra une compensation financière en vertu de la loi sur la santé et les services sociaux. De plus, certains supplé-

ments sont prévus en raison des soins spéciaux requis pour cet enfant.

APPEL D'OFFRES
ECONOLER

Travaux d'économie d'énergie — Dossier #85-003
Fourniture et installation de contrôles à l'Edifice "G"
Edifice "G"
1050, rue Conroy
Québec (Québec)
L'appel d'offres consiste essentiellement à la fourniture et l'installation de contrôles à l'Edifice "G".

Les documents de soumission peuvent être obtenus à compter du 10 novembre 1986 par remise d'un montant non remboursable de 25,00\$ ou d'un cheque fait à l'ordre de Econoler Inc.
La remise des documents ainsi que la réception des soumissions seront faites à l'adresse suivante: Econoler Inc., 890, boul. Charest est, bureau 300, Québec G1K 8S5. Tel.: (418) 649-0286.

Les conditions de soumission sont précisées dans les documents d'appel d'offres.

Date et heure limite de réception des soumissions:
Le jeudi 20 novembre 1986 à 15 heures (heure locale)

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC No 200-11-000730-864 No Surintendant: 030660

COUR SUPÉRIEURE (En matière de faillite)

Dans l'affaire de la faillite de: HARMONIE DESIGN INC., corporation légalement constituée, initialement connue sous le nom de 2325-8999 QUÉBEC INC., ayant son siège social au 976, rue Monton, Québec (Québec) G1S 2Y5 et une place d'affaires au 255, St-Paul, Québec (Québec) G1K 3W5.

DEBITRICE

AVIS est par les présentes donné que le 21er jour d'octobre 1986, le Registrare de la Cour Supérieure, district de Québec, a rendu une ordonnance déclarant Harmonie Design inc. en faillite, et ce, rétroactivement au 9er jour d'octobre 1986. La première assemblée des créanciers sera tenue le 20er jour de novembre 1986, à 13h30, au bureau du sequestre officiel, au 410, boulevard Charest est, bureau 400, Québec (Québec).

DATE DE QUÉBEC, ce 3er jour de novembre 1986.

LEBLOND, BUZZETTI & ASSOCIES LTEE SYNDIC

621, boulevard Charest est
Québec (Québec)
G1K 3J5
Telephone: 525-4641

APPEL D'OFFRES
VILLE DE SAINT-ROMUALD ASSURANCES GÉNÉRALES POUR L'ANNÉE 1987

La Ville de Saint-Romuald demande des soumissions pour ses assurances générales.

Toutes les conditions du présent appel d'offres sont contenues au cahier des charges qui est disponible pour examen et qui peut être obtenu à compter de 9:00 heures, le 11 novembre 1986, au bureau du Greffier, Hôtel de Ville de Saint-Romuald, 1245, rue Commerciale, Saint-Romuald.

Sont admis à soumissionner les courtiers d'assurances, agents d'assurances et compagnies d'assurances dûment autorisés à faire affaires au Québec.

Un versement de cinquante dollars (50\$) payable à la Ville de Saint-Romuald est requis pour obtenir un cahier des charges. Ce montant n'est pas remboursable.

Toute soumission doit être accompagnée d'un cheque visé de cinq cents dollars (500\$), payable à l'ordre de la Ville de Saint-Romuald. Ce cheque sera retourné aux soumissionnaires dont les propositions n'auront pas été retenues, quant à celui dont la soumission sera retenue, il aura droit au remboursement de ce dépôt lorsque les contrats d'assurances auront été émis conformément à la soumission.

Pour être considérée, toute soumission doit être remise avant 15:00 heures, le 2 décembre 1986, au bureau du Greffier, à l'Hôtel de Ville de Saint-Romuald.

Toutes les soumissions seront ouvertes publiquement le même jour à compter de 15:05 heures dans la salle du Conseil.

La Ville de Saint-Romuald ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions qui seront présentées.

SAINT-ROMUALD, CE 4e JOUR DE NOVEMBRE 1986.
ME JACQUES LEBLOND, AVOCAT, O.M.A., GREFFIER ET DIRECTEUR DU CONTENTIEUX VILLE DE SAINT-ROMUALD

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE QUÉBEC N Cour: 200-11-000783-863 N Actif: 030673

COUR SUPÉRIEURE (En matière de faillite)

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

ALAIN ROCHON, demeurant au 43, Saint-Antoine #6, Loretteville, Qué. G2B 1L8 et ayant opéré sous la raison sociale de "Les Entreprises Jalmir Enr." au 3230, d'Alembert #407, Les Saules, Que. G1P 3V7

Debiteur

Date de la faillite: 30 octobre 1986

ASSEMBLÉE LE: 18 novembre 1986 à 11:00 heures

AU: BUREAU DU SYNDIC MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC

1195, avenue Lavigerie, Sainte-Foy, Que. G1V 4N3

AVIS est par les présentes donné que le débiteur précité a fait cession de ses biens à la date ci-haut mentionnée.

La première assemblée des créanciers sera tenue à la date, l'heure et l'endroit indiqués plus haut.

Sainte-Foy, le 4 novembre 1986.

