

CAMIER C

# LA BONNE CHIÈRE

## Place aux Couventines

# Crêpes, sorbets et glaces à l'honneur

♦ Monique et Xavier Brébion repartent à neuf et ce n'est pas facile. Ces deux sympathiques Français ont bâti en 15 ans la meilleure crêperie-glacierie de France, la seule qui figure dans la « bible » gastronomique *Gault et Millau*. Malgré leur succès, ils ont décidé de mettre le cap sur Québec et d'ouvrir les *Couventines* qu'ils exploitent depuis quelques mois au 1124, rue Saint-Jean.

Le succès et une renommée qui se sont faits instantanément. Les crêperies étaient concentrées en Bretagne et M. Brébion a décidé d'en ouvrir une première à Tours, en Touraine, malgré l'avis contraire de plusieurs personnes qui lui prédisaient un échec monumental. M. Brébion était fatigué de boucler jour et nuit et il ne trouvait pas de crêpes à son goût dans les endroits existants.

### Un premier défi

Ce n'est tout de même pas un succès et une renommée qui se sont faits instantanément. Les crêperies étaient concentrées en Bretagne et M. Brébion a décidé d'en ouvrir une première à Tours, en Touraine, malgré l'avis contraire de plusieurs personnes qui lui prédisaient un échec monumental. M. Brébion était fatigué de boucler jour et nuit et il ne trouvait pas de crêpes à son goût dans les endroits existants.

La Grange est vite devenue très populaire. Ce sont d'abord les étudiants qui l'ont adopté et qui mangeaient surtout des crêpes dessert mais, peu à peu, une clientèle d'habitues s'est mise à fréquenter son restaurant d'une cinquantaine de places et elle a obligé les propriétaires à se surpasser et à développer un produit plus varié et toujours plus sophistiqué. Les touristes ont

emboîté le pas et ce fut la consécration, la mention dans le guide gastronomique, et le restaurant qui devient trop petit.

« Quand nous avons quitté Tours, une trentaine de crêperies avaient pignon sur rue, raconte M. Brébion. Mais l'environnement commençait à être moins intéressant : des concitoyens plus agressifs, des querelles autour de la politique et un climat social en nette détérioration. Nous avons décidé de venir au Canada et d'exporter notre produit qui jouissait d'une bonne cote auprès des touristes.

### Une première visite

Les Brébion sont venus au Canada en janvier 1986 pour connaître l'hiver et savoir s'ils pourraient l'apprivoiser. Ils ont loué une voiture et ils ont visité Toronto, Ottawa, Montréal et Québec pour finalement adopter notre ville qui leur rappelait davantage l'Europe et dont le caractère francophone leur convenait mieux. Ils sont arrivés à Québec en août 87 et ils se sont mis immédiatement à la recherche d'un local. Ils se sont vite rendu compte que les emplacements dans le Vieux-Québec étaient très chers sans convenir à leur type de commerce.

Ils ont finalement trouvé une maison, la rue Saint-Jean. Ils l'ont achetée et ils ont mis cinq mois et demi à la transformer et à la rendre conforme à leur goût et à leurs besoins. C'est tout un contraste avec l'intérieur de l'ancien *Grillon*, les Brébion ont voulu créer un intérieur chaleureux et qui s'incorpore très bien dans le Vieux-Québec. Des murs de pierre et de bois, des planchers en ardoise, des bancs d'église et des tables de bois, de la musique douce et discrète et une magnifique mosaïque qu'il vaut la peine de regarder attentivement. Une salle de 80 places bien éclairée et surtout où les clients ne sont pas entassés les uns sur les autres.

Mais revenons aux crêpes de M. Brébion qui ont fait sa renommée en France et qui ont déjà commencé à se gagner des adeptes à Québec. Il n'a évidemment pas l'intention de dévoiler ses recettes mais il insiste sur le caractère naturel et biologique de ses farines, que ce soit du sarrasin ou farine noire ou du froment ou farine blanche. Il s'approvisionne au Moulin des Abénakis à Sainte-Claire de Bellechasse, une farine qui est moulue sur de la pierre de façon artisanale et sans aucune addition de quelque produit que ce soit.

« Une bonne crêpe ne doit être ni trop mince ni trop épaisse, souligne M. Brébion. Il ne faut pas qu'elle soit trop caoutchouteuse ou trop sèche et ce n'est pas facile de réunir toutes ces qualités dans un seul produit. Nous cuisinons nos crêpes sur des plaques de fonte et c'est un autre élément qui est très important. Tous les produits que nous utilisons dans la préparation ou la garniture de nos crêpes sont



Le Soleil, Raymond Laviole  
Les Brébion aiment bien l'ambiance du Vieux-Québec et de la rue Saint-Jean. Un peu plus de monde dans leur crêperie et leur bonheur sera complet.

naturels et frais. Nous voulons offrir un produit de qualité et excellent pour la santé.»

### Des ajustements

Les Brébion ont exporté leurs recettes et leur menu de France. Ils ne font pas de concession sur le fond, mais ils se sont déjà ajustés à leur clientèle québécoise en ajoutant des potages, des salades et du sirop d'érable sur leur menu. Ils offrent aussi des menus du jour et une carte qui peut satisfaire les plus exigeants. Ils auront dans quelques mois

de cidre français qu'ils ont hâte de faire découvrir aux Québécois. Il semble que ce soit la meilleure boisson pour accompagner les crêpes.

Les *Couventines* est ouvert six jours sur sept (étant fermé le lundi), de 8 heures 45 à 23 heures. Les déjeuners et le spécial du midi restent en vigueur toute la journée et c'est possible de prendre un repas complet dans une gamme de prix entre \$5 et \$8. Il ne faut surtout pas oublier de déguster les glaces et les sorbets de M. Brébion, c'est un

complément indispensable à un bon repas mais c'est aussi une expérience gastronomique intéressante.

Paris ne s'est pas construit en un jour, les Brébion devront être patients car les Québécois sont curieux mais un peu méfiants. Ils aiment les crêpes sans en manger tous les jours, mais ils ont développé un goût et des habitudes différentes. Ils apprécient la qualité et le raffinement d'un produit, mais ils doivent d'abord le connaître et le goûter avant de l'adopter. ●



par Claude GOYETTE

« Les débuts sont un peu difficiles, souligne M. Brébion. Je pensais que la clientèle accourrait un peu plus rapidement et que nous travaillerions à plein régime dès le départ mais la mentalité et les habitudes ne sont pas les mêmes qu'en France. Nos crêpes sont vraiment du haut de gamme mais il va falloir les faire goûter et espérer que les Québécois et les touristes vont les adopter. »

M. Brébion n'est pas habitué de

### Visite de producteurs de vin

Depuis le début de l'été, il semble que les visiteurs et représentants de maisons de production de vin soient plus nombreux à venir nous voir, souligne notre chroniqueur, Jean-Gilles Jutras. Parmi ceux-ci, Eric Dulong, de la Maison Dulong, dont les vins comme le Château Clos L'Eglise, sont d'un rapport qualité/prix intéressant. Plus de détails en page 3.

