

Antoine Nourcy cuisine devant les clients

Des mets raffinés pour emporter à domicile

M. Antoine Nourcy nourrit les Québécois depuis 15 ans. Ses épiceries fines et son service de traiteur fonctionnent à plein régime. Pâtés, terrines, charcuteries, plats cuisinés, salades, fromages, pains, pâtisseries, chocolats, produits importés de toutes sortes garnissent ses tablettes. Mais il manquait un chaînon à ses commerces. Et il vient de lancer à sa nouvelle épicerie fine de Sillery, au 1622, chemin Saint-Louis, un service de plats préparés devant les clients. Des mets raffinés pour emporter à domicile et que le client n'a qu'à faire réchauffer au four ou au micro-ondes.

LE SOLEIL

Ce service est unique à Québec car il s'agit de plats raffinés et de produits frais qu'un cuisinier prépare devant les clients. Ce n'est

pas du sous-vide, des plats cuisinés préparés d'avance ou du congelé, c'est frais et c'est personnalisé car le client peut demander sa cuisson, sa sauce préférée. Le plat est accompagné de riz basmati ou de pommes de terre dauphi-

noises et de légumes frais. Le client peut aussi compléter son repas en puisant à même les tablettes de l'épicerie fine.

Une douzaine de plats composent le menu actuel de M. Nourcy et les prix varient entre 4,95 \$ et 8,95 \$. Les clients peuvent déguster l'escalope de saumon frais de l'Atlantique, sauce homardière ou aux poivrons rouges; les grosses crevettes marinées aux fines herbes fraîches; les cuisses de grenouille à la provençale; le filet de sole ou le poisson frais du jour selon les arrivages; la pintadine désossée au parfum d'ail; des cailles au gingembre; des bro-

chettes de poulet de grain, des brochettes d'agneau du Québec au thym frais et des brochettes de filet mignon des sous-bois; du kafta à l'agneau, des merguez maison et des saucisses de gibier.

« Notre menu n'est pas coulé dans le béton et nous le changeons selon les besoins et les goûts de la clientèle, souligne M. Nourcy. Le chef français Christian Drapeau dirige mon centre de production de Sainte-Foy et neuf cuisiniers travaillent avec lui. Nous pouvons répondre à la demande et préparer d'autres plats si les gens le désirent et s'ils les commandent un peu à l'avance. Je lance ce nouveau service pour répondre à une demande de la clientèle car plusieurs couples appelaient mon service de traiteur et désiraient un ou deux plats. Je ne pouvais les satisfaire et c'est l'une des raisons qui m'ont incité à lancer ce nouveau concept. »

Pas un restaurant

M. Nourcy ne dirige pas un restaurant, ce n'est pas la vocation de son établissement. C'est impossible de manger sur place et il n'a pas l'intention d'installer quelques tables ou un comptoir-lunch. C'est vraiment des plats pour emporter et déguster à la maison. Mais pour la qualité du produit, il n'a rien à envier aux restaurateurs car il jure n'acheter que la meilleure qualité disponible, des produits frais, des herbes fraîches et il dispose d'une équipe de cuisiniers compétents pour réaliser les recettes.

M. Christian Drapeau n'est pas

un nouveau venu en restauration. Il a été chef exécutif de l'Hôtel des Gouverneurs de Matane et sous-chef à l'Hôtel des Gouverneurs de Place Hauteville, à Québec. Sa cuisine est allégée, les viandes sont dégraissées, il fabrique tous ses fonds, ses sauces, son fumet de poisson. Tous les plats du menu de M. Nourcy sont préparés la veille et ils marinent durant la nuit. Ils sont transportés dans des plats en plastique et conservés dans un comptoir réfrigéré. Les viandes sont grillées sur un poêle barbecue non toxique selon la cuisson demandée par le client.

Recettes internationales

Les portions de M. Nourcy sont pesées devant le client et elles sont d'environ 150 grammes. Ses recettes font appel à différentes cuisines, ce qui donne une petite touche internationale à son menu. Son équipe a aussi fabriqué une dizaine de sauces, de veloutés, de fonds et de fumets pour accompagner les nouveaux plats. Le traiteur veut offrir un produit personnalisé et permettre à un couple, dont les deux membres travaillent à l'extérieur, de manger un plat raffiné à un prix raisonnable, sans aucun travail et sans vaisselle à laver.

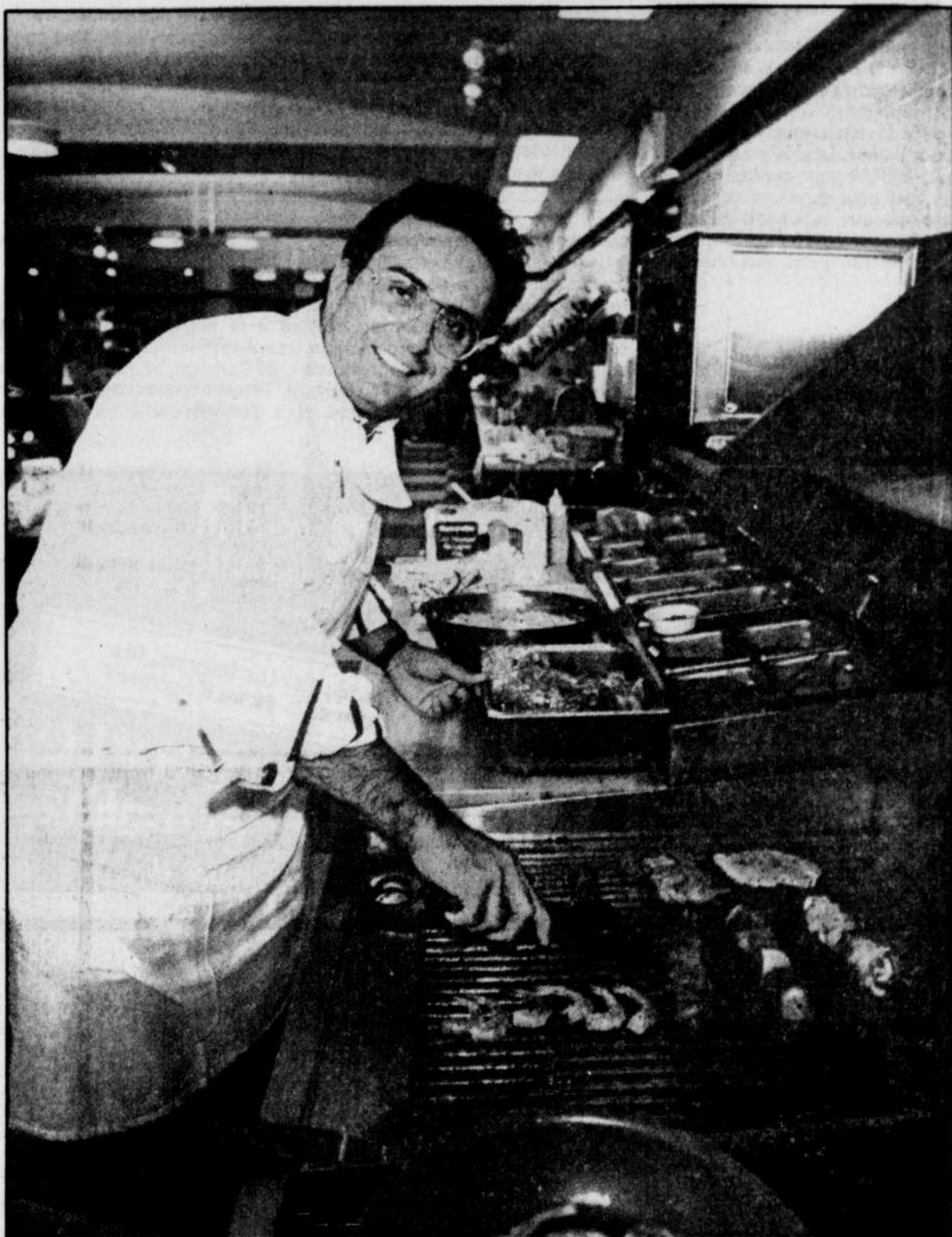
« Notre produit est fait sur mesure pour la période de récession économique que nous traversons actuellement, explique M. Nourcy. Il correspond aussi à la préoccupation santé de plus en plus présente dans la mentalité des Québécois. Nous sommes ouverts depuis une semaine et nous avons déjà des clients qui sont venus

chercher leur souper à tous les soirs depuis l'ouverture. Nous sommes ouverts sept jours sur sept, de 9 h à 21 h, et c'est un horaire qui semble bien convenir à notre clientèle. »

Réaction excellente

La réaction de la clientèle est excellente et M. Nourcy est plus que comblé. Il craignait que la nouvelle localisation de son épicerie fine lui cause des problèmes et que les clients aient de la difficulté à le retracer. Mais son nouveau local est plus grand que l'ancien situé à quelques coins de rue. L'édifice, de style un peu méditerranéen, attire les gens et les incite à y pénétrer. La présentation des produits est attrayante et c'est très visuel. C'est un établissement de senteurs, d'odeurs et de couleurs et c'est bien difficile d'en ressortir les mains vides.