MAHEU NOISEUX INC., SYNDIC ET EDOUARD RICHARD, C.A., SYNDIC

1195, avenue Lavigerie, Sainte-Foy (Québec)

Tel.: (418) 658-5564

Ville de Lauzon

BUREAU DU PRÉSIDENT D'ÉLECTION

AVIS PUBLIC
RÉSULTAT DU SCRUTIN

AVIS PUBLIC est par la présente donné que le résultat final du scrutin tenu le 2 novembre 1986 est le suivant:

À LA CHARGE DE MAIRE:
JEAN-MARC LESSARD (ÉLU)
Économiste
14, Carré des Cascades
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 290
NOMBRE DE VOTE: 1.853

FRANÇOIS DUMAS
Courtier
427, rue St-Joseph
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 1.210

À LA CHARGE DE CONSEILLER:
DISTRICT NO 1:
JEAN-CLAUDE BOUCHARD (ÉLU)
Éducateur
936, rue de la Martinière
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 54
NOMBRE DE VOTE: 541

DISTRICT NO 2:
DENIS SONIER (ÉLU)
Directeur
55, Carré des Cascades
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 318
NOMBRE DE VOTE: 571

DISTRICT NO 3:
LISE BOURGAULT (ÉLUE)
Maîtresse de maison
42, rue Létourneau
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 123
NOMBRE DE VOTE: 546

DISTRICT NO 4:
ANDRÉ GUAY
Fonctionnaire
20, rue Massé
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 219
NOMBRE DE VOTE: 516

DISTRICT NO 5:
GILLES LEHOULLIER (ÉLU)
Agent d'information
19, rue de la Marine
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 347
NOMBRE DE VOTE: 726

DISTRICT NO 6:
YVON VEILLEUX (ÉLU)
Consultant
95, boul. Jacques-Cartier
Lauzon, QC
MAJORITÉ: 115
NOMBRE DE VOTE: 536

EN CONSÉQUENCE, les personnes ayant la majorité pour les différentes charges ci-haut mentionnées sont élues.
Le tout en conformité avec l'article 239 de la loi sur les Cités et Villes.

Donné à Lauzon, ce 8 novembre 1986

MICHEL LALIBERTÉ
Président d'élection

LAURENT SAMSON
Évaluateur
11, rue Dumont
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 1.563

ROLAND BERNIER
Directeur
90, rue St-Joseph
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 1.175

MICHEL GAGNON
Cadre
202, rue Turgeon
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 487

LOUISE D.-TALBOT
Maîtresse de maison
91, rue des Pinsons
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 253

PAUL SENEÇAL
Relationniste
11, rue de la Lande
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 423

LISE CANTIN-LESSARD
Secrétaire
38, rue des Castels
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 297

JEAN-MARC MARTEL
Inspecteur
194, boul. de l'Entente
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 379

CAROL LATENDRESSE
Politologue
8, rue Lévis
Lauzon, QC
NOMBRE DE VOTE: 421

CHEZ EATON

SAMEDI EST JOUR d'aubaines

25% DE RABAIS! COORDONNÉS SÉLECTIONNÉS

Vous profiterez d'un rabais de 25% sur les prix courants étiquetés des coordonnés Club House Eaton pour dames! Jupe portefeuille doublée devant, pantalon à double empiècement à la taille ou pantalon à deux plis. Polyester en tons variés. Non offert à Levis.

CHAUSSETTES AU GENOU WONDERBRA À PRIX SPÉCIAL!

Faites ample provision de chaussettes au genou en nylon diaphane. Modèle à pieds sandales. Paquet d'une paire. Choix de coloris-mode. Peinture unique pour 9 à 11.

.79 le paquet ou 6 paquets pour 3.99

25% DE RABAIS LINGERIE POUR DAMES

Profitez-en! 25% de rabais supplémentaire sur les prix de solde déjà réduits des jupons, combinaisons, camisoles et combinés. Choix de tailles et de couleurs.

25% DE RABAIS! SURVÊTEMENTS

25% de rabais sur les prix courants étiquetés des survêtements pour hommes et femmes. Choix de modèles Adidas, Osage, Nike et autres! Couleurs et tailles variées.

MOITIÉ PRIX: SERVIETTES "OPULENCE" Eaton

Epais tissu éponge de coton peigné. Sarcelle, abricot, bouton d'or, rose, bleu ouivoire.

Format	Prix courant Eaton	Ch.
Bain, 63 x 115 cm	11.98	5.99
Essuie-mains, 38 x 68 cm	9.98	4.99
Débarbouillette, 30 x 30 cm	4.98	2.49

Choix incomplet de formats et de couleurs

15% DE RABAIS! CANAPÉS-LITS ET FAUTEUILS

Soyez prêts à recevoir vos invités à Noël! Venez dès aujourd'hui choisir un canapé-lit ou un fauteuil! Vous profiterez d'un rabais de 15% sur les prix courants étiquetés.

VALISES "ESPANA" SAMSONITE À PRIX SPÉCIAUX!

Fabrication en nylon durable imperméable garni de vinyle coordonné. Choix de: valises compagnon 60, 65 ou 72.5 cm; valises court-séjour 50 cm; fourre-tout à bandoulière ou housses à vêtements.

39.99 à 99.99 ch.

25% DE RABAIS! COUTEAUX ÉLECTRIQUES

Pensez à vos cadeaux des Fêtes! Profitez d'un rabais de 25% sur les prix courants étiquetés de tous les couteaux électriques de marques Moulinex, Black and Decker et Hamilton Beach.

Achats en personne seulement

Qui pense enfants pense jouets!

Au rayon des jouets chez Eaton, on trouve les plus récents jeux électroniques, mais aussi des jouets qui font le bonheur des petits depuis des générations. Il y a, en tout cas, de quoi faire briller des yeux au matin de Noël...

Pensez dès maintenant à Noël!