RESTAURANT  
**Shanghai Matignon**  
京滬川  
SPECIALITÉS:  
SZECHUANNaises  
PEKINOISES  
SHANGHAIENNES  
69, rue d'Auteuil  
Rés.: 694-0001

**Chez C. Umberto**  
SPECIALITÉ ITALIENNE  
FESTIVAL DES MOULES  
(1er août au 1er septembre 1988)  
nos entrées  
Moules à l'ail 6,45\$  
Moules à la poulette 7,45\$  
Moules gratinées 7,45\$  
notre soupe  
Soupe aux moules 4,25\$  
nos plats principaux  
moules à la marinère 10,95\$  
moules à la matolette 12,75\$  
moules à l'estragon 13,75\$  
moules à la gaspèsienne 14,75\$  
moules au pernod 15,50\$  
MENU DE GENS D'AFFAIRES à partir de 5,95\$  
ALBINI GALLANT  
770, de l'Alverne, Québec (prolongement de Des Erables) 527-4442

RESTAURANT  
**Au Petit Coin Breton**  
Mieux qu'un "Brunch"  
Le Super Déjeuner Breton  
Le dimanche  
Choix de jus  
Soupe du jour  
Salade saisonnière  
Crêpe bretonne avec vos choix des garnitures suivantes:  
Oeuf (frit, brouillé, poché)  
jambon, bacon, saucisses, fromage, sauce béchamel  
Crêpe farcie gratinée oeuf, jambon, béchamel  
Crêpe farcie gratinée oeuf, bacon, béchamel  
Salade jambon, oeuf, fromage  
Salade thon, oeuf, mayonnaise  
Crêpe au chocolat et crème glacée  
Salade de fruits frais  
Gâteau breton  
Choix de sorbets  
Mignonnette pommes & crème glacée  
Café, thé, lait  
TABLE D'HÔTE  
Samedi et dimanche  
16,95\$ à 59,95\$ seulement  
Adultes 12,50\$  
Age d'or 10,95\$  
Enfants moins de 12 ans 6,95\$  
1029, rue St-Jean 694-0758  
2620, boul. Laurier 653-6051  
655, Grande-Allée E. 525-6904

(ANNONCE)  
**LA "MÉDAILLE D'OR"**  
pour le  
**MARGO LEE**  
Beauport  
  
Le restaurant Margo Lee, de Beauport, a reçu la médaille d'OR, dans le cadre du Prix du "MEILLEUR COMMERCE 1988", catégorie "fine cuisine gastronomique chinoise". Le propriétaire, Monsieur Lawrence Lee, à gauche, et Monsieur Gaston Morin, gérant et directeur des promotions, remercient leur clientèle qui a reconnu la qualité de la nourriture, le service impeccable et la courtoisie du personnel en votant pour le RESTAURANT MARGO LEE.

CUISINE DISTINCTIVE  
  
**LE SAINT AMOUR**  
VALET DE STATIONNEMENT  
418-694-06-07

**Restaurant chez HARRY**  
Feuilleté aux épinards  
ou  
Feuilles de vigne farcies, sauce au citron  
Soupe aux fèves au jus de tomate  
Choix de:  
Yakéty crevettes  
Gigot d'agneau  
Moussaka  
Dessert  
Thé, café  
**14.95\$**  
Les vendredi et samedi, 12 et 13 août, en soirée seulement.  
1010, 80e Rue est, Charlesbourg ● RÉS.: 628-6187

## D'UNE TABLE A L'AUTRE par Guy BENJAMIN

### ■ Sherlock Holmes et...

Sherlock Holmes aura bientôt pignon sur rue tout près de la Grande-Allée. On ne parle pas ici du célèbre détective anglais, mais bien d'un nouveau pub qui portera le nom de ce personnage né de l'imagination de sir Conan Doyle. C'est au sous-sol du restaurant-bar Vogue, rue d'Artigny, où se retrouvent les amateurs de blues, de jazz et de rock, que sera aménagé le pub Sherlock Holmes, une réplique du pub du même nom à Londres. Le menu sera aussi typique des pubs londoniens avec choucroute, tarte à l'oignon, épaule de porc, expliquait un des nouveaux propriétaires du Vogue, M. Claude Dupuis. Lui et son associé, M. Roger St-Cyr, veulent insister sur la qualité de l'accueil et de la cuisine, qu'ils disent méconnus. Le nouveau pub d'une centaine de places devrait ouvrir ses portes à la mi-septembre.

### ■ ... Buffalo Bill à Québec

Si vous voulez manger un Buffalo Bill ou un Bonnie & Clyde, rendez-vous au Café américain. Dans un décor des années 50 (posters de films américains et écrans de télévision) le nouveau restaurant installé rue Saint-Jean, au coin de l'avenue Collin, vise la clientèle des 20-34 ans, disait l'un des propriétaires, M. Sylvain Lévesque. Menus du jour entre \$5.95 et \$7.50 jusqu'à 17 heures, remplacés par une table d'hôte dont le prix

varie entre \$8.95 et \$12.95. La cuisine est ouverte jusqu'à 2 heures du matin, sept jours par semaine. La formule du 5 à 7 est aussi à l'honneur. Le menu à la carte, un mélange de cuisine continentale et familiale, offre nachos, ailes de poulet, pelures de pommes de terre pour ceux et celles qui aiment grignoter en prenant un verre, mentionnait M. Lévesque. Les deux autres propriétaires de l'entreprise sont MM. Martin Renaud et Chaz Lacroix. Ce dernier est aussi associé au restaurant Le Chaz, rue Maguire à Sillery ainsi que Le Merlin et le pub Turf, avenue Cartier. Conformément au nom de l'établissement, les plats offerts au menu portent le nom de célèbres villes, régions ou personnages américains. Ainsi, un Buffalo Bill est un hamburger garni, un Bonnie & Clyde devient un sandwich au jambon et fromage, Chicago se transforme en côtes levées et Manhattan se traduit par un filet mignon.

### ■ Offres et demandes d'emploi

Une nouvelle revue distribuée exclusivement aux restaurateurs a été lancée cette semaine par le Groupe publi-concept. Le but de la revue Hebdo Restau est de permettre aux personnes se cherchant un emploi dans le monde de la restauration de se faire connaître des propriétaires de restaurants, ou à ces derniers d'annoncer les emplois disponibles. Il est aussi possible d'y placer des annonces classées reliées au monde de la restauration. Tirée à 1,000 exemplaires, Hebdo Restau sera distribuée gratuitement au cours des deux premiers mois et le prix de l'abonnement sera de \$95 par an. Ce prix donne le privilège d'y placer ses offres d'emploi et annonces classées gratuitement, expliquait Denys Paul-Hus, le président du Groupe publi-concept. Les personnes désireuses d'offrir leurs services aux restaurateurs doivent communiquer avec le 872-8270.

### ■ Le Truc à Charlesbourg

Après Sainte-Foy et Beauport, Le Truc s'installe maintenant à Charlesbourg à Place Henri-Bourassa, sur le boulevard du même nom. L'établissement de 150 places offre évidemment les mêmes portions généreuses qui ont fait la réputation des restaurants Le Truc, 24 heures par jour. Le directeur-général des restaurants Le Truc a précisé que 62 employés travailleront à l'établissement qui a nécessité un investissement de \$500,000. M. Réjean Tremblay a aussi révélé que des restaurants Le Truc pourraient s'installer à Jonquière, Chicoutimi, Rimouski et Montréal. L'objectif est de dix restaurants d'ici à trois ans, dont six ou sept seraient des franchises.

### ■ Festival des moules

Les moules reprennent peu à peu leur place dans



Une nouvelle revue destinée au monde de la restauration a été lancée cette semaine. « Hebdo Restau » est au service des restaurateurs à la recherche de personnel, qui ont des emplois à offrir, ou qui veulent placer des annonces classées reliées au monde de la restauration. De gauche à droite: Alain Labrecque, concepteur de la revue, Jocelyn Roy, coordonnateur et responsable de la publicité, André Bastien, collaborateur et Denys Paul-Hus, président du Groupe «publi-concept», éditeur de la revue.

le coeur et dans l'estomac des Québécois et Québécoises, et c'est la raison pour laquelle les associés du restaurant Chez C. Umberto, rue de l'Alverme, à Québec, offriront tout le

mois d'août un festival des moules. Soupe aux moules à \$4.25, des entrées variant entre \$6.45 et \$7.45, et un choix de cinq plats principaux allant des moules à la marinère aux moules au pernod dans une gamme de prix allant de \$10.95 à \$15.50.

### ■ Festival de fruits de mer

Le restaurant Café Le Grec, à l'angle du chemin Sainte-Foy et de l'avenue Cartier,

poursuit pour tout le mois d'août son festival de fruits de mer. Plus de 50 plats différents sont offerts, mais le propriétaire Peter Papadeas vante particulièrement son assiette du festival. Offerte à \$43.50 pour deux personnes, l'assiette vedette comprend sept sortes de fruits de mer et trois sortes de viande: agneau, filet mignon et filet de poulet. Le prix comprend la soupe, le dessert et le café.