Antoine Nourcy ne se tourne pas les pouces. Une entrevue n'est jamais ennuyeuse en sa compagnie. Il bouge constamment, il parle, il gesticule, il répond au téléphone, il donne un ordre et il mange en même temps. Il a la tête pleine de projets et il n'a pas fini d'en ébaucher un qu'il en enfourche immédiatement un autre. Sa dernière trouvaille pourrait d'ailleurs faire des petits quand elle sera bien rodée. C'est un concept souple qui peut facilement se multiplier et qui pourrait même intéresser des personnes de Montréal si on se fie à la réaction positive de quelques marchands de cette ville venus voir l'établissement de M. Nourcy.



Antoine Nourcy fait griller quelques viandes de ses nouveaux plats pour emporter.



Les comptoirs réfrigérés d'Antoine Nourcy sont très visuels et les clients n'ont que l'embaras du choix.

Pour vos "party" des fêtes, il est grand temps de réserver!

Venez découvrir nos repas gourmands du midi et notre succulente table d'hôte.

À DÉCOUVRIR!

le Picotin
Café-Restaurant
Bistro français

4, Petit-Champlain
692-1862

J'ai lu quelque part que SERGE BRUYÈRE offrait les MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI SOIR DEUX TABLES D'HÔTE POUR LE PRIX D'UNE.

Oui! 24,75\$ INCLUANT:
UNE ENTRÉE, LE POTAGE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET CAFÉ

AU CENTRAL
1200 RUE ST-JEAN
694-0618

Festival DU LAPIN

ENTRÉES FROIDES
Terrine maison
Rillettes de lapin
Duo de rillettes et terrine

ENTRÉES CHAUDES
Tourte de lapin
Salade tiède de foie de lapin

PLATS
Tourte de lapin
Cassoulet de lapin
Lapin à la moutarde
Lapin à l'estragon
Lapin au miel et fines herbes
Lapin aux moules

Samedi et dimanche DEJEUNERS WEEK-END

le lapin sauté

52, rue Petit-Champlain
692-5325

NOUVEAU!
Ça bouge les jeudis, vendredis et samedis soir... avec les

SOUPERS DANSANTS
sur la musique de
CHRISTIAN GENEST

FONDUE CHINOISE 695\$*
* samedi soir seulement

TABLE D'HÔTE 995\$
3 choix à partir de

BROCHETTE DE FILET MIGNON AVEC PÉTONCLES 1295\$
ou
BROCHETTE DE POULET MARINÉ AVEC CREVETTES

Restaurant-bar-brasserie OLYMPIQUE
STATIONNEMENTS INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

Place Laurier
Rue Hochelaga
(entrée Sears # 8) **658-6373**

NOUVEAU

Le Bayon

vous offre de la fine cuisine cambodgienne, vietnamienne et thaïlandaise

MAINTENANT OUVERT
vendredi 8 novembre, dès 17 h

Ambiance, délices, exotisme, et plus encore...

- Réservez aujourd'hui pour vos "party" des fêtes
- Dîner gens d'affaires du lundi au vendredi
- À 5 minutes du centre-ville
- Stationnement gratuit

2941, boul. Sainte-Anne, Beauport (à côté du Canadian Tire)
Il est préférable de réserver au **660-1850**

RESTAURANT Le Vendôme

En fête!
1951-1991
40 ANS

40\$
pour deux personnes

Bouchée de fruits de mer ou Assiette de crudités
Potage du marché ou Consommé au porto
Coq au vin de Bourgogne ou Crevettes à la provençale ou Steak au poivre
Le gâteau roulé du Lac
Café - thé
1/2 bouteille de vin

SERVICE DE VALET
36, côte de la Montagne, Québec
Res.: **692-0557**

Le Festival de la Moule

en barquette, en casserole, avec pâtes ou en feuilleté.

CAJON D'OR

46, boul. Champlain, Vieux Québec
692-2013

46, boul. St-Cyrille O. (près de la rue Cartier)
523-2013

CAFÉ RESTAURANT

D'une Table à l'autre



Prix quatre diamants

Gérard Viardin, le directeur général du Hilton Québec, reçoit les prix quatre diamants 1991 pour l'hôtel et pour le restaurant gastronomique, Le Croquembrache, de Paul Dell'Aniello (à gauche), vice-président du conseil d'administration du CAA-Québec et de Robert Darbelnet (à droite), le président-directeur général du CAA-Québec.

Les prix quatre diamants

Même si la cérémonie officielle a eu lieu il y a quelques mois, il n'est jamais trop tard pour souligner l'excellence d'établissements hôteliers et de restaurants de la grande région de Québec ou de l'est de la province qui ont reçu le prix quatre-diamants du CAA-Québec pour l'année 1991. Le Québec s'en tire très bien puisqu'il compte 16 des 88 établissements hôteliers couronnés à travers le Canada et 25 des 28 restaurants. Les récipiendaires, dans la catégorie hôtel, sont le Château Frontenac et le Hilton Québec, de Québec, ainsi que l'auberge La Pinsonnière, de Cap-à-l'Aigle. Dans la catégorie restaurant, Le Champlain (restaurant gastronomique du Château Frontenac), Le Croquembrache (restaurant gastronomique du Hilton Québec), La Table de Serge Bruyère, l'Elysée Mandarin, rue d'Auteuil, La Camarine, sur la Côte de Beupré et La Pinsonnière, de Cap-à-l'Aigle ont mérité la

mention quatre-diamants. Rappelons que les restaurants sont jugés sur la qualité de leur accueil, le décor et l'ambiance, la qualité et l'étendue du menu et de la carte des vins et la qualité du service. Ils sont publiés dans le guide de la route du Québec qui est distribué à plus d'un demi-million d'exemplaires.

Le Galopin

Mario Martel et Alain Rabault, du Melrose, ont décidé de relever un deuxième défi. Ils se sont associés à deux de leurs employés, Gaston Couillard et Sylvain Boudreault, pour lancer Le Galopin qui devrait ouvrir ses portes, le ou vers le 25 novembre. Le restaurant remplacera le Saint-Germain et l'éphémère Il Tempo, qui n'a duré que quelques semaines, à l'intérieur de l'hôtel Le Cottage, au 3135 chemin Saint-Louis, près du pont de Québec. Gaston Couillard dirigera les cuisines et Sylvain Boudreault s'occupera du service. L'établissement compte une salle à manger de 75 places, une salle de banquet de 60 places et quelques salles de réception au sous-sol. M. Couillard veut développer une cuisine de type bistro mettant en vedette le steak frites, les saucisses européennes, les moules, une spécialité de tartares, etc. Ce sera ouvert sept jours sur sept, du matin au soir, et les prix du midi devraient se situer entre 6 \$ et 10 \$ et ceux du soir, entre 15 \$ et 20 \$, en plus d'une petite carte pour ceux et celles qui préfèrent commander juste un plat.

Le Patrimoine

Le Patrimoine ne fait plus partie d'aucun passeport ou d'aucun produit offrant des rabais au consommateur. Mario Therrien a décidé de procéder de façon directe et de donner à ceux qui fréquentent son restaurant des prix le plus bas possible. Il a confectionné une table d'hôte qui reste au menu durant trois semaines et qui est offerte à tous les soirs. Elle comprend une entrée au choix : pamplemousse Marie-Louise, feuilleté de champignons à la crème ou mousse de saumon fumé ; un potage, une salade de concombres, un choix de quatre plats principaux : rôlé de veau aux épinards, suprême de volaille à la crème, entrecôte du Haut-Médoc ou pétoncles à la vénitienne, un choix de desserts, un café ou un thé et un Sambuca flambé. Le prix est de 19,19 \$ pour une personne, 35,35 \$ pour deux et 59,59 pour quatre, taxes et service en sus. Et une table réservée l'est pour la soirée comme le souligne M. Therrien. Ce dernier ajoutait que le Château Laurier entreprendra des travaux majeurs en 1992 pour rénover ses chambres et le restaurant, Le Patrimoine, subira lui aussi une cure de rajeunissement.