NOËL 86 CHEZ EATON

Credit accepté avec la carte Eaton

Les cartes American Express, Visa, et MasterCard sont aussi acceptées pour les achats en personne

EATON
VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX

GALERIES CHAGNON 833-7744
PLACE STE-FOY 653-9331
GALERIES DE LA CAPITALE 627-5811

AVIS PUBLIC

Projet - Réfection et Agrandissement de la Marina du Lord Reading Yacht Club - Club Nautique Lord Reading à Beaconsfield, Québec

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

Cette étude d'impact sur l'environnement a été présentée au ministre de l'Environnement qui l'a rendue publique le 31 octobre 1986 et l'a mise à la disposition du public pour fins de consultation.

Ce dossier est notamment disponible pour consultation par le public au:

5199, rue Sherbrooke est
Bureau 3860
MONTREAL (QUÉBEC)

et au:

12, rue Sainte-anne
QUÉBEC (QUÉBEC)

de 8H30 à 16H30, du lundi au vendredi. On peut y obtenir la liste des lots touchés par ce projet.

D'ici au 15 décembre 1986, toute personne, groupe ou municipalité peut demander par écrit au ministre de l'Environnement la tenue d'une audience publique relativement à ce projet.

Ce 6 novembre 1986.

Cet avis est publié par Lord Reading Yacht Club - Club Nautique Lord Reading conformément au règlement sur l'évaluation et l'examen des impacts sur l'environnement (R.R.Q., c. Q-2, r. 9) adopté en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c. Q-2).

Etude sur le programme d'assainissement des eaux usées L'Etat se doit d'élaborer une politique de gestion des boues

«Parce qu'une politique de gestion des boues des usines d'épuration ne semble pas encore exister même si le Programme d'assainissement des eaux usées des municipalités est en place depuis huit ans, le gouvernement se doit d'élaborer une telle politique d'ici le mois de février 1987.

par Raymond GAGNÉ

Voilà l'une des recommandations importantes qui ont été soumises au ministre de l'Environnement, par le Groupe de travail mis sur pied, en février 1986, par M. Clifford Lincoln.

Ce groupe, présidé par M. Camille Dagenais, ancien PDG de la firme SNC, a remis son rapport au ministre, le 7 octobre. L'ouvrage a été rendu public récemment.

Le mandat général confié au groupe visait à évaluer l'efficacité et le rendement du programme d'assainissement par rapport aux objectifs et à l'argent investi, voir

s'il y avait suivi et contrôle des ouvrages en cours, comparer la situation de l'assainissement industriel et agricole à celle de l'assainissement urbain, étudier les autres sources de financement et inventorier le potentiel et les modes de privatisation possibles.

En ce qui a trait au coût de l'assainissement urbain, le Groupe de travail fait valoir qu'il dépassera \$4,2 milliards pour atteindre près de \$6 milliards.

Les boues des usines d'épuration

Dans son rapport, le Groupe de travail signale qu'il y a près de 80 usines d'épuration qui sont actuellement en service. Trois cents autres sont en construction. À la fin de 1986, environ 130 stations seront utilisées.

«Malgré le petit nombre de stations déjà en service, fait valoir le groupe, plusieurs d'entre elles éprouvent des difficultés à disposer de leurs boues.»

Le rapport constate que ce problème va d'ailleurs augmenter, voire décupler, au cours des cinq prochaines années.

Le Groupe de travail déplore, de plus, un certain manque de collaboration entre les ministères de l'Environnement et de l'Agriculture en ce qui concerne l'élaboration de programmes de recherche appliquée sur l'utilisation des boues d'épuration comme engrais organique et sur d'autres solutions possibles.

Il dit également que les agriculteurs ne semblent pas suffisamment informés ou conscients des pratiques et avantages de l'épandage des boues, tant sur le plan nutritif que sur celui de l'apport précieux de matière organique pour les sols agricoles.

Le lecteur de la région de Québec se souviendra que les audiences publiques portant sur le programme d'assainissement de la Communauté urbaine de Québec,

en mai et juin, avaient mis en évidence ce problème de la disposition des boues. La CUQ avait opté pour leur incinération devant les incertitudes quant aux coûts et à d'autres méthodes de disposition des boues de ses futures stations d'épuration.

Le Groupe de travail constate donc, qu'après huit ans d'existence, le Programme d'assainissement urbain n'ait pas encore suscité la mise en place d'une politique de gestion des boues des stations d'épuration.

En conséquence, il propose l'élaboration immédiate d'une telle politique et demande que celle-ci lui soit soumise pour évaluation, dès le mois de février 1987.

Le Groupe de travail avait demandé une prolongation de son mandat qui se terminait à la fin de septembre, ce qui lui a été accordé par le ministre de l'Environnement, M. Clifford Lincoln. ●



CONSEIL MUNICIPAL

ORDRE DU JOUR DE LA SÉANCE DU
10 NOVEMBRE 1986

Prière

- Ratification du procès-verbal de la séance du Conseil municipal tenue le 20 octobre 1986.
- Présentation de tous les documents, lettres et requêtes adressés au Conseil.
- Rapport du directeur général et des chefs de service.