### QUOI DE MEILLEUR QUE LES BRUNCH ET BUFFET DU DIMANCHE SOIR DU MANOIR?



Brunch de 10h30 à 14h — Buffet de 18h à 21h

- AU BRUNCH: Ambiance musicale avec Alfred Marin, accordéoniste
- CE SAMEDI SOIR: M. Leonard Biledeau, ténor
- DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR: Yvan Desforges, pianiste-chanteur au bar



99, chemin Le-Tour-du-Lac, Lac-Beauport. Réservations: 849-4461

Café Restaurant  
**BEL MONDO**

Cuisine typiquement italienne régionale

1188, Cartier, Québec  
523-1188

**TABLE D'HÔTE**  
en soirée

Patage

Tortellini alla Napolitaine	12\$
Pauillettes de truite fraîche farcies Dramiroff et sauce homardine	13.50\$
Souvlaki d'agneau	14.50\$
Mignon de bœuf au roquetort et noisettes	15\$
Côte de veau de lait aux marilles et beurre de truffes noires	15\$
Pétoncles fraîches braisées à la bavaise	15.50\$
Feuilleté de ris de veau flambé au calvados et pommes glacées	15.50\$

Dessert Café, thé

Venez goûter l'ambiance estivale de notre terrasse.

**LE CHAT GRIPPE**

CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE  
102, boul. St-Cyrille ouest (coin Cartier)  
529-4340

Hilton International Québec

Mme Nicole Beaudry

Les employés de notre restaurant-bar "Le Caucus" ont élu Nicole Beaudry employée du mois de juin 1988. Cette dernière s'est particulièrement distinguée par son excellent travail ainsi que par sa courtoisie envers notre clientèle et ses collègues de travail.

L'ACCUEIL, ON PREND ÇA A COEUR (ANN.)

chez Marius

**VOUS POUVEZ DÎNER  
SOUPER RELAXER  
NAGER BRONZER  
JOUER RENCONTRER...  
FÊTER!**

**SPECIALITÉS:** méchoui, cochon de lait, grillades sur charbon de bois

- SEUL(E) OU EN GROUPE VERRIÈRES CHAUFFÉES pouvant accueillir de 1 à 200 personnes
- Divertissements gratuits pour nos clients: piscine, pétanque, fers, volley-ball, etc.
- Repas pour gens d'affaires à compter de 6,50\$

À 10 minutes de Québec Stationnement facile et gratuit

**Chez Marius**  
RESTAURANT DE PLEIN AIR  
610, chemin Olivier, Bémiers  
Québec G6S 1C0  
Téléphone: 418-831-0222

Restaurant **Charles Baillairgé**

La formule avant fait ses preuves, nous continuons à goûter notre distinguée clientèle

Présentez-vous avec cette annonce et sur deux repas pris à notre table à manger le dimanche 7 août en soirée, le moins coûteux des deux repas sera soustrait de l'addition. Bon appétit!

**BRUNCH**  
14.50\$ et 8.00\$  
avec Claude Paquet au piano

**DÎNER D'AFFAIRES**  
à partir de 5.75\$  
SALONS PRIVÉS SUR DEMANDE

**MUSIQUE CLASSIQUE**  
ou opéra populaire sur scène

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

**RENDEZ-VOUS**

**TABLE D'HÔTE**  
Caponata  
Chaudrée de la Mer

Suprême de Saumon à l'Estragon	19.50\$
Feuilleté de Ris de Veau et Pleurotes	22.50\$
Tournedos de Bison Grand Veneur	24.95\$
Côte de Bœuf de l'Alberta	23.95\$

Mousse aux Trois Chocolats  
Café, Espresso, Coffret d'Infusions

**LE D'ORSAY**  
RESTAURANT • PUB  
65, rue Buade Vieux Québec  
Pour réservations 694-1582

**RESTAURANT B&M BRASSERIE**

3196, chemin Sainte-Foy. Réservations: 656-6700

**Brunch** avec musicien  
tous les dimanches, de 11h à 14h.  
Adultes 10.95\$ Enfants 5.95\$

**Buffet** avec musiciens  
tous les dimanches en soirée, dès 17h.  
Adultes 10.95\$ Enfants 5.95\$

**TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS**  
avec danse accompagnée de nos musiciens.

Aimez-vous manger et vous distraire en musique? Nous vous en offrons 7 jours sur 7!

POUR LE BRUNCH OU LE BUFFET DU DIMANCHE...  
**PRENEZ LE TRAIN**  
ET LAISSEZ LES ENFANTS À LA GARE

**BRUNCH**  
Service à 10h15 et 13h15  
Plus de 30 mets au choix  
14.95\$ au choix par personne

**NOUVEAU BUFFET EN SOIRÉE**  
de 17h à 22h  
Plus de 30 mets au choix ainsi que nos plats vedettes. 14.95\$

En vedette:  
• Consommé au xéros  
• Cuisselet de bœuf  
• Cœq au vin  
• Navarin d'agneau  
• Bœuf Wellington  
• Cuisselets de granouilles à la Provençale  
• Fondue au chocolat

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

\* Garderie avec brunch gratuit, piscine avec gardien.

Mahima, la grande Prêtresse vous convie à son

**Festin du Matin**  
Tous les dimanches de 10h30 à 14h30  
AU RESTAURANT BAR-JARDIN

**aloha**  
Pour déguster (entre autres)  
Le Poulet Shoyu, hareng mariné, salade de riz sauvage et crevettes, jambon sauce aux mangues, loempia

UNE VRAIE FÊTE AVEC DES BULLES

Dîner d'affaires du lundi au vendredi à partir de 8,50\$ incluant patage, dessert, breuvage chaud  
Table d'hôte tous les soirs à partir de 17,95\$

RÉSERVATIONS: 692-1949 ÉDIFICE LE HAVRE VIEUX-PORT, QUÉBEC

## PASSEZ L'ÉTÉ sur NOS TERRASSES

à <b>BEAUPORT</b> notre toute nouvelle Vaste stationnement Voisin du Baron Rouge 400, boul. Ste-Anne 92 places	sur la <b>GRANDE-ALLÉE</b> À la porte du Vieux-Québec 625, Grande-Allée Est 102 places	à la <b>PLACE ROYALE</b> Tout près de la Traverse de Lévis 40, Place Marché-Champlain 180 places
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Repas du midi à partir de 3,95 \$ en semaine • Avez-vous goûté nos salades estivales?

Maisons de production de vin

Davantage de représentants visitent Québec

Il est toujours intéressant de connaître les gens qui sont responsables soit de la production, soit de la mise en marché des vins qu'on apprécie.

est revenu à la Maison des vins parler de « sa » Blanquette de Limoux, du Domaine de Fourn. Je vous ai déjà donné quelques notes sur ce très agréable produit. Je crois devoir vous en reparler, parce que ce moussoux mérite bien qu'on le connaisse mieux!

Il s'agit d'un blanc de blancs, c'est-à-dire un vin élaboré exclusivement avec des raisins blancs dont le principal cépage (au moins 70 pour 100) est le Mauzac, un raisin typique du Midi de la France. Limoux et les 42 communes qui ont droit à l'appellation contrôlée se trouvent au sud-ouest de Carcassonne, donc, en plein Midi de la France.

Les vins blancs tranquilles, qu'on élabore en premier lieu, sont ensuite ensemencés de levures et on y ajoute du sucre, avant d'embouteiller. Les bouteilles sont alors entreposées en cave à l'horizontale, pendant un minimum de neuf mois. C'est la période de « prise de mousse ». En effet, les levures digèrent littéralement le sucre et libèrent le gaz carbonique qui reste dissous dans le vin. Ce gaz est à l'origine des bulles et de la mousse des vins de cette qualité. Il serait trop long d'expliquer plus en détail chacune des étapes de la préparation et de la

transformation du vin. L'ensemble des opérations s'appelle la « méthode champenoise » d'élaboration des vins mousseux.

Au Domaine de Fourn

Les Robert ont fondé le Domaine, à Pieusse, en 1938; c'est le père de Jean-Pierre, M. Pierre Robert, qui l'a établi. Aujourd'hui, Jean-Pierre dirige la maison, avec son frère, ses fils et neveux. Mme Robert et sa belle-soeur assument les tâches administratives. En un mot, il s'agit d'une entreprise strictement familiale et, que ce soit la culture, les vendanges, la vinification, la commercialisation ou encore la promotion, tout est fait par un ou l'autre des membres de la grande famille Robert.

Nous connaissons ici l'excellente Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn, (SR — \$12.15). Il faut la servir à 8°C environ, en apéritif, en après-midi, en tout temps, quand on est heureux!