Mont Cervin

Patrick Vincent, le propriétaire de la boutique Mont Cervin, de Place de la Cité, était fier d'annoncer au SOLEIL qu'il avait reçu de nouveaux



Compétition culinaire

Une équipe de chefs représentant la ville de Québec est partie, dimanche dernier, pour la compétition culinaire internationale de Saint-Lô, en Normandie. Ils s'étaient donné rendez-vous aux entrepôts de Dellix, à Québec, pour placer dans des boîtes et bien identifier leur matériel, les produits périssables et non périssables. Plus de 600 kilos de baggages ont pris la direction de Mirabel en même temps que les chefs qui compétitionnent en fin de semaine. De gauche à droite, Jean-Pierre Angers, de Dellix, le gérant de l'équipe ; les chefs, Jose Mariello, du Manoir du lac Delage ; Mario Martel, du Melrose et Claude Godbout, de l'hôtel Plaza Universel ; les pâtisseries, Raymond Runtz, de Finesse d'Alsace et Jean-Luc Letourneau, de La Brioche.

chocolats en provenance de Suisse. Huit nouvelles truffes à la crème fraîche, disponibles toute l'année : du Grand Marnier au chocolat blanc, au lait ou noir, en passant par la noisette, le caramel, le café et la framboise. L'établissement offre aussi une vaste gamme de pralinés surfin et de pâtes de fruits suisses à la pulpe de fruits. Et, en exclusivité, une ligne de confiserie française traditionnelle : bonbons naturels aux fruits, les célèbres Bêtises de Cambrai, les sucres de Vosges et les anis de l'abbaye de Flavigny. M. Vincent tenait aussi à préciser que la fraîcheur de ses produits était garantie car il les fait venir d'Europe par avion.

bonne chère

NOS ANNONCEURS... VOS RESTAURANTS

Voici la liste des annonceurs de ce cahier:

- | | | |
|--|--|--|
| • ALOHA
692-1949 | • HÔTEL CLARENDON
692-2480 | • LE SAINT-AMOUR
694-0667 |
| • ABAT-JOUR
871-2771 | • LA BUIS
659-1322 | • LE SAINT-GERMAIN
Sillery 681-6035
Sainte-Foy 658-6067 |
| • BAKER
824-4478, 824-4852 | • LA FENOUILLE
653-3886 | • LE SAINT-STANISLAS
694-9260 |
| • BARON ROUGE
667-1355 | • LA RIPAILLE
692-2450 | • LE VENDÔME
692-0557 |
| • BEAUGARTE
659-2442 | • LA TYROLIENNE
651-6905 | • MANOIR DES ERABLES
(418) 248-0100 |
| • BRASSERIE BBM
Cap-Rouge 653-5040
Sainte-Foy 656-6700 | • LA VIEILLE MAISON
DU SPAGHETTI
Grande Allée 529-6697
Place Royale 694-9144
Beauport 667-1010 | • MANOIR DE TILLY
(418) 886-2407 |
| • BRASSERIE OLYMPIQUE
658-6373 | • LE BAYON
660-1850 | • MARILYN
SMOKED MEAT
529-1940 |
| • CAFÉ D'EUROPE
692-3835 | • LE CENTRAL
694-0618 | • PIZZERIA
D'YOUVILLE
Cartier 648-8821
Saint-Jean 694-0299
Sainte-Foy 653-8310
L'Ornière 842-0023 |
| • CAFÉ LE GREC
525-7525 | • LE GRAND PORTNEUF
873-2000 | • QUATUOR
877-4861 |
| • CHÂTEAU FRONTENAC
692-3861 | • LE LAPIN SAUTÉ
692-5325 | • QUÉBEC HILTON
647-2411 |
| • CHEZ ALFREDO
659-2951 | • LE PATRIMOINE
529-5533 | • QUÉBEC INN
872-9831 |
| • CLUB MONT-TOURBILLON
849-4419 | • LE PICOTIN
692-1862 | |
| • COCHON D'INGUE
Boul. Champlain
692-2013
St-Cyrille Ouest 523-2013 | • LE ROUSSILLON
649-1919 | |
| • GIORGIO
682-0957 | | |

Bon appétit!



BARON ROUGE

CÔTE DE BOEUF
16 oz.

GRILLÉE SUR
CHARBON
DE BOIS



16 oz.
GRILLÉE À
VOTRE GOÛT
9,59\$
BON APPÉTIT !

350, BOULEVARD SAINTE-ANNE BEAUPORT 667-1355

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

Les délices de la fin de semaine

Le feuilleté d'escargots au raquelort
La bisque de homard
La salade d'endives et de cresson
Les crevettes au parfum d'orange et de muscat et l'omble de l'Arctique au vinaigre de poire ou Le suprême de faisaneau au calvados et le civet de sanglier à l'aigre-doux
Les mille douceurs
Café, thé, tisane 24⁹⁵

TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
PRÉPOSÉ AU STATIONNEMENT
SALONS PRIVÉS POUR GROUPES

Restaurant
La Ripaille
22 ans de ripailles et bombances...

À tous les gourmets-gourmands qui ont fréquenté La Ripaille, une invitation à revivre ces bons moments.

Pour vous... un petit extra!

9, rue Buade, Québec (à deux pas du Château Frontenac)
Réservations: 692-2450

en vedette chez **Beaugarte**

2 POUR 1
brochette de bœuf ou filet mignon
le samedi seulement 12⁹⁵
(passeports non valides)

De toutes les façons, les hûtres... ça se déguste!

Beaugarte
659-2442
Réservations: AINSI VA LA VIE...

BUFFET À VOLONTÉ
Samedi soir
Adulte 12⁹⁵
Enfant 5⁹⁵

MENU À LA CARTE DISPONIBLE

Le Passeport du Mérite gastronomique fait des heureux



Le 18 octobre avait lieu au Café Bistro St-Tropez, la remise des prix attribués à l'occasion du troisième tirage réservé aux détenteurs du Passeport du Mérite gastronomique. Les prix suivants ont alors été décernés : 1 voyage au Mexique d'une durée d'une semaine pour deux personnes, 3 forfaits-auberge d'une fin de semaine pour deux personnes et 5 certificats-cadeaux de 100 \$ valides dans cinq (5) des excellents restaurants participants.

Les heureux(euses) gagnant(e)s : Mme Nicole Normand (certificat le Batifol), Mme Louise Côté (certificat Mykonos), Mme Danielle Baron (certificat L'Azalée), Mme Colette Turgeon (forfait Maison Rousseau), Mme Lise Hawey (forfait Auberge des Falaises), M. Stéphane Bouchard (voyage au Mexique) sont en compagnie de M. Jean Martel (Mirabelle Tours), Mme Christine Désy (Café Rousseau), MM. Jean-Pierre Tremblay et David Tremblay (Les Éditions du Mérite gastronomique). N'apparaissent pas sur la photo, M. Euchariste Morin (certificat à la table de Marlène Nourcy), Mme Denise Chevalier (certificat Auberge du Trésor) et Mme Louise Poirier (forfait Manoir Charlevoix).



Le réputé restaurant **Le St-Stanislas** situé au 29, rue Saint-Stanislas à Québec fait désormais partie du groupe d'excellents établissements participants au Passeport du Mérite gastronomique.

Faites la découverte de ce restaurant aux allures romantiques au coeur du Vieux-Québec.

La Gamelle



Le restaurant libanais que vous retrouvez à la page 20 de votre passeport sous la désignation "Chez Fadous" est le même excellent restaurant connu sous le nom La Gamelle.

Le Passeport du Mérite gastronomique est disponible au Café Rousseau 653-7162.

D'une Table à l'autre

■ Le Pavillon

Le Pavillon, Événements et Aliments, ne fait pas partie du réseau des Menus mieux vivre. C'est ce que LE SOLEIL avait écrit dans un reportage paru dans la section Bonne Chère du 7 septembre 1991 d'après les informations de l'un des propriétaires, Vallier Dufour. Ce libre-service de 300 places est situé à l'intérieur de la gare du Palais et il nourrit surtout les 2000 employés (es) de la Société de l'assurance automobile du Québec (SAAQ), même s'il est ouvert au grand public. Marie O'Connell, qui assure la certification du programme, a communiqué cette information au journal. Elle avait entrepris des démarches avec les propriétaires de l'établissement et l'équipe dans les cuisines, mais ces derniers ont été congédiés, quelques jours avant la conclusion de l'entente. Toute la démarche est à reprendre car qui dit nouvelle équipe dit aussi nouveaux menus et nouvelle façon de travailler. Mme O'Connell est toujours en contact avec les dirigeants de la SAAQ et les concessionnaires de la cafétéria. Des développements devraient survenir dans les mois à venir dans un sens ou dans l'autre. Rappelons que le réseau des Menus mieux vivre est pan-québécois et qu'il a pris forme, en 1988, au département de santé communautaire (DSC) de Lakeshore, à Montréal, grâce au dynamisme de la diététiste Lorraine Paquette. Il regroupe actuellement une cinquantaine d'établissements à travers le Québec qui acceptent de présenter des menus contenant moins de gras et conformes aux recommandations du Guide alimentaire canadien.

■ L'Extra

Raymond Puyau, le propriétaire de l'Extra de Grande Allée, a décidé de laisser son restaurant ouvert durant l'hiver, contrairement à ce qu'il a fait l'an dernier. Il a choisi de se lancer dans une approche santé différente de certains de ses confrères qui font surtout appel à des diététistes. Il a envoyé son chef Bernard Poulin suivre des cours d'un naturopathe et il veut établir des menus

équilibrés. Il fera appel davantage aux légumes et aux fruits dans ses menus. Le prix de ses menus du jour commence à 5,95 \$ et ses tables d'hôte à 12,95 \$ pour des repas complets. L'établissement est ouvert du mardi au samedi, midi et soir, sauf le samedi midi.