4. RAPPORTS DU COMITÉ EXÉCUTIF

- Vente par la Ville à madame Denyse Beaulieu-Marquis de certains lots du cadastre de la paroisse de Saint-Sauveur, pour un montant de 3 286.00\$, en vue de corriger le titre de propriété de cette dernière.
- Acquisition, par la Ville, par expropriation ou autrement, d'une partie du lot 941-2 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Roch) en vue du réaménagement du carrefour St-François et St-Dominique.
- Approbation du budget de fonctionnement de la SIDAC Mail Centre-Ville de Québec pour la période s'étendant du 1er janvier 1987 au 31 décembre 1987.
- Acquisition, de la firme Versatorm Systems Ltd., des logiciels en vue de la gestion des appels d'urgence reçus par les Services de police et de protection contre l'incendie pour un montant d'environ 144 000.00\$ et acquisition des équipements informatiques requis à cette fin, pour un montant d'environ 130 000.00\$.
- Modification à la résolution CM-85-16 en date du 23 décembre 1985 concernant la nomination des membres du Comité du Centre municipal des congrès et de la Commission athlétique de Québec.
- Dépôt pour adoption en deuxième lecture, tel que modifié, du projet de règlement 3212.
- Versement à la réserve foncière des lots 2197, 2198, 2198-A et 2199 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Pierre) et cession à la Société municipale d'habitation Champlain desdits lots en vue de la réalisation d'un projet d'habitation de trente et un (31) logements connu sous le nom de projet "Sault-au-Matelot".
- Servitude réelle et perpétuelle réciproque de droit de passage devant intervenir entre la Ville et la Centre Ozanam de la Société de St-Vincent de Paul Inc. sur une partie des lots 2196 et 2197 du cadastre de la Cité de Québec (quartier Saint-Pierre).
- Remboursement d'un billet au montant de 800 000.00\$ émis par la Ville en faveur des Syndics Apostoliques des Frères Mineurs ou Franciscains de la Province Saint-Joseph du Canada.
- Pose de services d'aqueduc de 150 et 200 millimètres de diamètre pour alimenter des systèmes de cicleurs automatiques dans des immeubles situés aux 778-784, rue Saint-Jean, 995, rue des Méandres, 2351-2371, avenue Galilée et 950-964, rue St-Jean.
- Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3217.
- Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3219.
- Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3218.
- Adjudication de contrat à la firme A. Beaudoin (1980) Inc. pour l'exécution des travaux d'aqueduc, d'égoûts, de structure de rue et de pavage dans le projet de développement domiciliaire Softly Inc. (1986), situé dans le district Charlesbourg-Ouest, pour un montant approximatif de 309 431,43\$.
- Octroi de deux (2) bourses de la Ville de Québec pour l'année universitaire 1986-1987 de l'Université Laval.
- Dépôt pour adoption en première lecture du projet de règlement 3220.

5. ÉTUDE DES PROJETS DE RÉGLEMENTS POUR ADOPTION EN 1re LECTURE

- Établissant un programme de subvention pour la mise en valeur du territoire Lebourgneuf.
- Modifiant le règlement 2474 "Concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, St-Roch/St-Sauveur et Limoilou".
- Établissant un programme de crédits aux débiteurs de taxes foncières générales imposées à l'égard d'immeuble résidentiels situés dans le territoire Lebourgneuf.
- Modifiant le règlement 2272 "Concernant l'urbanisme dans les districts Les Saules, Neufchâtel, Duberger et Charlesbourg-Ouest".

6. ÉTUDE ARTICLE PAR ARTICLE DES PROJETS DE RÉGLEMENTS POUR ADOPTION FINALE

- Décrétant la réalisation d'un programme spécial d'intervention Lebourgneuf et un emprunt de 500 000.00\$ nécessaire à cette fin. (x)
- Concernant le prolongement de l'avenue Nantel et de la rue Bazire. (x)
- Modifiant le règlement 2474 "Concernant l'urbanisme dans les districts Champlain, St-Roch/St-Sauveur et Limoilou". (x)
- Modifiant le règlement 721 "Concernant la circulation MODIFIÉ dans les rues de la cité". (x)

(x) Pour leur adoption en deuxième lecture, il faut la majorité absolue des membres du Conseil.

7. INTERVENTIONS DES MEMBRES DU CONSEIL

8. AVIS DE MOTION

- MOTION: Concernant la problématique du service de traversiers entre Québec et Lévis.

10. PÉRIODE DE QUESTIONS ET DE RÉPONSES

- Réponses à donner à des questions posées lors de séances antérieures.
- Matières ayant fait l'objet de l'avis prévu à l'article 6.3.2 du règlement numéro 2711.

11. CLÔTURE DE LA SÉANCE

N.B.: Il pourra être ajouté à/ou enlevé de cet ordre du jour toute matière ou sujet qui requiert l'approbation du Conseil si les circonstances le justifient.

Québec, le 7 novembre 1986

LE GREFFIER DE LA VILLE
ANTOINE CARRIER, avocat

AUBAINES EATON CANADA

Fils et accessoires à prix spéciaux!

Juste à temps pour les fêtes!
Des cadeaux à faire... ou à laisser faire!

1. Fil Sayelle Eaton. Acrylique peigné, lavable et séchable à la machine. Blanc, aran, rose foncé, rose, bleu Copenhague, sarcelle chiné, rouge, canneberge, rose vif moyen, vanille, blé, denim délavé, marine, chameau, brun moyen. Le patron du pull-over représenté est celui du catalogue Beehive, no 473 et est offert à 1.75 ch.

.69 la pelote de 50 g

2. Fil Shetland Lady Fair Eaton. Acrylique et laine, lavable et séchable à la machine. Blanc, aran, gris Oxford, bleu moyen, bleu chiné, marine foncé, gris chiné, vin, beige chiné, ciel rouge, cassis, trèfle. Le patron du pull-over représenté est celui du catalogue Beehive, no 471 et est offert à 1.95 ch.

1.19 la pelote de 50 g

3. Coton York Caressa. Acrylique, coton et viscose, lavable et séchable à la machine. Bleu clair, rouge, gris, blanc, rose, jaune primevère, jade. Le patron du pull-over représenté est celui du catalogue Beehive, no 468 et est offert à 1.75 ch.