Les Robert produisent aussi une bouteille spéciale, le Flascon, c'est la cuvée prestige du Maître Blanquetier. Si jamais on peut avoir cette bouteille qui vaudra peut-être une

vingtaine de dollars, plusieurs champagnes en paliront!

Encore de père en fils

C'est une tradition, en France: on se transmet les rênes de la direction des entreprises de génération en génération. La Maison Dulong, en Bordelais, ne fait pas exception. Fondée en 1873 par Eugène, ce sont aujourd'hui les petits-fils de celui-ci qui en assurent la continuité. Eric Dulong est venu à Québec, récemment, s'assurer que les bons produits de la maison de Floirac, en Gironde, étaient en bonne position.

Représentés par Bright's internationale, les produits de Dulong sont d'un rapport qualité/prix intéressant. La Croix de Pietat (\$10.15) — Ch. Clos l'Eglise (sp. \$12) — La Clare (sp — \$13.15) Des Côtes de Bourg. Ch. Les Héaumes (\$10.65) — Ch. Les Essarts (\$11.95) et quelques autres, du millésime 1985, jeunes, mais à conserver un peu.

Cadet Sommelier

La grande région de Québec a été à l'honneur, le printemps dernier, lors du deuxième concours du Cadet Sommelier de Québec, organisé par la Commission scolaire des

Chênes (Drummondville). En effet, dans la catégorie des débutants, quatre des cinq premières places ont été rafalées par des élèves de notre région. Mme Nicole Lanctot et Mme Sylvie Desgagné, toutes deux de La Malbaie, sont arrivées première et troisième. Le quatrième fut M. Wilbert Gibbs de Québec, et la cinquième, Mme Lise Naud de Dorval. Félicitations!

Tavel

La commune de Tavel s'est fait une spécialité de grande renommée. Elle ne produit que des vins rosés et quels rosés! Roi des rosés et rose des rois, le Tavel a été célébré de tout temps, par les princes, les poètes et même les papes d'Avignon. Réputés dans le monde entier, les roses de Tavel sont issues de Grenache, des Clairette Blanche et Rose, du Picpoul, et de quelques autres cépages dont la très aromatique Syrah.

Couleur claire, faite de rubis et

de topaze, capiteux, c'est un vin élégant à la saveur fraîche, au bouquet de fruits, de fleurs et d'épices subtilement mêlés. A boire jeune, mais se conserve deux à trois ans alors qu'il laisse ressortir toute la subtilité de ses arômes. Voilà Tavel. Nous n'avions que deux ou trois échantillons de ce beau vin. Hâtez-vous, maintenant, de goûter le Château d'Aqueria, Maison Jean Olivier, propriété de M. Vincent de Bez. Représenté par Brights (SR — \$13.35). Vous aimerez, certes, ce beau produit typique de cette appellation. A servir entre 10° et 12°C avec la volaille, les viandes blanches, l'agneau rôti. Il accompagne bien la cuisine asiatique.

L'Alsace

Je vous ai promis que je vous parlerais de l'Alsace. Ça viendra, sous peu. J'attends seulement des notes et de la documentation qui devraient m'arriver tout prochainement.

LE VIN

par Jean-Gilles JUTRAS collaboration spéciale



Depuis le début de l'été, il semble que les visiteurs et représentants de maisons de production de vin soient plus nombreux à venir nous voir. Ne nous plaignons pas. Il fut un temps où personne, sinon une minorité, venait à Québec. Pourtant j'estime, quant à moi, que dans la grande région de la capitale il y a autant sinon plus d'amateurs avertis connaissant le vin que n'importe où ailleurs au Québec, toute proportion gardée quant à la population globale.

C'est ainsi qu'il y a quelques semaines, M. Jean-Pierre Robert, qui était accompagné de Mme Robert,



Notre accueillante terrasse est ouverte... Une tentation pour l'amateur de cuisine traditionnelle et provençale

Menu de gens d'affaires et table d'hôte tous les soirs.

Reservations: 653-3886

La Fenouillière

3100, chemin St-Louis, Sainte-Foy (face aux ponts)

PLACE HAUTEVILLE Délices du week-end

Vendredi et Samedi

Dimanche midi

Les rendez-vous gastronomiques

Table d'hôte 23,75 \$

Taxe et service en sus de 18 h à 22 h au Vignoble gastronomique "coté 4 fourchettes"



Médaille d'argent de l'Ordre du Mérite de la Restauration 1987

L'unique brunch et baignade

Adulte 14,50\$ 3e âge 10,50\$ Enfant 6,50\$

Taxe et service en sus de 11 h 30 à 14 h 30

Accès gratuit à la piscine extérieure chauffée

Stationnement intérieur gratuit

Reservations: 647-1717

AUBERGE DES GOUVERNEURS 690, boulevard Saint-Cyrille Est



Festin du Samedi Soir

- Salade du Chef
- Bifteck de Filet Grand-Mère
- Dessert
- Café ou thé

15,20\$ 13,50\$

Ouvert le dimanche de 16h à 22h.

CARREFOUR LA PÉRADE 3440, Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy

RÉSERVATIONS : 659-1322

**BRUNCH**  
à l'hôtel  
Château Mont Sainte-Anne

Une montagne de plaisirs vous attend  
Un menu...copieux!

De 11h. à 14h30  
Le dimanche  
14\$00 adulte  
11\$00 âge d'or

Venez vous délecter, vous y trouverez de tout pour tous les goûts: crudités, salades, poissons, viandes froides, charcuteries, petits déjeuners complets, desserts.

Gratuit pour les enfants de 10 ans et moins.

**HOTEL CHATEAU MONT SAINTEANNE**  
...au pied du Mont Ste-Anne  
500, Boul. Beau-Pré, Beauport, Québec  
Pour renseignements et réservations (418) 827-5211

SAINTE-FOY

Les beaux week-ends



L'unique Buffet de fruits de mer

Les vendredis soir à la Verrière des 18h00

Fraîcheur et qualité à volonté! 27,50 \$

Taxe et service en sus.



Somptueux Buffet estival

Dès 18h00

Adultes: 22,50 \$  
Troisième âge: 20,50 \$  
Enfants: 12,00 \$ (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.



Brunch du marché

Tous les dimanches

1<sup>er</sup> service: 11h00  
2<sup>e</sup> service: 13h00  
Adultes 14,95\$\*  
Troisième âge 12,95\$\*  
Enfants 6,95\$\* (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.



Buffet familial

Le dimanche soir des 17h00

Venez vous réjouir en famille ou entre amis, dans une atmosphère de fête.

Adultes 12,95\$\*  
Enfants 4,95\$\* (moins de 12 ans)

Taxe et service en sus.

Les vendredis et samedis soir  
Ambiance musicale avec DIETER FESS

AUBERGE DES GOUVERNEURS

3030, boulevard Laurier, Sainte-Foy • Pour réservations: 651-3030 poste 6148 •



Formulaire disponible au Club Nautilus Plus et aux deux établissements Giorgio, boul. Hamel et Place Ste-Foy.

CYCLOTHON GIORGIO POUR LA FONDATION DE LEUCAN

Faites-vous commanditer et participez à la Randonnée familiale de 35 km en bicyclette le dimanche 7 août  
Départ Place Ste-Foy dès 11 heures

LE SOLEIL

O'Keefe

ORGANISATION CLUB CYCLISTE NORDCYCLE

Nautilus Plus

BOISRATTEL

PLACE STE FOY

CITE-FM 107.5

GIORGIO

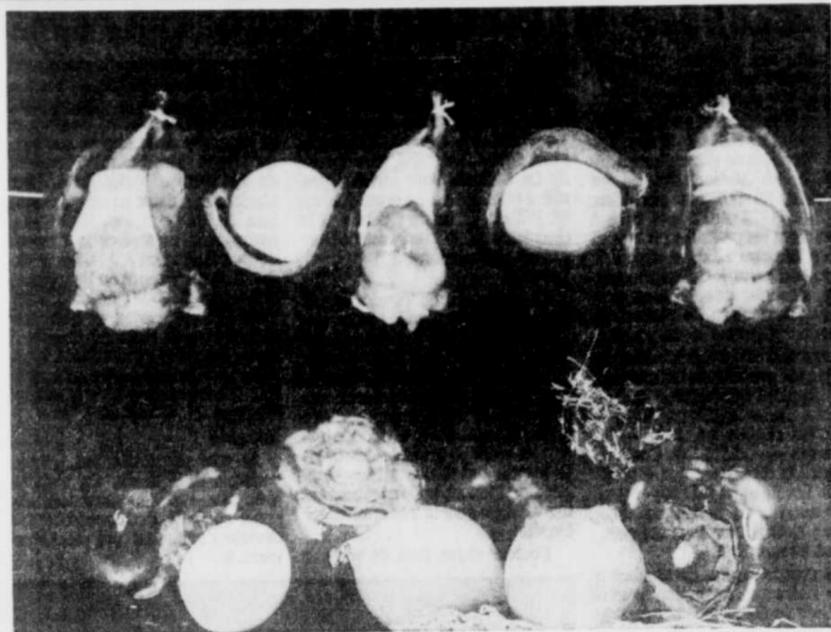


SPÉCIAL CYCLOTHON  
Dimanche 7 août 1988  
pour 5\$\*

SPAGHETTI À LA VIANDE avec GRATUIT  
Les recettes de cette offre spéciale seront versées à l'Eucan.