■ La Jungle

Une erreur s'est glissée dans la chronique D'une table à l'autre de la section Bonne Chère de la semaine dernière. Gilles Parent, de l'équipe de La Jungle de CHIK-99, a été associé à tort avec le projet d'un restaurant. La Jungle qui ouvre ses portes, mardi, au 6975 Isaac-Bédard, à Charlesbourg, dans le même édifice que le magasin Croteau. Ce sont deux jeunes dans la vingtaine, Denis Dupont et Stéphane Piuze, qui lancent le projet et ils aimeraient même franchiser leur concept. Leur établissement compte une cinquantaine de places et il se spécialisera dans les pizzas, les sous-marins et les pâtes. Il semble que le décor est assez particulier, de même que la musique qui diffusera des sons rappelant les animaux et les bruits de la jungle. Par contre, cette semaine aussi, soit jeudi, le pub La Jungle ouvrira ses portes dans l'hôtel-motel Le Carillon, situé boulevard Laurier, à Sainte-Foy. Le Truc fait déjà partie du complexe et le pub remplacerait l'Omnibus qui a fermé ses portes il y a plusieurs mois. Il y a une belle piscine intérieure et elle devrait être mise à contribution. L'équipe de La Jungle (radio) est associée à ce projet.

■ Marcel Veilleux

Marcel Veilleux, le propriétaire du D'Orsay, reprend sa vie artistique qu'il avait poursuivie durant quinze ans. Ses fans pourront l'entendre chanter et gratter la guitare, tous les jeudis et les vendredis soirs, à son établissement. Ce sera donc un hiver en musique et il fera revivre les plus beaux succès de Fugain, Bécand, Leclerc, Dassin, Dubois, etc.



Nouveau conseil d'administration

Les membres de l'Association hôtelière de la région de Québec viennent d'élire un nouveau conseil d'administration. L'Association regroupe 80 établissements hôteliers de la grande région de Québec offrant plus de 7400 chambres. De gauche à droite, première rangée, assis, Alain Dufour, deuxième vice-président; Gérard Viardin, directeur; Louise Caron, secrétaire; Paul R. Matte et Jean Langlois, directeurs. Deuxième rangée, de gauche à droite, debout, Michel Joncas, directeur; Denis Côté, trésorier; Jean-Pierre Brie, premier vice-président; Jean Drapeau, Alain Brochu et Michel Auger, directeurs; Luc Dignard, directeur général et conseiller juridique, ainsi que Teryl S. Lennon, président.

■ La Buis

Une erreur s'est glissée dans le bref sur le restaurant La Buis, la semaine dernière. Les

propriétaires de l'établissement, situé sur le chemin Sainte-Foy, organisent un déjeuner bénéfice au profit de la Fondation rêves d'enfants, mais ce n'était pas la

semaine dernière. C'est demain, le 10 novembre, de 8 h 00 à midi. Nos excuses pour ceux et celles qui se sont rendus au restaurant la semaine dernière.

Manoir des Escaltes
Site historique (1812)
220, boul. Taché Est (Route 132)
Montmagny
POUR RÉSERVATION: (418) 248-0100
BRUNCH
tous les dimanches de 11 h à 14 h
15,95\$
par personne
Demi-tarif pour
enfant de moins de
12 ans
Taxe et service en sus

RESTAURANT
le
st-stanislas

steak house
et fruits de mer
Salade César
Coquille de fruits de mer
Escargots au pastis
Velouté
Escalope de veau
Saint-Stan 15,95\$
Saumon au vinaigre
de framboise 16,95\$
Côtelettes d'agneau
grillées à la menthe 17,95\$
Entrecôte
aux trois poivres 18,95\$
Filet mignon et
fruits de mer 21,95\$
Châteaubriant
bouquetière (pour deux) 33,95\$
Dessert et café
AVIS: Nous acceptons le passeport
du Mérite gastronomique
29, St-Stanislas, Vieux-Québec
Réservations: 694-9260

RESTAURANT 529-5533
Le Patrimoine
1210, PLACE GEORGES-V (angle Grande Allée)
Une table réservée
l'est pour la soirée
Donc, vous prenez tout le temps
voulu pour savourer votre repas.
TABLE D'HÔTE
— Pamplemousse Marie-Louise
— Feuilleté de champignons à la
crème
— Mousse de saumon fumé
+ Potage
+ Salade de concombres
+ Roulé de veau aux épinards
— Suprême de volaille à la crème
— Entrecôte du Haut-Médoc
— Pétoncles à la vénitienne
+ Choix de desserts
+ Thé, café
+ Sambuca
35,35\$
2 pers.
19,19\$ 1 pers.
59,59\$ 4 pers.
FINI LES PASSEPORTS
RABAIS DIRECT À NOS CLIENTS

SPÉCIAL 15 ANS
En 15 ans,
plus de 2 millions
de clients.
En novembre on vous dit
Merci.
Pour l'occasion
nous vous proposons
15% de rabais
sur tous les items
à la carte
ou
notre menu spécial
pour deux à 15,15\$

MENU SPÉCIAL
pour
2 personnes
15,15\$
pour 2

ENTRÉE
Coeurs d'artichauts
ou
Escargots de Bourgogne
CHOIX DE
Scalopine de veau à la crème
Spécial La Vieille Maison au gratin
Lasagne aux fruits de mer
Pizza spéciale Vieille Maison
Spaghetti sauté
Dessert anniversaire
Breuvage.

2 millions de fois
Merci
625, Grande-Allée Est,
Québec 529-6697
40, Marché Champlain,
Place Royale
694-9144

TYROLIENNE
En soirée, jusqu'au 30 novembre
"EN SPÉCIAL"
Les dimanches,
lundis et mardis:
Fondue chinoise **6,95\$**
Fondue de crevettes **6,95\$**
Les bons mercredis:
Petit menu gastronomique et violon
romantique avec
"Catherine Simard" **16,95\$**
Les beaux jeudis:
Moules marinières ou Poulettes **6,95\$**
Choucroute gamie du Chef Reuter **9,95\$**
Les vendredis et samedis en musique:
C'est fête avec "Pierre Picard", accordéoniste.
On chante, on déguste mets à la carte, les
tables d'hôte ou l'une de nos 15 fondues.
TYROLIENNE = prix modérés, ambiance, musique et des plus.
2845, chemin Gomin, Sainte-Foy (500 pieds à l'ouest de Place Laurier)
651-6905

AU CAFÉ DE LA TERRASSE
3 jaloux
et 1 repas gratuit!

«Boudez pas,
un jour ça sera
votre tour!»
PLATS DU JOUR À PARTIR DE 9,75\$ LE MIDI
incluant la table à salades et le café
3 heures de stationnement gratuit
Réservations: 692-3861
Pour bénéficier du 4 pour 3, les quatre repas
doivent être des buffets ou des plats du jour.
Cette promotion ne peut être jumelée
à toute autre promotion.
Boissons et taxes en sus.
Le Café de la Terrasse
Plein de vie, plein la vue!
Hôtels et Villégiatures Canadian Pacific
Le Château Frontenac

Le Continental fête 35 ans de gastronomie à Québec

DES LE 12 NOVEMBRE

5^{ème}
ANNIVERSAIRE

CUISINE
PROVENCALE &
Carignane

LA FENOULLIÈRE
RESTAURANT

MENU
DÉGUSTATION

8 SERVICES
35⁹⁵
par personne

4 SERVICES
DE VINS
pour accompagner le
menu dégustation
19⁹⁵
par personne

653-3886
3100, ch. Saint-Louis, Ste-Foy

Certaines appellations garantissent des vins de qualité

Quand on lit le mot « Bordeaux » sur une bouteille de vin, on est à peu près certain d'y trouver un produit de qualité. Il y a pourtant des bordeaux qui sont décevants.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

Évidemment, les appellations Médoc, Pomerol et Saint-Émilion rassurent tous les amateurs de vins rouges. Il n'en a pas toujours été ainsi pour les vins blancs, dont on a souvent dit qu'ils étaient peu intéressants. Si c'était vrai il y a quelques décennies, ce n'est plus le cas aujourd'hui. En effet, bien des choses ont changé, dans le Bordelais notamment, pour les vins d'appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Récemment, M. Philippe Nusswitz, directeur de la formation et de la gastronomie chez Barton & Guestier, est venu expliquer à Québec que dans le Bordelais, on consacrait beaucoup d'efforts à améliorer la qualité des vins issus des grandes zones de production comme celle de l'Entre-deux-Mers

Comment Noé a découvert la vigne...

(AP) — Quand, après le déluge, Noé sortit de son arche, il lâcha un bouc dans la campagne humide. L'animal se mit à brouter à belles dents une plante sauvage qui abondait en ces lieux, puis revint au bercail abominablement ivre, frappant ses compagnons à grands coups de cornes et se livrant à toutes sortes d'excentricités...