1.57 la pelote de 50 g

33% de rabais!

4. Étui avec accessoires de tricot. Un cadeau tout conseillé pour celles qui aiment tricoter! Étui pliant en vinyle à fermeture "Velcro". L'ensemble comprend un grand nombre d'accessoires dont: ciseaux pliants, jauge à tricot, compte-rangs! Prix courant Eaton 15.00.

9.99 ch.

33% de rabais!

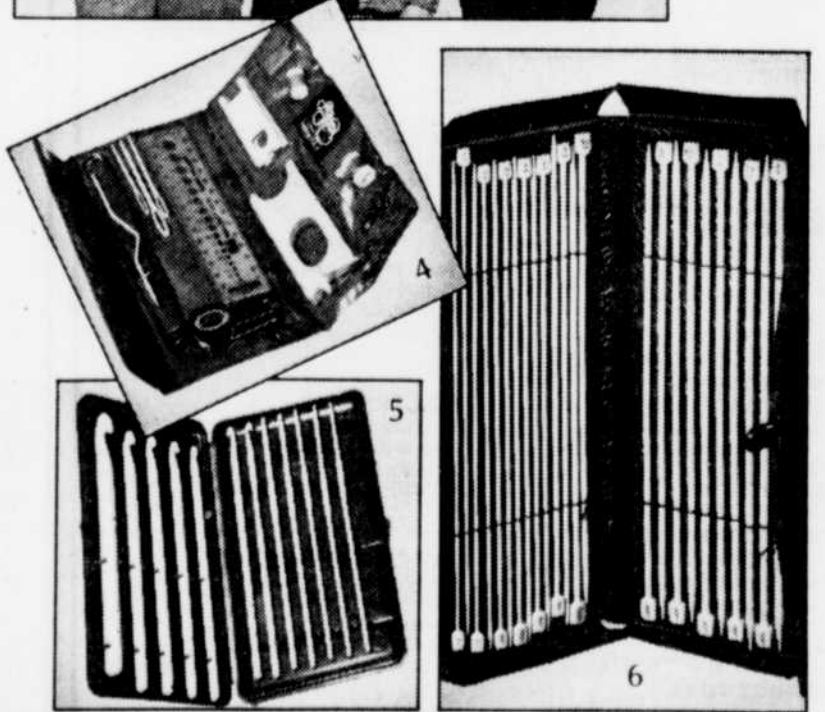
5. Étui à crochets. Étui en plastique moulé contenant 12 crochets en formats métriques de 2 mm à 10 mm. Un cadeau en hommage à ses doigts de fée! Prix courant Eaton 9.00.

5.99 ch.

29% de rabais!

6. Étui pour aiguilles à tricoter. Modèle pliant en vinyle. Comprend 12 paires d'aiguilles de formats métriques de 3 mm à 8 mm. Peu encombrant, vous pourrez l'emporter où bon vous semble! Prix courant Eaton 27.00.

18.99 ch.



Le Petit panier rouge...

Pour qu'un cadeau soit vraiment emballant, il faut... l'enrober avec art... Vous trouverez ce qu'il faut pour ce faire au Petit panier rouge, chez Eaton.

NOËL 86
CHEZ EATON



Credit accepté avec la carte Eaton

Les cartes American Express, Visa, et MasterCard sont aussi acceptées pour les achats en personne

GALERIES CHAGNON
833-7744

PLACE STE-FOY
653-9331

GALERIES DE LA CAPITALE
627-5811

EATON

VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX

Martine Thériault, première présidente des étudiants gradués de l'université Laval

♦ Pour la première fois dans l'histoire de leur association, l'UGIL, les étudiants gradués de l'université Laval ont une femme à la tête de leur organisme.

Elle se nomme Martine Thériault. Elle est musicienne, se destine à l'enseignement de la musique dans les écoles et vient d'Acadie, plus précisément de Caracquet, au Nouveau-Brunswick.

par Jean-Claude RIVARD

Elle est venue découvrir le Québec et approfondir ses connaissances, au terme d'études de baccalauréat en pédagogie et en musique, à l'Université de Moncton.

Martine se spécialise dans la maîtrise d'un tout nouveau venu au sein de l'orchestre symphonique moderne: le saxophone alto. La chose étonne à prime abord: n'est-on pas surtout habitué de voir les femmes à la harpe, au clavier d'un piano ou d'un clavecin, à l'archet d'un violon, d'une viole ou d'un vio-

loncelle, à l'embouchure d'une clarinette ou d'une flûte traversière?

"Par son registre grave, le saxophone alto est probablement l'instrument qui correspond le mieux à ma personnalité. J'ai vraiment la conviction de contrôler la qualité et le volume des sons produits" explique-t-elle.

Dans un accent dont la chaleur évoque les espaces sans fin du pays de la mer, Martine raconte qu'elle avait déjà commencé à jouer de cet instrument à l'école secondaire. Elle a fait partie de fanfares et d'harmonies. La voici maintenant étudiante graduée d'une école de musique prestigieuse, celle de Laval.

Martine est presque convaincue qu'au terme de ses études, elle ne connaîtra jamais le chômage. Il y a une forte demande en professeurs de musique dans les écoles publiques, les écoles privées, les studios, les organismes de loisirs, les sociétés socio-culturelles, etc...L'avènement de la "société des loisirs"

n'est pas étranger à la chose.

Mais pourquoi donc poursuivre des études avancées pour enseigner la musique dans les écoles? Un baccalauréat ne suffirait-il pas? lui a-t-on demandé.