# BONNE TABLE!

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



Brochette de cailles.

Centre des ressources didactiques de l'Institut d'hôtellerie du Québec

## Brochette de cailles

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 15 minutes  
Rendement: 6 portions

**Ingrédients :**

- 18 cailles
- Sel et poivre au goût
- 18 tranches de bacon
- 3 poivrons verts
- 3 poivrons rouges
- 12 oignons moyens
- Huile (quantité suffisante)
- Herbes séchées au goût

**Préparation :**

- Nettoyer et parer les cailles; les assaisonner à l'intérieur.

- Barder chaque caille d'une tranche de bacon; les réserver.
- Laver et essuyer les poivrons; les couper dans le sens de la longueur de façon à obtenir trois morceaux par poivron. Réserver ces poivrons.
- Peler les oignons et les réserver.
- Enfiler sur la broche un morceau de poivron vert, une caille, puis un autre morceau de poivron vert. Introduire un oignon dans un morceau de poivron rouge et embrocher le tout. Continuer ainsi de façon à embrocher trois cailles et deux oignons sur chaque brochette.
- Bien huiler les éléments embrochés et les parsemer d'herbes séchées.
- Faire griller doucement ces brochettes jusqu'à la cuisson désirée.

# Les viticulteurs italiens triomphent aux États-Unis

♦ REGGIO EMILIA (Italie) (AFP) — Les viticulteurs italiens ont réussi, malgré les remparts qui le protègent, à percer le mur du marché américain en tenant dans la même main leur flasque de vin et leurs fruits.

Un véritable triomphe a accueilli aux États-Unis, selon les derniers résultats, les boissons italiennes à base de vin et de fruits, inventées il y a deux ans dans la course au recyclage de la viticulture italienne: l'excédent de vin dans le marché communautaire européen, pour la seule année 87 a imposé, la distillation de 40 millions d'hectolitres, soit l'équivalent de la production espagnole.

« Machiavel était aussi un viticulteur du Chianti », a commenté, très satisfait, l'un des stratèges de ce débarquement sans précédent sur la côte américaine de quelque 323,522 hectolitres d'une boisson à 99 pour 100 de vin et de moût, à faible teneur en alcool, parfumée à la pêche ou aux fruits tropicaux.

« On entrevoit déjà les possibilités d'un accueil positif au Japon », affirme M. Arrigo Frisoni, responsable de l'agence de promotion qui a lancé le produit. Ses collaborateurs viennent de tester le marché italien avec des boissons au vin à tous les goûts possibles: du kiwi aux cerises et à l'ananas, une loi permettant leur commercialisation dans la péninsule ayant été approuvée en février dernier.

La clientèle de ce nouveau produit est comprise entre 18 et 24 ans, mais jusqu'à 35 ans l'intérêt reste vif

pour ce « wine beverage » qui horripile les sommeliers mais semble pouvoir concurrencer dangereusement les eaux gazeuses à l'heure du sandwich ou de la restauration rapide.

Les viticulteurs de la péninsule ont commencé l'année dernière à renverser une situation catastrophique, après le scandale du méthanol dans le vin (1985). L'Italie - premier producteur mondial de vin au monde avec 73,000 hectolitres par an en moyenne depuis 1980 - a exporté en 1987 presque 9,000 hl, soit 4 pour 100 de plus qu'en 1986, un pactole de \$665 millions (US).

Mais les perspectives étant sombres pour les excédents - les ministres agricoles de la CEE sont tombés d'accord sur une réduction draconienne des primes à la distillation - les Italiens ont mis au point cette formule de « recyclage ».

Les producteurs californiens de coolers au vin (composés de vin blanc, jus de fruits, parfums allant de la framboise au chocolat, anhydride carbonique et autres ingrédients chimiques) en paient les

frais. Ils en avaient vendu sur le marché américain 6 millions d'hectolitres en 1986: c'était le boom.

Mais au cours des dix premiers mois de 1987, la vente des vins californiens a chuté de 5 pour 100: les coolers au vin « attaqués » par les boissons italiennes au goût de pêche et sans additif chimique en seraient la cause, selon une analyse de l'Institut italien du vin et des aliments.

« La concurrence des boissons naturelles à base de vin ne peut que sortir gagnante de la bataille avec les mélanges artificiels », commente Guido Scialpi, porte-parole des oenologues italiens.

« La recherche d'une solution au problème harcelant de la baisse de consommation de vin et de l'augmentation de la production s'imposait à tout prix. En Italie on est passé de 55 millions d'hectolitres dans la période 60-64 à 62 millions d'hectolitres en 82-86. »

**MEURTRE AU BONAPARTE**

Souper-théâtre tous les jeudis de 18h30 à 23h.

**29\$** Incluant table d'hôte et mystères.

Réservez au: **647-4747**

"LA GROSSE AFFAIRE"

**Auberge Chaumonot**  
Ile d'Orléans

Située au bord du fleuve  
SALLE À MANGER - CHAMBRES  
St-François, I.O., tél.: (418) 829-2735

La pause romantique à la campagne

● TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS  
● BRUNCH DU DIMANCHE

**AUBERGE MAIPOIR DE TILLY**

Saint-Antoine de Tilly  
886-2407  
(20 minutes des ponts)

# Charlevoix... pays de nature et de culture

OBSERVATION DE

## BALEINES

Cavalier des mers

**Cétacé "Beau"**

**BALEINES**  
DEPART: 10h00, 13h15, 16h30.  
De la mi-juin à la mi-octobre  
Durée 3 heures  
Adultes: 30 \$  
Enfants: 15 \$ (de 5 à 12 ans)

**BALEINES BLEUES**  
DEPART: Les 26 août, 5 et 11 septembre à 7h15  
Durée: 6 heures  
Adultes: 60 \$  
Enfants: 30 \$ (5 à 12 ans)

**DEPART DE BAIE STE-CATHERINE**  
Tél.: en saison 418/237-4274 soir et 1-800-463-1292 fin de semaine  
Bur.: 418/692-4643 sur semaine

**Croisières Navimex inc.**  
25, Place Marché Champlain  
Québec, QC, G1K 4M2  
**CONTACTEZ-NOUS!**  
**418/692-4643**

*Manoir Charlevoix*

La Malbaie — (418) 665-4413  
1-800-463-5776

De retour dans Charlevoix, les nouveaux propriétaires Lise et Georges Fournier et leur personnel seront heureux de vous accueillir.

**FORFAIT GOLF**

Comprend:  
2 jours, 2 nuits, 2 déjeuners, 2 soupers, entrée sur le terrain de golf.

**185\$** / par pers. occ. double  
**255\$** / occ. simple

Taxe et service inclus

**FORFAIT CROISIÈRE AUX BALEINES**

Comprend:  
1 croisière sur le "Cavalier des mers", 2 nuits, 2 déjeuners, 2 soupers.

**175\$** / par pers. en occ. double  
**245\$** / occ. simple

La Baleine, ÎLE-AUX-COUDRES, Charlevoix G0A 1X0

La Roche Pleureuse Hôtel Motel

Nombreux divertissements  
Soirées folkloriques, variétés  
Sports et activités sociales  
Piscine eau de mer chauffée  
Confort et bonne cuisine  
90 ch., vue sur le fleuve

**À partir de 60\$**  
p.p., p.j., occ. double  
Tous les repas compris

"Depuis 57 ans"  
DÉTENTE — TRADITION

Des vacances de rêve, à prix abordable, dans un décor féérique et inoubliable, là où l'accueil fait partie de la tradition.  
... à peine une heure de Québec!