C'est ainsi que Noé eut connaissance de la vigne qu'il entreprit immédiatement de cultiver. Mais un mauvais génie s'approcha du plant et le dessécha de son souffle. Comme Noé se lamentait, le génie lui dit : « Si tu veux que ta vigne reverdisse, arrose-la du sang de sept animaux que tu auras égorgés. » Noé immola donc un lion, un ours, un tigre, un chien, un renard, une pie et un coq dont il versa le sang sur le plant.

L'année suivante, la vigne donna un raisin qui renfermait les caractères des sept animaux. C'est ce qui explique pourquoi l'homme qui s'enivre devient courageux comme le lion, fort comme l'ours, cruel comme le tigre, hargneux comme le chien, rusé comme le renard, bavard comme la pie et criard comme le coq...

RESTAURANT
CAFÉ LE GREC
LE VRAI GREC

SUPER FESTIN DU MOIS!

ENTRÉE
Potage
2 côtelettes d'agneau +
1 brochette de poulet +
15 crevettes +
8 pétoncles
Café et dessert

DU LUNDI AU VENDREDI
30 crevettes
9.95\$

TOUT CELA
POUR: **41.95\$**
1/2 pers.

BOUTEILLE DE VIN: 1*
95, CHEMIN SAINTE-FOY, QUÉBEC
525-7525

*Aucune autre promotion n'est applicable à cette promotion.

CUISINE
DISTINCTIVE

LE SAINT AMOUR

RESTAURANT
PAVILLON JARDIN

48, SAINTE-URSULE
VIEUX-QUÉBEC
G1R 4E2
418-694-0687

par exemple. Le développement qualitatif des vins de Bordeaux se concentre principalement sur les pratiques culturales, les techniques de vinification et, en tout premier lieu, sur le choix des meilleurs terroirs.

Le « terroir » comme l'expliquait M. Nusswitz, c'est la nature du sol, l'exposition du vignoble, l'âge des vignes, l'environnement et bien d'autres facteurs qui font qu'un endroit déterminé est plus propice à la culture du raisin qu'un autre. « C'est dans la vigne que l'on fait le vin », déclare M. Nusswitz, qui rappelle que trop longtemps, on s'était surtout attaché à l'organisation des chais, à l'installation des équipements de vinification et aux autres pratiques œnologiques, en négligeant l'incidence du terroir sur la qualité des vins.

Aujourd'hui, on prend autant de soin à sélectionner les parcelles de vignobles et à passer au peigne fin le rendement et la qualité des raisins, que pour les autres étapes nécessaires à l'élaboration des vins de qualité.

Même en ce qui a trait aux techniques de vinification, on est quelque peu revenu à des méthodes ancestrales, auxquelles on associe les processus modernes : macération pelliculaire, débordage, élevage sur lies fines, fermentation à température contrôlée, suscitée par des levures sélectionnées.

mentation à température contrôlée, suscitée par des levures sélectionnées.

Dans le cas des vins rouges, les techniques de vinification ont aussi évolué. On surveille plus adéquatement le degré de maturité des fruits, on contrôle les fermentations et, surtout, on pratique le « remontage » du jus au-dessus de la masse qui forme le « chapeau » des matières solides du raisin, appelé « marc » et composé des pellicules et des pépins. Les températures sont également surveillées et les cuves sont munies de régulateurs adéquats.

1725 — Fondation et tradition

La Maison Barton & Guestier vient de mettre sur le marché deux vins simples mais bien faits, qui plaisent pour leurs qualités tant olfactives que gustatives.

Fondée en 1725, par un Irlandais, Thomas Barton et un Français, Daniel Guestier, cette maison d'éleveurs-négociants est parmi les plus anciennes de Bor-

deaux. C'est en souvenir, et surtout pour marquer une volonté de maintenir la tradition, que les deux vins sont appelés « FONDATION — 1725 », AC Bordeaux.

Le rouge, millésimé 1989, se détaille 13,57 \$. Le cabernet-sauvignon, qui apporte structure et arômes épicés, y entre pour 55 %. Le merlot complète avec ses parfums de fruits, sa rondeur et son ampleur.

Quant au blanc, 1990, il vaut 12,12 \$. Le sauvignon, qui apporte fraîcheur et puissance aromatique, y entre pour 55 %. Le sémillon (33 %) donne du corps. La muscadelle (12 %) favorise la finesse des arômes. Ces vins ne sont pas élevés en barriques. On devrait les retrouver dans toutes les succursales.

Un autre beau produit, Château Magnol, AC Haut-Médoc, cru Bourgeois 1989, de Barton & Guestier, se détaille 22,19 \$, en spécialité.

La firme Seagram du Canada,

Plus de
3 000
points offerts
cette semaine
dans
LE SOLEIL

Si vous êtes membre du Club,
entrez le code suivant:
61560752
Sinon, composez sans frais, le
1-800-563-8688

CLUB Multi points

Un vent de renouveau souffle dans le milieu
de la restauration
à Sainte-Foy...

CHEZ
Alfredo
(anciennement Ben & Dick)

CUISINE ITALIENNE

1217, route de l'Église, Sainte-Foy
659-2951

Le midi, en plus des spécialités italiennes, "smoked meat" au menu

Table d'hôte tous les soirs

À la veille du temps des fêtes... réservez l'un de nos salons privés pour vos réceptions de bureau et de famille.

FESTIVAL DE LANGOUSTINES

Langoustine nature, ail ou à la provençale
11.95\$

Brochette de filet mignon et langoustine
12.95\$

Filet mignon et langoustine
(servi sur lit de riz)
14.95\$

Bonne dégustation!

La Buis
Grillades
Fruits de Mer

3440, Quatre-Bourgeois, Ste-Foy
Reservations: 659-1322
2682, Chemin Ste-Foy, Ste-Foy
Reservations: 653-9697

À chaque jour son spécial...
• Lundi Brochette de poulet mariné
• Mardi Filet de sole meunière
• Mercredi rosbif au jus
Soupe et café ou thé inclus à **7.95\$**

Le dimanche c'est spécial...
TABLE D'HÔTE
Soupe aux légumes
Brochette de filet mignon ou Coquille Saint-Jacques et salade César ou Rosbif au jus
Thé - Café à **7.95\$**

BELLA, BELLA LASAGNA!

3.99\$*
Prix régulier 6.95\$

Cette offre est valable toute la journée jusqu'au 1 décembre 1991, en salle à manger seulement.
*Taxes en sus.

RESTAURANT GIORGIO
15, rue Marie de l'Incarnation
à l'intersection du boulevard Hamel et de la rue Marie de l'Incarnation
682-0957

le meilleur de l'Italie!
GIORGIO

intimement liée à la maison Barton & Guestier, offre aux amateurs de vin un service déjà bien implanté aux États-Unis. Il s'agit de l'Agence Château & Estate, en mesure d'offrir de belles sélections de vins rares et de vieux millésimes. Pour plus de détails, on joint M. Claude Marotte au 514-683-9210.

TOUS LES SAMEDIS de 17h à 21h

BUFFET RÉVOLUTIONNAIRE

comprenant: potage, assortiment de salades, viandes froides, côte de boeuf coupée en salle, crevettes et autres plats chauds. Aussi Coke. Autres consommations à volonté comme dans le passé. Dessert servi, café ou thé.

24.95
TOUT INCLUS (boissons, pourboires, taxes)

Québec Inn Hôtel
7175, boul. Hamel Ouest, Sainte-Foy (Québec)
Pour réservation: **872-9831**

LE BRUNCH QUE TOUT L'MONDE Aime

ADULTE 8.95\$
ENFANT 5.95\$
MOINS DE 12 ANS

BRUNCH DU DIMANCHE
SERVICE À VOLONTÉ
DE 10 HRS À 14 HRS
RESTAURANTS

BBM

SAINT-FOY 656-6700
CAP-ROUGE 653-5040
LORETTEVILLE 847-8575

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

À VOLONTÉ

AU RESTAURANT **Le CAUCUS**

SOIR DES 18 H
NOS FRUITS DE MER 33\$ PAR PERS., À VOLONTÉ

SAMEDI ET DIMANCHE
SOIR DES 18 H
NOS MERVEILLEUSES **PÂTES 11.95\$** PAR PERS., À VOLONTÉ

LE HILTON - MON HOTEL

RESERVATIONS
647-2411

STATIONNEMENT GRATUIT À PLACE QUÉBEC FAITES VALIDER VOTRE BILLET

La salle de spectacles du Centre culturel de Rivière-du-Loup modernisée avec 2 millions

RIVIÈRE-DU-LOUP — Bâtie en 1967 à l'occasion du centenaire de la Confédération, la salle de spectacles du Centre culturel de Rivière-du-Loup vient de faire peau neuve. Une somme de 2,2 millions \$ y a été investie afin de faire de cette salle de 1017 sièges l'une des plus modernes au Québec.

par CARL THÉRIAULT
collaboration spéciale

Le nouveau système de sonorisation et d'éclairage (300 000 \$), la machinerie scénique, la disponibilité d'une fosse d'orchestre, l'aménagement de nouvelles loges et d'un foyer d'artistes font maintenant de cette salle, accessible aux personnes handicapées, un lieu privilégié de diffusion culturelle dans l'Est du Québec.