Pas du tout, répond-elle. On est en droit d'exiger des enseignants la meilleure formation possible; la qualité de leur enseignement en dépend. Ils ont la très lourde responsabilité de former les générations futures.

Dans cette veine, elle serait tentée de déplorer qu'au Canada français les détenteurs d'un baccalauréat en pédagogie sont relativement peu nombreux au niveau primaire. On y trouve encore des titulaires de brevets "B", sinon de brevets "complémentaires", confortablement cantonnés dans leur sécurité d'emploi syndicale. Aux Etats-Unis, il n'est pas rare que les employeurs exigent le doctorat pour l'enseignement au niveau primaire.

Chercher à convaincre les employeurs qu'ils font un excellent

placement en embauchant des titulaires de maîtrise et de doctorat sera d'ailleurs l'une des tâches que se réserve l'équipe de Mme Thériault, à l'UGIL.

L'équipe se compose de François Anctil (génie civil), vice-président aux affaires universitaires; Denis Buron (droit), vice-président à l'information; Pierre Prévost (aménagement du territoire et développement régional), trésorier; Guy Mercier (géographie), secrétaire; Gerald Belley, relationniste.

L'UGIL s'est naturellement fixée de nombreux autres objectifs dont celui d'obtenir la reconnaissance officielle du statut du chercheur étudiant, la valorisation des études avancées à l'université, le soutien financier des gradués qui font de l'enseignement tout en poursuivant leurs travaux de recherche, l'obtention d'incitatifs fiscaux et sociaux pour ceux qui privilégient les études avancées à une entrée immédiate sur le marché du travail, etc...♦

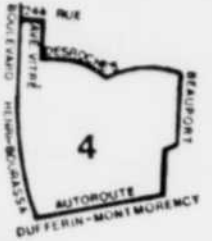
élection MUNICIPALE 18 Janvier 1987

Nomination et ouverture du bureau du directeur de district DISTRICT 4

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné que j'ai procédé, conformément aux dispositions de l'article 65 de la charte, à la nomination de monsieur Marcel Tailleux pour agir à titre de directeur de district dans le cadre de l'élection municipale qui aura lieu dans le district 4 de la Ville de Québec, dimanche le 18 janvier 1987.

La délimitation du district 4, tel qu'indiqué au plan apparaissant au présent avis, s'établit comme suit:

Le territoire compris entre la 24^e Rue, l'avenue Vitre, la rue Desroches, la limite des villes de Québec et Beauport, l'autoroute Dufferin-Montmorency et le boulevard Henri-Bourassa.



Le bureau du directeur de district, situé au Centre Mgr Marcoux, 1885, de la Canardière, Québec, sera ouvert à compter de MERCREDI LE 12 NOVEMBRE 1986.

Tout électeur ou électrice du district 4 de la Ville de Québec peut obtenir des informations pertinentes à cette élection en communiquant avec le directeur de district au numéro de téléphone suivant: 661-2774.

Antoine Carrier, avocat Greffier de la Ville et Président d'élection

Québec, 4 novembre 1986

Offrez le Cadeau Attentionné d'un meilleur Sommeil en mettant sous l'Arbre Scintillant un Couvre-Matelas «Orthorest Sleeper» de Woolrest

VENDU EN EXCLUSIVITÉ CHEZ EATON.



"Bien avant qu'on ne me demande de faire la publicité du "Woolrest Sleeper", j'en avais acheté un et j'en étais très satisfaite. Je dors mieux que jamais. Non seulement je m'endors plus facilement, mais je me réveille aussi beaucoup plus reposée."



Docteur Joyce Brothers Psychologue de réputation mondiale

Confectionné en Nouvelle-Zélande, le couvre-matelas "Woolrest Orthorest sleeper" est de la meilleure qualité qui soit! Il est fait de pure laine vierge. Placez-le entre le matelas et le drap housse, où il tient solidement en place grâce à 4 bandes élastiques, fixées aux 4 coins.

Les nouveaux "Woolrest Orthorest Sleepers" sont offerts en 2 niveaux de confort!

Procurez-vous le "Woolrest Orthorest Sleeper" original, dont profite déjà plus d'un million de personnes aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne, en Nouvelle-Zélande et en Australie, ou bien achetez le luxueux "Woolrest Orthorest Ultimate Sleeper", spécialement conçu pour vous donner un maximum de confort.

Passez au magasin Eaton près de chez vous et comparez les deux couvre-matelas, puis choisissez, selon vos besoins, le niveau de confort que vous jugez adéquat. Ensuite, faites l'expérience d'un sommeil reposant et réparateur.

Seuls les "Orthorest Sleepers" de Woolrest sont faits de pure laine vierge de kiwi...

Une race spéciale de moutons. Leur toison aux fibres de laine plus longues et plus fortes, donne aux "Orthorest Sleepers" cette peluche douillette exclusive aux Woolrest. La laine de kiwi possède une texture douce et naturelle qui donne l'impression que vous couchez sur un coussin d'air, le poids de votre corps étant en effet distribué plus uniformément. De plus, les propriétés isolantes de la laine de kiwi protègent votre corps contre les changements de température, vous gardant au chaud en hiver et au frais l'été. Vous profitez donc d'un confort bienfaisant à longueur d'année.



La qualité paie.

Chaque "Orthorest Sleeper" a subi le procédé de lavage "Fleeciweave", exclusif à Woolrest.

Ce procédé spécial donne à la laine un aspect soyeux, gonflé et naturel qui ne se retrouve que chez les "Orthorest Sleepers".