Réervations: (418) 438-2734, (800) 463-6855  
Renseignez-vous sur nos forfaits Cartes de crédits acceptées.

## FAMILLE DUFOUR

**HÔTEL VAL DES NEIGES MONT STE-ANNE FORFAIT GOLF**

1 nuit/2 jours jusqu'au 4 sept. 1988 incluant: 1 souper table d'hôte, 1 coucher, 1 petit déjeuner, une journée de golf au réputé parcours du Parc Mont Ste-Anne.

**99\$** par personne occ. double  
(418) 827-5711

**AUBERGE LA PIGNORONDE BAIE-ST-PAUL FORFAIT ÉVASION VERS L'ART**

2 nuits/3 jours incluant 2 soupers table d'hôte, 2 couchers, 2 petits déjeuners et les facilités de l'auberge.

**159\$** par personne occ. double Jusqu'au 5 septembre  
(418) 435-5505

**FORFAIT VAL DES NEIGES ET TADOUSSAC 3 nuits/4 jours jusqu'au 2 septembre 1988**

Incluant, à l'hôtel Val-des-Neiges: 1 souper, 1 coucher, 1 petit déjeuner, coupon pour l'accès à la télécabine du Parc Mont Ste-Anne et les facilités de l'hôtel.

**249\$** par personne, occ. double  
1-800-463-5250

**HÔTEL TADOUSSAC TADOUSSAC FORFAIT SAFARI VISUEL AUX BALEINES**

2 nuits/3 jours jusqu'au 4 sept. 1988 incluant: 2 couchers, 2 petits déjeuners, une excursion sur le St-Laurent d'une durée de 3 heures pour l'observation des baleines avec notre naturaliste.

**195\$** par personne occ. double  
(418) 235-4421

Profitez du confort, de la cuisine exquise et des nombreuses activités. Informez-vous aussi sur nos autres forfaits, demandez nos brochures.  
Réservation sans frais: 1-800-463-5250 - 1-800-361-6162

**HÔTEL CAP-AUX-PIERRES ÎLE-AUX-COUDRES FORFAIT ÉVASION DANS L'ÎLE**

Sur semaine jusqu'au 5 septembre 1988. 2 nuits, 3 jours incluant: 2 soupers, la chambre pour 2 nuits, 2 petits déjeuners et les nombreuses activités de l'hôtel.

**149\$** par personne occ. double  
(418) 438-2711

**Manoir Richelieu**

**FORFAIT CROISIÈRE AUX BALEINES**

(À partir du 15 juin). 2 nuits, 3 jours incluant: 2 couchers, 2 petits déjeuners, 2 dîners, 1 excursion aux baleines par personne sur le "Cavalier des mers".

**215\$**  
p.p. occ. double pour la durée du séjour. Taxe et service inclus

**FORFAIT THÉÂTRE D'ÉTÉ**

Du 5 juillet au 3 septembre 1988 (inclusivement). (Avec relâche les lundis et le samedi 6 août). 2 nuits, 3 jours incluant: 2 couchers, 2 petits déjeuners, 2 dîners, 1 soirée de théâtre.

**199\$ 298\$**  
p.p. occ. double pour la durée du séjour occ. simple pour la durée du séjour

**FORFAIT OMNIUM DE GOLF**

Les 12, 13 et 14 août 1988. 3 nuits, 4 jours incluant: 3 couchers, 3 dîners, 3 petits déjeuners, 3 cocktails, 3 parcours de golf avec voiturette.

**436\$ 579\$**  
p.p. occ. double pour la durée du séjour occ. simple pour la durée du séjour

Renseignements et réservations: 1-800-463-2613

CONFÉRENCES du 9 au 26 août, 17h.

**Baie - Saint - Paul '88**  
le symposium de la jeune peinture  
**AMERICA-CANADA**  
A BAIE-ST-PAUL du 30 Juil. au 28 Août

D'un point de vue EUROPEEN avec René Huyghe le 9, 11, 13 Août

AMERICAIN avec Clement Greenberg le 13, 16, 18 Août avec Karen Wilkin le 19, 20, 26 Août

QUEBECOIS avec Nicole Dubreuil Blondin le 15, 17 Août  
Parole d'ARTISTE, le 10 Août  
Parole de MUSEOLOGUE, le 12 Août

Le Centre d'Art de Baie-St-Paul  
4, Boul. Fafard, Baie St-Paul  
Qué G0A 1B0 Tél. (418) 435-3681

*Moi... j'ai réservé*

# L'ÉCONOMIE



## Hausse de 1.4% à Québec Le taux de chômage a remonté en juin

♦ OTTAWA (PC) - Le taux de chômage, qui avait atteint en juin son plus bas niveau en sept ans avec 7.6 pour 100, est grimpé à 7.9 pour 100 en juillet, selon Statistique Canada.

Il s'agit du plus haut taux enregistré depuis janvier dernier, alors qu'il atteignait 8.1 pour 100.

Cela représente un léger recul pour le gouvernement, à l'approche, selon les observateurs, d'élections à l'automne. Jusqu'ici, les conservateurs pouvaient s'enorgueillir d'une excellente performance pour les questions touchant l'emploi et l'économie.

Bien qu'on compte 25,000 travailleurs de plus en juillet qu'en juin, 46,000 chômeurs se sont ajoutés, dont un bon nombre de jeunes entre 15 et 24 ans arrivant sur le marché du travail, précise l'agence.

Sauf avis contraire, les statistiques sont désaisonnalisées, c'est-à-dire ajustées pour éliminer les changements dus uniquement aux saisons, tels la hausse du nombre d'emplois survenant à chaque été.

Selon des données non désaisonnalisées, on retrouve 1,052,000 chômeurs en juillet; il y en avait 973,000 en juin, alors que ce nombre descendait sous la barre du million pour la première fois depuis la fin de 1981.

L'arrivée massive de jeunes sur le marché du travail le mois dernier marque un changement par rapport au mois précédent, alors que le nombre de travailleurs décroissait tout comme le nombre de chômeurs, bon nombre de jeunes quittant le marché du travail.

Les dernières statistiques permettent de déduire que la hausse plus modérée du nombre d'emplois qui s'était amorcée avec le second trimestre de l'année se poursuit, toujours selon Statistique Canada.

**Selon les provinces**

«Malgré le ralentissement des derniers mois, les emplois ont augmenté d'un bon 194,000 durant la première moitié de l'année», note l'agence. Mais contrairement à l'année dernière, ces gains ne sont pas répartis également dans la population; les travailleurs de 25 ans et plus en ont le plus bénéficié, de même que ceux de certaines régions, ou occupant certains secteurs d'emploi.

Selon les provinces, le taux de

Province	juillet	juin	Province	juillet	juin
Saint-Jean, N.-B.	11.1	12.4	Hamilton	4.9	5.4
Halifax	7.8	6.9	London, Ont.	4.1	5.4
Saint-Jean, N.-B.	11.3	9.2	Thunder Bay, Ont.	6.7	6.4
Québec	7.7	6.3	Winnipeg	7.1	6.6
Montréal	10.8	9.2	Regina	6.5	7.1
Ottawa-Hull	4.7	4.3	Calgary	5.4	5.4
Sudbury, Ont.	11.5	10.1	Edmonton	5.0	5.3
Toronto	4.3	3.7	Vancouver	10.0	9.8

chômage a augmenté de 0.3 pour 100 à Terre-Neuve pour atteindre 17.7 pour 100, de 0.6 pour 100 au Nouveau-Brunswick pour 12.1 pour 100, de 0.8 au Québec pour 9.7 pour 100, de 0.2 pour 100 en Ontario pour atteindre 5.0 pour 100, de 0.5 au Manitoba pour un taux de 7.9 pour 100, et enfin l'Alberta accuse un taux de 8.2 pour 100, avec une augmentation de 0.7 pour 100.