La modernisation de cette salle comme sa gestion sont le fruit d'une concertation entre la ville de Rivière-du-Loup, le cégep et la Corporation du centre culturel de la région.

Ces trois acteurs du milieu socio-économique loupérois ont dû aller puiser aux Affaires culturelles une somme de 1,6 million \$. La ville de Rivière-du-Loup et le gouvernement du Canada ont contribué respectivement pour 405 000 \$ et 170 000 \$.

Pour Michel LeBel, régisseur du Centre culturel, la nouvelle salle que possède la région de Rivière-du-Loup vient confirmer la place importante qu'occupe cette ville dans la vie culturelle de l'Est du Québec. « Nous sommes un exemple de concertation pour toutes les villes du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie », précise-t-il.

La municipalité de 13 700 citoyens possède plusieurs outils de développement et de diffusion culturelle : le Musée du Bas-Saint-Laurent, qui a accueilli l'exposition Léonard de Vinci, la Maison de la culture, la Bibliothèque Françoise-Bédard et la Galerie d'art Le Goéland.

Il y a aussi des groupes de création (Au bout de la 20...), le département d'arts graphiques du cégep de Rivière-du-Loup, l'un des plus importants au Québec, sans oublier la centaine de bénévoles qui gravitent autour du Centre culturel de la région.

Dans ce contexte, il n'est pas surprenant que la salle de spectacle du Centre culturel soit le lieu de plus d'une centaine d'activités par année, dont 30 à 40 % d'événements à caractère local et régional.

Quelque 70 000 personnes fré-

quentent cet établissement, qui réussit à s'autofinancer à 85 %. La part du ministère des Affaires culturelles pour le budget de fonctionnement n'est que de 7,5 %.

Michel LeBel estime que la présence de cette salle, dont le budget de fonctionnement est d'un demi-million, génère des retombées économiques globales de trois millions \$.

La clientèle est à caractère régional, de Saint-Pascal de Kamouraska à Trois-Pistoles, Témiscouata et Rivière-du-Loup, sans oublier Edmundston au Nouveau-Brunswick.

La Corporation du Centre culturel a même fait effectuer une étude de marché afin de connaître le degré de satisfaction de sa clientèle et ses nouveaux besoins. Dévoilé en septembre, le document confirmait les actions entreprises ces dernières années par les gestionnaires du Centre culturel.

Pour la prochaine saison, la di-

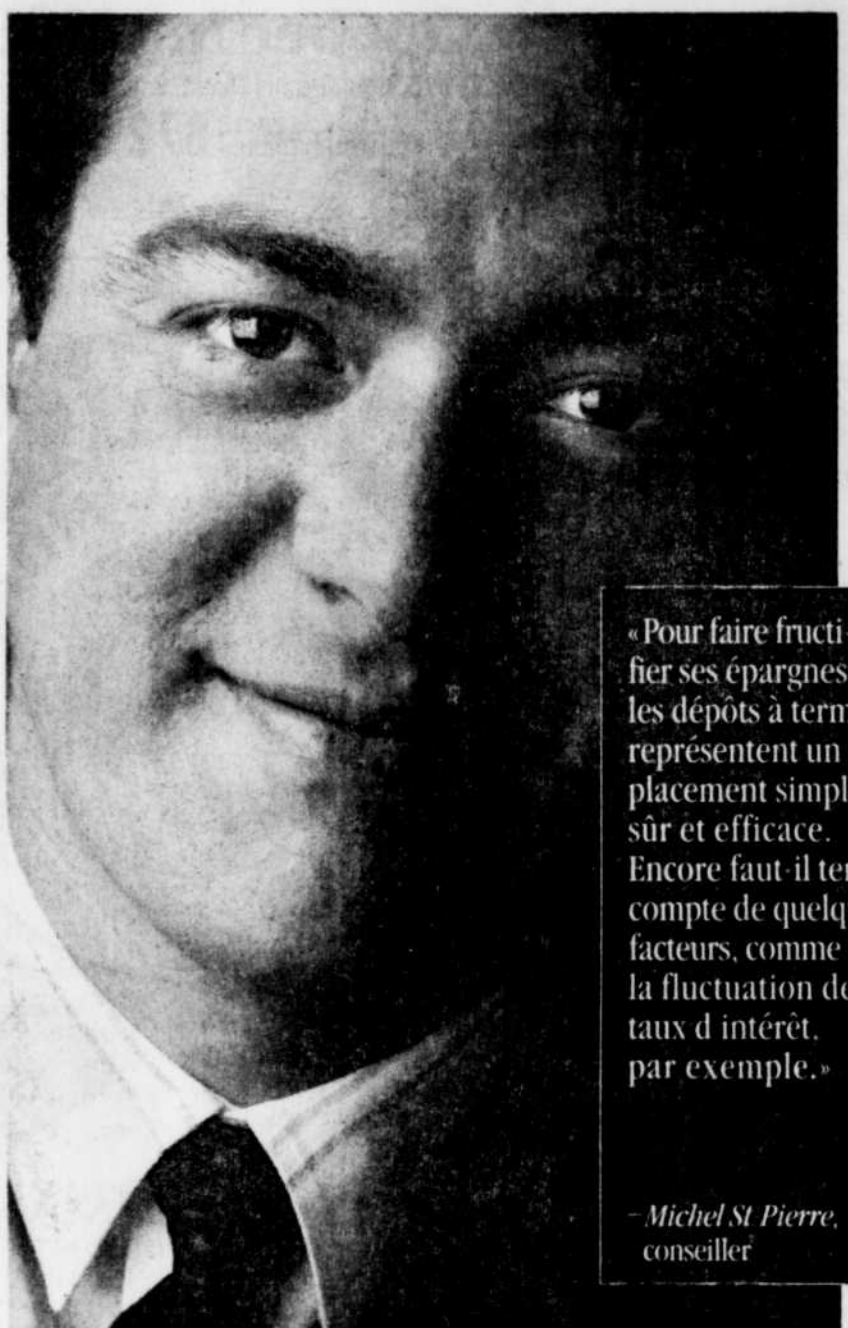


Le Centre culturel de la région de Rivière-du-Loup a été modernisé au coût de 2,2 millions \$.

rection de l'organisme compte donner une plus grande place aux activités-jeunesse ainsi qu'à un créneau musical peu commun pour ce genre d'établissement : le country-western.

Le 25e anniversaire de la salle de spectacle de la région de Ri-

vière-du-Loup aura donc été marqué par sa modernisation. Mais sans l'effort de concertation du milieu, ce premier quart de siècle n'aurait pu se concrétiser pour la ville qui s'enorgueillit d'être la plus dynamique au plan culturel dans le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie.



« Pour faire fructifier ses épargnes, les dépôts à terme représentent un placement simple, sûr et efficace. Encore faut-il tenir compte de quelques facteurs, comme la fluctuation des taux d'intérêt, par exemple. »

— Michel St. Pierre, conseiller

L'ÉPARGNE

À TERME

Pour contrer les effets de la fluctuation des taux d'intérêt, il vaut mieux répartir ses épargnes dans plusieurs dépôts à terme, en variant les échéances de un an à cinq ans. De cette manière, une éventuelle baisse des taux d'intérêt n'affectera pas la totalité de vos épargnes, et advenant une augmentation des taux, vous disposerez d'une partie de vos épargnes pour en profiter.

Pour faciliter le suivi de vos dépôts à terme, nous vous conseillons de verser toute nouvelle somme dans un dépôt arrivant à échéance plutôt que

de prendre un nouveau dépôt.

Si les intérêts de vos dépôts à terme sont une source de revenus, vous pouvez choisir la fréquence de leur paiement en fonction de vos besoins. Si, par contre, vous n'avez pas besoin de ce revenu dans l'immédiat, vous pourriez choisir des dépôts à terme à intérêts composés : dans ce cas, les intérêts sont réinvestis automatiquement.

Pour en savoir davantage sur les dépôts à terme, passez à votre caisse populaire. Nous sommes là pour vous conseiller.

Pour bonifier davantage votre compte, demandez l'Assurance vie-épargne Desjardins.



La caisse populaire
Desjardins

PROFITEZ DE NOS CONSEILS.



Desjardins L'incroyable force de la coopération.

Nouveau!
SECTION DE LAINE
"Surplus du manufacturier"
30% à 70% de RABAIS
(Vendue au paquet seulement)

indigo inc.
Laines, laines et laines
Du lundi au samedi 9 h 30 à 17 h 30;
dimanche 12 h à 16 h

155, rue Saint-Paul, Québec (418) 694-1419
Toute vente finale — Aucune mise de côté

BIENVENUE, GENS DU 3^e ÂGE!

**LE MARDI 12 NOVEMBRE
DANS TOUS
LES MAGASINS EATON**

Bienvenue, gens du 3^e âge! Vous êtes cordialement invité à vous joindre à nous et à profiter d'activités spéciales en magasin.