Les "Orthorest Sleepers" aident les gens atteints de maux des articulations à mieux dormir!

Les gens qui souffrent d'arthrite ou de rhumatismes ont trouvé qu'ils se reposent mieux en dormant sur un "Orthorest Sleeper". Bien que ce ne soit pas un remède ou une panacée quelconque, la densité de la laine vierge donne un effet de coussin d'air qui fait que la personne se repose mieux, puisqu'elle tourne moins sur elle-même et que la friction aux points d'appui du corps est amenée. Des études de firmes indépendantes l'ont démontré hors de tout doute: l'"Orthorest Sleeper" de Woolrest procure un sommeil plus profond et plus reposant.

Le couvre-matelas "Woolrest Orthorest Sleeper" original rend déjà service à des millions de personnes à travers le monde.

Format Ch. 1 place 169.00 ♦ 2 places 229.00 ♦ Grand 279.00 ♦ Très grand 359.00 ♦

Obtenez un confort douillet et reposant en vous procurant le "Woolrest Orthorest Ultimate Sleeper".

Voici l'opinion du docteur Joyce Brothers sur ce produit de grande qualité.

"...il y a quelque temps, on me faisait parvenir un couvre-matelas "Orthorest Ultimate Sleepers" de Woolrest, spécialement conçu pour aider à soulager les maux des articulations. Ce Woolrest est fait de fibres soyeuses de laine vierge de kiwi, longues et épaisses... un produit vraiment à la hauteur de son qualificatif d'"Ultimate". Si, pour quelques raisons que ce soit, vous avez de la difficulté à trouver le sommeil, je vous recommande l'"Orthorest Ultimate Sleeper" de Woolrest; il est d'un grand secours pour qui veut mieux dormir!"

Il contient 30% de plus de laine de kiwi.

L'"Orthorest Ultimate Sleeper" est fait de 30% de plus de laine de kiwi que l'"original". Il augmente donc l'effet de confort remarquable que procurent ces couvre-matelas! Il supporte mieux le corps aux points d'appui douloureux de celui-ci. L'"Ultimate" possède, de plus, une bande élastique centrale additionnelle, pour réduire l'effet de roulement et de tassement.

Le "Woolrest Orthorest Ultimate Sleeper", avec 30% de plus de laine de kiwi, vous fait dormir en tout confort.

Format Ch. 1 place 219.00 ♦ 2 places 299.00 ♦ Grand 369.00 ♦ Très grand 469.00 ♦

Des tests du Bureau de recherches Eaton... A la suite de tests effectués sur le nouveau "Woolrest Orthorest Ultimate Sleeper", le Bureau de recherches Eaton a conclu ceci: "Le nouveau "Orthorest Ultimate Sleeper" est plus lourd, de fabrication plus résistante et offre une apparence plus soignée que le "Woolrest Sleeper" original."

Période d'essai de 90 nuits!

Eaton vous propose d'essayer un "Woolrest Orthorest Sleeper" pendant 90 nuits. Si vous ne dormez pas mieux et si vous n'êtes pas convaincu de son efficacité, retournez-le simplement chez Eaton et vous serez intégralement remboursé.

Informez-vous sur la garantie de 5 ans du fabricant!

De plus, chaque "Woolrest Orthorest Sleeper" est assorti d'une garantie de 5 ans du fabricant. Faites-y attention et votre Woolrest vous donnera des années de satisfaction.

OFFRE-PRIME DE CHEZ EATON

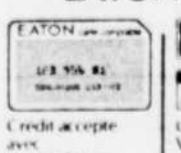
Vous recevrez, sans frais supplémentaires, à l'achat de chaque couvre-matelas 1 place, 1 couvre-oreiller "Woolrest"; et, pour chaque couvre-matelas format 2 places, grand ou très grand, 2 couvre-oreillers "Woolrest". Ces couvre-oreillers sont les compagnons tout indiqués des "Orthorest Sleepers"; donnez à votre tête et à votre cou le même confort qu'au reste de votre corps! (Après le 31 décembre 1986, le prix courant Eaton d'un couvre-oreiller standard "Woolrest" sera 38.00 ch.).

Si vous ou une personne chère souffrez de problèmes de sommeil, le nouveau "Woolrest Orthorest Sleeper" pourrait être la solution naturelle tout indiquée.

La guirlande jolie...

Couronnes, bougies, guirlandes... Voilà que toute la maison respire un air de fête! Pour que la magie de Noël se produise, venez faire un tour à la boutique des décorations de Noël chez Eaton! Et... que la fête commence.

NOËL 86 CHEZ EATON



Credit accepté avec la carte Eaton. Les cartes American Express, Visa et MasterCard sont aussi acceptées pour les achats en personne.

GALERIES CHAGNON 833-7744

EATON

VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX

PLACE STE-FOY 653-9331 GALERIES DE LA CAPITALE 627-5811

Bientôt chez Eaton Vente!