Le taux de chômage a baissé de 0.3 pour 100 en Nouvelle-Écosse pour atteindre 9.6 pour 100, de 0.5 en Saskatchewan pour atteindre 7.0 et de 0.3 en Colombie-Britannique, qui enregistre un taux de 10.4 pour 100.

L'Île-du-Prince-Édouard n'accuse aucun changement, avec 13.1 pour 100.

Les plus récentes données indiquent aussi que le taux de chômage chez les jeunes a connu une hausse de 0.8 pour 100, atteignant 12 pour 100, ce qui représente presque le double du taux de 6.8 pour 100 enregistré chez les plus de 25 ans; chez ce groupe d'âge, l'augmentation est de 0.1 pour 100 depuis juin.

D'autre part, on dénombrait 17,000 jeunes travailleurs de plus en juillet qu'en juin, une augmentation également distribuée chez les deux sexes. Les plus de 25 ans ont connu

une augmentation de 8,000 emplois, favorisant surtout les femmes.

Le nombre d'emplois à temps plein a augmenté de 56,000, tandis qu'on compte 34,000 postes à temps partiel de moins; ces dernières fluctuations touchent surtout les hommes.

Les emplois ont augmenté dans les secteurs agricole et manufacturier, et ont connu une baisse dans les industries primaires autres que l'agriculture, dans le transport, dans les communications, dans la plupart des autres services ainsi que dans l'administration publique. Peu de changements ont été notés dans les autres secteurs.

**Les étudiants s'en tirent**

Le taux de chômage chez les étudiants qui poursuivent leurs études en septembre était de 10.7 pour 100 le mois dernier, une baisse de 1.8 pour 100 par rapport à l'année précédente. Ainsi, 1,207,000 étudiants occupaient en juillet un emploi d'été, 72,000 de plus que l'an dernier.

Chez les jeunes ayant terminé leurs études, le taux de chômage était de 14.9 pour 100, 0.8 pour 100 de moins que l'an dernier. Les chiffres concernant les étudiants ne sont pas désaisonnalisés.



Le député provincial de Portneuf, Michel Pagé, a procédé hier à la levée d'une pelletée de terre symbolique au parc industriel de Portneuf. A sa droite, le maire de Portneuf, M. Alphonse Veillette, le député fédéral Marc Ferland, et le conseiller municipal Jean Genest.

## Création d'un parc industriel Portneuf amorçe une relance économique

♦ Après avoir connu ses heures de gloire dans les années 40, la ville de Portneuf amorçe une véritable relance de sa vie économique par la lancée officielle dans la course de son parc industriel.

par Claudette SAMSON

Avant même que ne soit levée la première pelletée de terre, le parc industriel de Portneuf a d'ailleurs un premier locataire, Les Équipements Hardy, qui investit deux millions de dollars pour s'y installer.

Ces annonces, de même que celles d'une panoplie de subventions gouvernementales, ont été faites au cours d'une conférence de presse, hier, à Portneuf, en présence des députés fédéral et provincial et des représentants des divers organismes concernés.

Les travaux de construction des infrastructures de ce parc devraient commencer sous peu, a indiqué le maire de Portneuf, M. Alphonse Veillette. Le parc, d'une superficie de 20 acres, sera situé en bordure de la rue Provencher et de l'auto-route 40, à proximité d'un quai en eau profonde et des voies de chemin de fer.

**Subventions gouvernementales**

La ville de Portneuf bénéficie pour la réalisation de ce projet d'une aide substantielle des deux gouvernements. L'annonce des diverses subventions a été faite par le député provincial et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation Michel Pagé, et par le député fédéral Marc Ferland.

Conformément à l'Entente Canada-Québec sur le développement industriel, Ottawa et Québec verseront chacun \$197,155 pour la réalisation des infrastructures (conduites d'eau, voirie, etc.) devant permettre l'installation des Équipements Hardy. Ces travaux sont évalués à \$787,152.

Le provincial versera de plus une somme de \$143,000 pour réaliser une autre partie des infrastructures du parc, évaluée à \$178,953.

**Les Équipements Hardy**

L'entreprise de fabrication de machines agricoles Les Équipements Hardy bénéficie aussi d'un important soutien financier pour son déménagement de Portneuf-Station vers le parc industriel.

Un montant de \$498,000 sera versé par Ottawa pour l'agrandissement et la modernisation des installations de l'entreprise. La Société de développement industriel du Québec (S.D.I.) accorde un prêt participatif de \$490,000, a annoncé de son côté M. Pagé. Ce financement, a-t-il expliqué, «se compare à une mise de fonds propres ou à une avance des actionnaires. Il ne requiert aucune garantie, n'exige aucun remboursement pour les 15 premiers mois et les remboursements sont variables en fonction des résultats du projet».

Ce projet de déménagement de la compagnie constitue un investissement total de deux millions de

dollars, qui doit permettre l'ajout de 15 nouveaux emplois aux 50 déjà existants.

Les Équipements Hardy opèrent depuis 1971, et sont la propriété de M. Yvon Hardy, originaire de Portneuf. Par l'élargissement projeté, la compagnie espère accroître substantiellement sa production, en vue d'exporter jusqu'à 30 pour 100 de ses produits hors du Québec.

**Infrastructures portuaires**

Le maire Veillette n'a pas manqué, au cours de la conférence de presse, de rappeler aux représentants gouvernementaux son désir de voir se consolider les installations portuaires de Portneuf, notamment par le réaménagement et l'agrandissement du quai.

Le député fédéral Marc Ferland a répondu à cela que son gouvernement devrait être en mesure d'an-

noncer dans un prochain avenir la réalisation d'une aire d'entreposage.

Pour ce qui est d'autres entreprises qui pourraient s'installer dans le parc industriel de Portneuf, des pourparlers sont en cours, a déclaré M. Veillette. Michel Pagé a ajouté qu'une entreprise du domaine de l'alimentation pourrait bien s'y installer bientôt, avec le soutien du gouvernement provincial. Il ne reste, a-t-il dit, qu'à obtenir l'autorisation du conseil des ministres.

Par ailleurs, la municipalité de Portneuf s'est aussi largement engagée dans la réalisation de tout ce projet, notamment en contractant un emprunt de \$500,000, et par la mise sur pied de programmes de remise de taxes foncières et d'aide à la construction domiciliaire, commerciale et industrielle.

## À l'aube d'une ère nouvelle.



**La 525i 1989 est arrivée!**

Racée, avec une touche d'agressivité, elle dégage à la fois une impression de dynamisme et d'allant!

Présentement en montre chez  
**automobiles**

**Jalbert Inc.**  
• VENTE • PIÈCES • SERVICE  
1885, boul. Central, Québec G1P 3V3 — 687-4840



**10% de rabais sur présentation de cette annonce**

**LOCATION D'AUTOS et CAMIONS**

**LOCA ROUTE**

Appelez-nous, nous irons vous chercher **871-1818**

**PIERRE GIGUÈRE, INGÉNIEUR-CONSEIL**

**SERGE Y. TREMBLAY, ING.**

M. Pierre Giguère, ing. est heureux d'annoncer que M. Serge Y. Tremblay, ing., s'est joint à sa firme de génie-conseil pour combler les besoins en génie civil (structure, municipal, environnement) et en soudage. Monsieur Tremblay possède 11 ans d'expérience dans différents domaines du génie civil et du génie métallurgique et dans la gerance de projet. Il est accrédité comme ingénieur en soudage par le Bureau canadien de soudure et agit comme consultant auprès des fabricants de produits soudés.

La firme Pierre Giguère, ingénieurs-conseils, située à St-Anselme, réalise des projets complets de toutes sortes au Québec et dans les Maritimes.

**NOMINATION**

**NIKA BERNARD**

La Corporation Cadillac Fairview annonce la nomination de Madame Nika Bernard au titre de directrice générale des Galeries Chagnon. Avantagusement connue à Québec et possédant une vaste expérience dans le domaine des centres commerciaux, Nika Bernard a successivement été coordonnatrice des relations publiques et directrice du Centre commercial Place Québec, ainsi que directrice marketing (promotions-publicité) de Place Laurier.

Les Galeries Chagnon situées à Lévis, totalisent 529,000 pieds carrés de surface locative et regroupent 125 magasins dont Sears, Eaton et Woolco ainsi que nombre d'autres commerces réputés.