Pour bien commencer cette journée, nous vous offrirons un petit déjeuner traditionnel ou santé gratuit. Ensuite, pour faciliter au maximum vos emplettes, vous profiterez d'un vestiaire et de sacs de magasinage gratuits. Enfin, nous effectuerons gratuitement la livraison de vos achats.

Dites-le à vos amis ou, mieux encore, emmenez-les avec vous! Prendre de l'âge a aussi ses avantages chez Eaton!

Consultez votre journal du lundi 11 novembre pour plus de détails.

Profitez des achats avantageux tous les jours et des Choix du client Eaton!

EATON
Argent remis si la marchandise ne satisfait pas



SURPRISE
pour les 1 000
premiers enfants
qui apporteront
leur cadeau.

Le lundi 11 novembre

REMPLEZ NOS

Apporte ton cadeau pour offrir aux plus démunis à Noël (jouets, vêtements propres ou nourriture non périssable).



Kim, Clip et le Père Noël t'attendent dans le mail central des Galeries de la Capitale.

BOÎTES À CADEAUX

GALERIES DE LA CAPITALE
— NOËL ET MERVEILLES —

LE SOLEIL
IL BRILLE POUR TOUT LE MONDE!

SRC
TELEVISION

La Rive-Sud réclame un cégep à Charny

CHARNY — Plus de 85 organismes politiques, sociaux et culturels de la Rive-Sud, auxquels s'ajoute une pétition de 3500 noms d'élèves, réclament l'implantation d'un cégep à Charny.

LE SOLEIL

Les promoteurs du projet — le cégep de Lévis-Lauzon et la Commission scolaire des Chutes-de-la-Chaudière — veulent que la ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, Mme Lucienne Robillard, donne le feu vert à ce projet qui répond à des besoins criants dans la région. C'est là l'essentiel du message qu'ils ont livré en conférence de presse.

« D'autant plus qu'il s'agit d'un projet accepté lors du sommet économique Chaudière-Appalaches de 1989 », rappelle le directeur du cégep Lévis-Lauzon, M. Jean-Claude Lacasse, qui s'explique plutôt mal une si longue attente.

Pour le président de la Commission scolaire des Chutes-de-la-Chaudière, M. Évariste Normand, il est plus que temps que

les jeunes de la Rive-Sud puissent faire leurs études, du primaire à l'université, sans avoir à s'expatrier sur la Rive-Nord.

À ce chapitre, M. Lacasse dit s'inquiéter du fait que les cégeps de Sainte-Foy et François-Xavier Garneau aient reçu l'autorisation d'agrandir leurs locaux en dépit d'un moratoire. Et il ajoute: « S'il y a des investissements à faire pour créer des nouvelles places,

qu'ils soient faits là où sont les besoins, en l'occurrence la Rive-Sud. »

Selon des prévisions sûres, le nouveau cégep pourrait accueillir dès sa première année quelque 450 élèves dans les programmes de formation générale et techniques administratives. Soulignons que 450 adultes poursuivent actuellement des études collégiales à Charny. La clientèle du nouveau cégep viendrait des écoles secondaires de Charny, Saint-Agapit, Sainte-Croix et Sainte-Marie.

La réalisation du projet coûterait environ 7 millions \$ au gouvernement du Québec. Ce qui est relativement peu coûteux, indiquent les promoteurs, en raison de services qui seront fournis par la Commission scolaire des Chutes-de-la-Chaudière et du terrain que Charny offre gratuitement pour la construction du cégep.

Outre le projet de Charny, Mme Robillard doit analyser six projets, dont deux autres dans la région de Québec, à savoir Montmagny (cégep de La Pocatière) et Donnacona (cégep Garneau).

CS des Découvreurs: des garanties sont exigées de Saint-Augustin

La présidente de la commission scolaire des Découvreurs, Mme Francine B. Boutet, ne fait guère confiance aux autorités de la municipalité de Saint-Augustin et demandera des garanties de leur part avant d'examiner la possibilité de construire l'école 3B sur un terrain du campus Notre-Dame-de-Foy.

LE SOLEIL

« Avant d'examiner toute autre possibilité, il faudra être absolument sûr de la collaboration et de la bonne foi des autorités municipales », dit-elle. De toute façon, le temps commence à manquer pour rouvrir ce dossier, selon Mme

Boutet. Une décision définitive pourrait être prise dès mardi prochain.

Concernant le terrain du campus Notre-Dame-de-Foy, Mme Boutet y voit plusieurs inconvénients, comme la distance d'avec la clientèle desservie.

Pour elle, l'endroit idéal demeure le terrain sur la Promenade des Soeurs.

Colloque sur les adolescents intellectuellement déficients

MONTMAGNY — Un colloque portant sur la période d'adolescence des personnes vivant avec une déficience intellectuelle réunira quelque 150 personnes à Montmagny la semaine prochaine.

par CLAUDETTE SAMSON
LE SOLEIL

Ce colloque est organisé conjointement par l'Institut québécois de la déficience mentale, l'Office des personnes handicapées du Québec et le Centre d'accueil Louis-C. Dupuis, de Montmagny. Les personnes attendues sont des parents et des intervenants des milieux sociaux, scolaire, du travail, etc.

L'événement se déroulera principalement sous forme d'ateliers et de tables rondes; il y aura aussi présentation de quelques vidéos.

Les thèmes abordés sont nombreux: l'insertion à la vie communautaire et scolaire, bien sûr, mais aussi au marché du travail. On parlera de la puberté et du droit à l'amour, des jeunes en milieu amérindien et inuit et des communautés culturelles néo-québécoises, des besoins des parents, de la préparation à la vie en appartement et de différents programmes et lois qui les touchent.

Le colloque a lieu jeudi et vendredi les 14 et 15 novembre, au Centre sportif Le Bûcheron, 221 rue Saint-Louis, Montmagny. Les coûts d'inscription sont de 65 \$ pour les parents et de 165 \$ pour les professionnels. Le nombre de

places est limité à 150. Informations au Centre Louis-C. Dupuis, (418) 248-4970.

AU MAX
le service et les bas prix

RABAIS 100\$

899\$

Panasonic
Palmcorder

Offrez-vous la qualité Panasonic avec cette caméra vidéo de format compact. Venez nous rencontrer aujourd'hui même pour une démonstration complète.

IMMAX

600, Belvedere, Québec 687-4545

PAYEZ AU PRINTEMPS 92* OU CADEAUX GRATUITS

* Sous réserve de l'acceptation du service du crédit.

loto-québec

duo Tirage du 91-11-08

NUMÉROS	LOTS
618005	100 000 \$ *
18005	1 000 \$ *
8005	100 \$ *
005	25 \$ *
05	5 \$ *

* La valeur du lot est doublée lorsqu'un billet gagnant contient le symbole «2X».

Le Mini Tirage du 91-11-08

NUMÉROS	LOTS
922246	50 000 \$
22246	5 000 \$
2246	250 \$
246	25 \$
46	5 \$

92224 1 000 \$
9222 100 \$
922 10 \$

Quinté Tirages du 91-11-02 au 91-11-08

	3	4
SAMEDI	182	9557
LUNDI	329	7699
MARDI	268	2492
MERCREDI	176	9614
JEUDI	671	7532
VENDREDI	487	0427

Panco Tirage du 91-11-08

5	9	12	14
18	19	20	29
34	36	38	44
50	54	55	58
59	62	66	70

Prochain tirage: 91-11-09

T V A, le réseau des tirages de Loto-Québec

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle, cette dernière a priorité.

INTER PLUS

NUMÉROS	LOTS	NUMÉROS MOBILES
862390	250 000 \$	75539 1 000 \$
62390	2 500 \$	8915 100 \$
2390	250 \$	315 25 \$
390	25 \$	
90	10 \$	

PROMINCEAL

NUMÉROS DÉCOMPOSABLES		NUMÉROS NON-DÉCOMPOSABLES	
NUMÉROS	LOTS	NUMÉROS	LOTS
Tirage du 91-11-08	1726392 500 000 \$	100 000 \$	2630095
	726392 5 000 \$	50 000 \$	2480612
	26392 500 \$		2839074
	6392 100 \$	5 000 \$	1074798 3584295
	392 25 \$		1097366 3772609
	92 5 \$		1354312 4443913
			1489107 4528975
2922360	250 000 \$		2885580 4622180
922360	5 000 \$		3051888 4713761
22360	500 \$		3138965 4798391
2360	100 \$		3322838 4908975
360	25 \$		3355547
60	5 \$		

Le billet donne droit à 4 tirages consécutifs

CORRECTIONS

Contrairement à ce qui a été annoncé en page 16 de la circulaire du 4 au 10 novembre 1991, le prix de 2,89 \$ vaut pour 225 g de **café en grains A.L. Van Houtte** et non pour le **café moulu**. Veuillez aussi prendre note que nous ne pouvons vous offrir les bons Brach's.