Fourrures en tournée

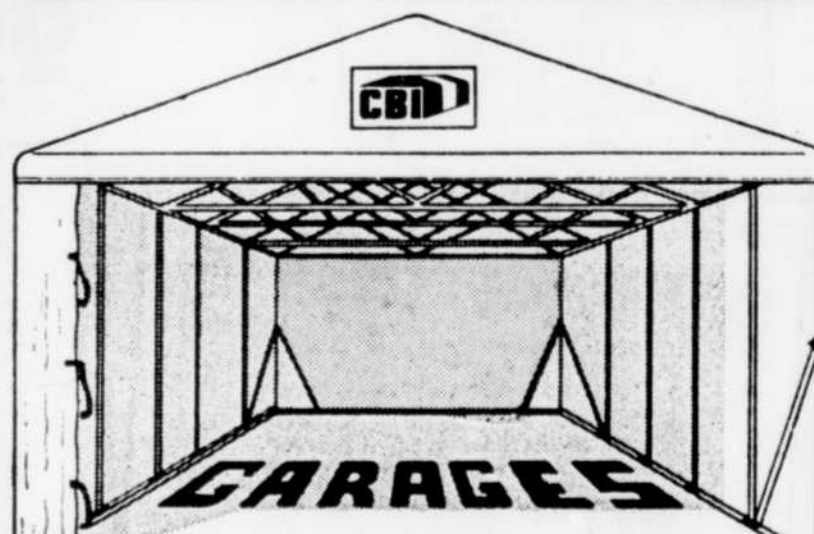
5 jours seulement

du 11 au 15 novembre chez Eaton à Place Sainte-Foy seulement

L'occasion rêvée de choisir votre fourrure parmi les nouveaux modèles 86-87, même les créations Christian Dior et Grosvenor font partie de la collection! Manteaux, vestes et chapeaux, tous sont offerts à prix spéciaux! N'oubliez pas, Eaton vous offre aussi une foule de services et notre personnel spécialisé est là pour vous guider. Fourrures en tournée chez Eaton, à ne pas manquer!

EATON

VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX



CBI INC.

FABRICANT DE GARAGES EN TOILE SYNTHÉTIQUE ET ACIER GALVANISÉ DE TOUTES DIMENSIONS.

Portiques et passages — Abris et housses de tout genre

VENTE ET LOCATION

Estimation gratuite à domicile

Ouvert jeudi et vendredi soir, ainsi que samedi

En démonstration dans le mail est de Place Laurier 651-6993

837-8863

A compter de 459\$ 9' x 16' taxe et installation en sus

C'est toujours plus beau en dessous!



C.B.I. inc. 21, Montcalm, Lévis G6V 6P5 - C.P. 3250



*marque de certification d'IGA Canada Itée

Boniprix



On on on!

Du 10 au 15 novembre 1986

Un cahier publicitaire sera distribué à votre domicile. Consultez ses pages débordantes de nombreuses autres aubaines. (Si vous ne recevez pas ce cahier publicitaire, demandez-en un à votre marchand IGA)

Des aubaines en cadeau

BOEUF HACHÉ
Ordinaire

170 \$/kg **77¢** /lb

JEUNES DINDES FRAÎCHES
Catégorie Canada "A"
De 3 à 5 kg
MARQUES POPULAIRES

326 \$/kg **148¢** /lb

PORC HACHÉ
Pour vos tourtières

437 \$/kg **198¢** /lb

CUISSEAU DE VEAU DE GRAIN FRAIS
Désossé, roulé
Produit du Québec

988 \$/kg **448¢** /lb

Crystal de plomb **24%**

Crystal D'Adriana

Complétez votre collection avec de magnifiques pièces d'appoint

Ces pièces d'appoint sont offertes pour vous permettre de compléter votre collection. Chacune d'elles sera vendue tout au long de la promotion... et à un prix d'aubaine! Voyez l'étalage en magasin.

Article de la semaine
Jusqu'au 15 novembre
Prix ord. 3,99\$
VERRE À SHERRY
Seulement **1,99** ch.

Prix en vigueur du lundi 10 novembre au samedi 15 novembre 1986. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévaut sur la photo lorsque celle-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.

DÎNER MACARONI AU FROMAGE
CATELLI

3/1,00

Boîtes 225 g

PÂTE DE TOMATES
GATTUSO

3/99¢

Boîtes 156 mL

BOISSONS AUX FRUITS
BESSEY'S

99¢

Paq. de 6 x 200 mL

MARGARINE MOLLE
LACTANTIA

1,49

Boî 907 g

MOUCHOIRS DE PAPIER
WHITE SWAN

79¢

Boîte de 200

BEURRE
Canada 1
IGA

Limite de 3 par client

Format 454 g **1,99**

PÂTES ALIMENTAIRES
5 variétés
GATTUSO

Cello 800 g **79¢**

Fruits et Légumes

PAMPLEMOUSSES BLANCS
Produit de la Floride
Grosneur 48

6/1,19

TOMATES ROUGES
Produit de la Californie
Canada no 1
Grosneur 6 x 7

1,96 \$/kg **89¢** /lb

Suivre à des détails de livraison et/ou aux variations climatiques de certaines régions, des difficultés d'approvisionnement en fruits et légumes peuvent survenir. Si cette situation devait se produire, votre marchand IGA veillera à ce que chacun de ses clients soit entièrement satisfait.

Gagnez un jeu de hockey sur table COLECO Valeur de 40 \$

(1 tirage par magasin participant) Renseignements complets en magasin

GAGNEZ un des 10 ensembles lessiveuse et sècheuse G.E.
Date limite: vendredi le 28 novembre 1986

BON DE PARTICIPATION

NOM: _____

ADRESSE: _____

NO TÊL.: _____

Gagnez un des 10 ensembles de lessiveuse et sècheuse G.E.

Valeur approximative au détail: 1 249 \$
Offert par TIDE & IGA Boniprix (No modèle G.E. D 900 E)
Tirage le lundi 5 janvier 1987
Renseignements complets en magasin.

GAGNEZ un jeu de hockey sur table COLECO

Date limite pour participer: le 22 novembre 1986 à 16 h

NOM: _____

ADRESSE: _____

NO TÊL.: _____

On a l'tour de vous satisfaire