La Corporation Cadillac Fairview, propriétaire des Galeries Chagnon, possède et administre plus de 40 centres commerciaux d'envergure au Canada dont au Québec, les "Centres à la Mode": Galeries D'Anjou, Carrefour Laval, Proménades St-Bruno et Fairview Pointe-Claire, ainsi que Place Montréal Trust.

**BRUNO BRASSARD**  
comptable agréé

2406 Chemin des Quatre-Bourgeois, suite 301, Sainte-Foy, Qué. G1V 1W5  
Bureau: 418-654-9291 R.: 659-6219

LE MARCHE

Table with exchange rates for Toronto, Montreal, and Argent. Includes Dow Jones, Toronto, Montreal, and Argent indices.

MONTREAL

Volume: 4.743.998 actions
Indice général: 1.662,63
en baisse de 0,62

Table of stock prices for Montreal market, including various companies and their share prices.

Table of stock prices for Montreal market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Montreal market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Montreal market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Montreal market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Montreal market, continuing from the previous table.

TORONTO

Volume: 18.660.000 actions
Dow Jones: 3.345,39
en baisse de 0,62

Table of stock prices for Toronto market, including various companies and their share prices.

Table of stock prices for Toronto market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Toronto market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Toronto market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Toronto market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for Toronto market, continuing from the previous table.

NEW YORK

Volume: 113.000.000 actions
Dow Jones: 2.119,13
en baisse de 7,47

Table of stock prices for New York market, including various companies and their share prices.

Table of stock prices for New York market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for New York market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for New York market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for New York market, continuing from the previous table.

Table of stock prices for New York market, continuing from the previous table.

FONDS MUTUELS

SOEGEAR 1.259,65
-2,03

Table of mutual fund prices and performance metrics.



L'ÉCONOMIE

# PME du Québec: croissance annuelle de 15%

♦ De 1982 à 1984, les petites et moyennes entreprises (PME) manufacturières du Québec ont con-

nu un taux de croissance annuel moyen de 15,3 pour 100, dans leurs expéditions sur les marchés internationaux. En 1984, les exportations se sont élevées à \$1,1 milliard, dont un pourcentage de près

de 80 pour 100 était destiné aux États-Unis. C'est l'une des tendances majeures qui ressortent de la plus récente publication du Bureau de la statistique du Québec, qui vient d'être rendue disponible sous le titre « Statistiques des PME manufacturières au Québec, Édition 1987 ».

Selon cette brochure de 150 pages, le commerce interprovincial

a connu une progression moindre, avec une croissance annuelle moyenne de 7,8 pour 100, pour les trois années s'échelonnant de 1982 à 1984.

Dans tout le reste du Canada, en 1984, les PME du Québec ont livré \$3,4 milliards de produits, dont 63 pour 100 expéditions sont allées à l'Ontario.

44% de la main-d'oeuvre En 1984, selon les relevés de

Statistiques des PME manufacturières, les petites et moyennes entreprises manufacturières du Québec ont employé 44 pour 100 de la main-d'oeuvre et fourni 27 pour 100 de la valeur des expéditions du secteur manufacturier québécois, dont elles représentaient 63 pour 100 des établissements.

Le Québec, cette même année, comptait 2,328 PME manufacturières exportatrices, compa-

rativement à 1,925 en 1982. Avec une forte concentration dans les deux grandes agglomérations urbaines québécoises, puisque les régions de Montréal et de Québec regroupaient à elles seules près de 81 pour 100 des PME manufacturières québécoises.

Toujours en 1984, le nombre des salariés œuvrant dans ces PME manufacturières du Québec se situait à 157,521, en regard d'une éva-

luation de 159,694 en 1986. Ces chiffres indiquent un pourcentage de 7 pour 100 du nombre total des salariés au Québec.

Des salariés œuvrant dans les PME manufacturières du Québec, le Bureau de la statistique du Québec dégage encore que 60 pour 100 travaillent dans les secteurs de l'habillement, des produits métalliques, des aliments, de l'imprimerie et du meuble.

**C'est ça... CITOYENNE**

**JUSQU'À 75% DE RÉDUCTION**

<p>PAYEZ ET EMPORTEZ</p> <p><b>COUSSINS EN TEXTELINE®</b></p>  <p>LIQUIDATION <b>15 \$</b> PRIX RÉGULIER 60 \$</p> <p>Les coussins en texteline à dossier haut ou bas sont en liquidation dans le choix de couleurs suivant : TX3 - TX11 - TX22 - TX41 - TX43 - TX44 - TX46</p>	<p>PAYEZ ET EMPORTEZ</p> <p><b>COUSSINS EN DRALON®</b></p>  <p>LIQUIDATION <b>20 \$</b> PRIX RÉGULIER 80 \$</p> <p>Les coussins en dralon à dossier haut ou bas sont en liquidation dans le choix de couleurs suivant : DR3 - DR4 - DR5 - DR7 - DR8 - DR11 - DR12</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PAYEZ SEULEMENT EN JANVIER 1989

**PISCINES CREUSÉES**

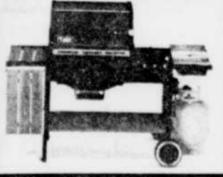


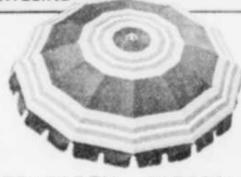
LIQUIDATION À PARTIR DE **8999 \$**

ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE ET INSTALLÉE  
Faites installer votre piscine maintenant et **PAYEZ SEULEMENT EN JANVIER 1989**

(Sans intérêt jusqu'au 1er décembre 1988)  
Dépôt de 20% à l'achat

VENEZ VOIR NOTRE COLLECTION DE B.B.Q. **weber**



<p>PAYEZ ET EMPORTEZ</p> <p><b>LIQUIDATION DE PARASOLS SUPER OPAQUES EN TEXTELINE®</b></p>  <p>PARASOL PA7 TX LIQUIDATION <b>50 \$</b> PRIX RÉGULIER 150 \$</p> <p>Choix de couleurs suivant : TX3 - TX11 - TX22 - TX41 - TX43 - TX44 - TX46</p>	<p>PAYEZ ET EMPORTEZ</p> <p><b>LIQUIDATION DE PARASOLS COMPLÈTEMENT OPAQUES EN DRALON®</b></p>  <p>PARASOL PA7 DR LIQUIDATION <b>75 \$</b> PRIX RÉGULIER 250 \$</p> <p>PARASOL PA8 TX LIQUIDATION <b>75 \$</b> PRIX RÉGULIER 175 \$</p> <p>PARASOL PA8 DR LIQUIDATION <b>100 \$</b> PRIX RÉGULIER 300 \$</p> <p>Choix de couleurs suivant : DR3 - DR4 - DR5 - DR7 - DR8 - DR11 - DR12</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>PAYEZ SEULEMENT EN MAI 1989</p> <p><b>PISCINES HORS-TERRE</b></p>  <p>Faites installer votre piscine hors-terre toute équipée maintenant et <b>PAYEZ SEULEMENT EN MAI 1989</b></p> <p>(Sans intérêt jusqu'au 1er avril 1989) Dépôt de 20% à l'achat</p>	<p>PAYEZ SEULEMENT EN MAI 1989</p> <p><b>MEUBLES DE PATIO</b></p>  <p>Achetez un ensemble de patio d'une valeur de 999 \$ et plus. <b>ET PAYEZ SEULEMENT EN MAI 1989</b></p> <p>(Sans intérêt jusqu'en avril 1989) Dépôt de 20% à l'achat</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS**

- |                                                                        |                                                                    |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Québec</b><br/>687, boul. Pierre Bertrand Sud<br/>687-4270</p>   | <p><b>Lévis</b><br/>50, route Trans-Canada Ouest<br/>833-0165</p>  | <p><b>Arthabaska</b><br/>54, rue Girouard<br/>357-8344</p>          |
| <p><b>Notre-Dame-des-Pins</b><br/>4160, route Kennedy<br/>774-9514</p> | <p><b>Thetford Mines</b><br/>842, boul. Smith Sud<br/>335-9166</p> | <p><b>Jonquière</b><br/>3535, boul. Saint-François<br/>547-2635</p> |

**NOUVEAU**

Lundi à vendredi de 9 h 00 à 18 h 00 - Samedi de 9 h 00 à 17 h 00 - Dimanche fermé