De plus, on aurait dû lire **poudre à pâte** à 3,28 \$ le kilo et non pas **levure artificielle**.

Nous nous excusons de tout inconvenient causé à notre clientèle.

STEINBERG

AVIS DE CONVOCATION

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES MEMBRES
LA COOPÉRATIVE DE CÂBLODISTRIBUTION DE L'ARRIÈRE-PAYS

Prenez avis que l'assemblée générale annuelle des membres de la Coopérative aura lieu le **vingtième jour du mois de novembre 1991, à 20 heures**, au Complexe municipal, au 325, avenue Hibou, Stoneham, dans le but de:

- 1- Prendre connaissance du rapport du vérificateur et du rapport annuel;
- 2- nommer le vérificateur;
- 3- prendre toute autre décision réservée à l'Assemblée générale annuelle par la Loi sur les coopératives.

Le secrétaire,
Michel Lalonde

Le 8 novembre 1991



Nous avons créé le Club des Gouverneurs parce que nos meilleurs clients étaient pressés de partir.

Les gens d'affaires n'ont généralement pas de temps à perdre lorsqu'ils descendent à l'hôtel. Reunions, repas d'affaires, visites chez les clients, un agenda chargé qui ne leur laisse souvent pas le loisir d'être très patient! C'est en pensant à eux que nous avons conçu le Club des Gouverneurs. Le Club des Gouverneurs offre à ses membres toute une gamme de services personnalisés. En plus de formalités d'arrivée et de départ rapides et simplifiées, la carte de membre donne accès à des chambres de catégorie supérieure à des tarifs préférentiels dans tous nos hôtels. Les membres profitent d'un système de réservations

garanties ou d'hébergement gratuit, d'une occupation double sans frais supplémentaires et de la possibilité de quitter la chambre à 15 heures. L'adhésion est gratuite.

Pour devenir membre du Club des Gouverneurs ou pour obtenir de plus amples renseignements sur les services offerts à nos membres communiquez avec nous en composant le 1 800 463-2820.

Aéropian

HÔTEL DES GOUVERNEURS
Montréal (Le Grand), Montréal (Place Dupuis), Longueuil (Le Charron), Laval, Québec (Place Hauteville), Sainte-Foy, Trois-Rivières, Sherbrooke, Chicoutimi, Sept-Îles, Rimouski, Matane.

Lac Saint-Charles : le marais donné et sauvé

Un marais de quelque 60 hectares, situé sur les rives du lac Saint-Charles, est dorénavant assuré d'une protection adéquate. La raison ? C'est que l'Association pour la protection de l'environnement du lac Saint-Charles (APEL) vient de se voir décerner les titres de propriété de ce marais.

LE SOLEIL

Cette bonne nouvelle a été annoncée par Agathe Savard, membre du conseil d'administration d'Habitat faunique Canada.

Rappelons qu'une entente de protection était intervenue, récemment, entre l'APEL et la Fondation de la faune du Québec, concernant ce projet qui vise à assurer tant la sauvegarde du site que la pratique des activités traditionnelles qui s'y déroulent.

La protection du marais du lac Saint-Charles est rendue possible dans le contexte de l'entente-cadre sur la protection des habitats fauniques. Il s'agit d'un investissement de 108 000 \$. Les organismes impliqués dans ce projet sont nombreux : Habitat faunique Canada, la Fondation de la faune du Québec, l'APEL, la municipalité de Lac-Saint-Charles, le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, l'Office de planification et de développement du Québec et Canards illimités.

Recomptage électoral à Grosses-Roches, en Gaspésie

Léon Dion élu maire avec deux voix de majorité

MATANE — Le recomptage des bulletins de vote à Grosses-Roches, en Gaspésie, a résulté en l'élection de M. Léon Dion, élu maire par 2 voix de majorité aux dépens du maire sortant, M. Jacques Bertrand.

par ROMAIN PELLETIER
collaboration spéciale

Le recomptage, qui a eu lieu au palais de justice de Matane, jeudi, devant le juge Jean-Paul Décoste, a été demandé parce qu'une seule voix séparait les deux candidats au soir du scrutin, dimanche. En tout, 339 électeurs sur une possibilité de 493 se sont prévalus de leur droit de vote.

Lors des élections municipales, trois conseillers sortants ont été réélus : M. Charles-André Murray au siège 2 (186 voix) contre Mme Nicole Létourneau (144), M. Claude Courcy au siège 5 (204) devant M. Denis Jean (127) et M. Gilbert

Fournier au siège 6 (178) face à M. Bertrand Paquet (155).

Au siège 3, M. Camille Harrison a défait le conseiller sortant M. Dominic Ouellet, avec un total de 194 voix contre 133 pour son adversaire. Au siège 4, M. Rénald Létourneau l'a emporté sur M. Gérard Tremblay, 201 voix contre 121.

Saint-Léandre

À Saint-Léandre, les électeurs n'ont pas réélu au siège 3 le conseiller sortant, M. Gilbert Lévesque qui a obtenu 50 voix. Ils lui ont préféré M. Noël Saucier en lui accordant 146 voix.

Mme Huguette Bérubé s'est assurée de son côté du siège 2 en obtenant 169 voix contre les 49 de son adversaire, M. Gilles Thérien. M. Ghislain Lamarre a fait la même chose au siège 6 en battant M. René Tremblay, 190 voix contre 44.

Saint-Adelme

À Saint-Adelme, M. Jean-Charles Gagné a défait M. Clément Gauthier, 107 voix contre 85, remportant ainsi le siège 2. Mme Marie Lagacé a fait de même en battant Mme Madeleine Lefrançois, 101 voix contre 97, pour le siège 4.

Petit-Matane

À Petit-Matane, M. Louis-Thomas Fournier a remporté facilement le siège numéro 2 devant M. Gervais De Courval, 228 voix contre 128.

ALIGNÉZ-VOUS VERS L'HIVER !



**SPÉCIAL
1/2 PRIX**

Lallier Charlesbourg vous offre son spécial alignement. Rappelez-vous que des roues mal alignées peuvent être la cause d'une usure prématurée des pneus.

D'ici le 15 novembre, profitez de notre spécial sur :

**ALIGNEMENT
DE VOTRE HONDA 2748\$**
Ord. : 54,95\$ **SPÉCIAL** + taxes

* Travail de suspension et pose de cales en sus

PRENEZ RENDEZ-VOUS !

"L'équipe sans détour"

SERVICE PLUS
Jusqu'à 3 h le matin
du lundi au jeudi.
Le vendredi jusqu'à 17 h

CHARLESBOURG
4650,
3e Avenue
Ouest
Charlesbourg
627-1010

LE CHOIX DU CHOIX



Choisissez deux paires de lunettes complètes (verres correcteurs et montures) parmi tous nos modèles en magasin à prix régulier et ne payez que la plus chère des deux. Faites comme ces jumeaux, offrez-vous une double identité.

Choisissez enfin la monture qui vous plaît parmi toutes nos montures en magasin. Jacques Langlois vous l'offre à moitié prix à l'achat de verres correcteurs au prix régulier. Offrez-vous un look unique à peu de frais.

Cette offre est valide jusqu'au 31 décembre 1991.

Le deux pour un s'applique également à une personne qui vous accompagne. Aucun autre rabais ne peut être ajouté à cette offre.

Ophtalmologiste et optométriste sur place.

LIMOULOU - 455, 3e Avenue
SAINT-FOY - 1113, rte de l'Église
MAIL CENTRE-VILLE
460, St-Joseph Est (Éditice Holiday Inn)

523-6690
659-3616
529-9351



OPTICIEN
Jacques Langlois

La TPS ne s'applique pas à l'achat de lunettes sur prescription.

la Baie

nettoie
n'importe quoi
...ou presque !

**Dernière
semaine**

«Appelez avant le
16 novembre
1991 et nous
paierons la TPS
pour vous !»



NETTOYAGE DE TAPIS

29\$
2 PIÈCES • Tapis mur à mur
89\$

MAISON COMPLÈTE
5 pièces de tapis mur à mur
12 marches et un vestibule

...ET DE MOBILIER

59\$

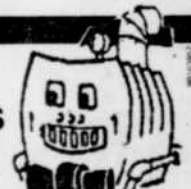
Canapé
toutes dimensions

NETTOYAGE DE SYSTÈMES DE VENTILATION/ CHAUFFAGE

Le prix inclut tous
les conduits principaux

99\$

Ajoutez 9 \$ par bouche de ventilation



624-0478

Lundi au vendredi: 9h00 à 17h00 samedi: 9h00 à 14h00
Chicoutimi: 690-2471



**Satisfaction
garantie!**

la Baie

services à domicile

CES ENTREPRISES ONT QUELQUE CHOSE EN COMMUN...

Vidéotron

**GROUPE
TRANSCONTINENTAL
G.T.C. LTÉE**

PERMACON

DUCHESNE

**PETRO
T**

**MC
MAGOTTEAUX
CANADA
S.C.C.**

Nous.



**BANQUE
NATIONALE**