



Pour publication  
Tél.: 872-6062

77-73

POUR CEUX QUI AIMENT LE POULET

LE RAPHAEL ET LA CAFETERIA BBQ

Est-ce parce qu'ils ont un sens particulier de l'humour ou que, par moments, ils se sentent plus ou moins belliqueux, toujours est-il que les frères Castonguay tiennent un de leurs restaurants à proximité de ces deux pavillons bien connus des visiteurs de Terre des Hommes.

Une partie seulement de ce vaste restaurant porte le nom de Raphaël. C'est à la fois une rôtisserie et une cafétéria où l'on sert, non seulement du poulet, mais de la volaille sous toutes ses formes: le poulet chasseur, le poulet "à la King", le sandwich chaud au poulet, la dinde et même le coq-au-vin.

Les clients qui préfèrent d'autres plats peuvent commander le ragoût de boulettes, les pommes frites et toute une gamme de desserts, le tout à des prix vraiment populaires.

Outre de permettre un panorama de Terre des Hommes, la terrasse extérieure offre à la clientèle le plaisir d'un repas ou d'une dégustation de bière et de vins aux sons d'un accordéon qui en fait une guinguette située au coeur de l'île Sainte-Hélène.

Le Raphaël est nettement une halte agréable qui peut se prolonger assez tard dans la soirée. Si la cafétéria ferme ses portes à 20h00 tous les soirs, le Barbecue le fait à 22h00 et la terrasse à minuit seulement, permettant ainsi une fort agréable détente durant ou après la visite des pavillons.

LE BBQ DE LA RONDE

"Tenir un restaurant dans La Ronde n'est certes pas de tout repos, mais cela devient un plaisir en raison du décor unique du parc" de souligner M. Marcel Castonguay, propriétaire de la cafétéria - rôtisserie située à deux pas du Jardin des Etoiles. "On s'y attache tellement que c'est avec tristesse que l'on voit venir l'automne", ajoute-t-il.

Ce restaurant établi en 1968 est devenu la propriété de M. Castonguay depuis déjà deux ans. Il a apporté quelques modifications aux menus afin de satisfaire sa nombreuse clientèle. On peut y déguster à peu près les mêmes plats qu'au Raphaël de Terre des Hommes et à des prix similaires. On peut "mouiller" son lunch ou son dîner de vins et de bières sous pression et en bouteilles.

Le service est assuré par 70 étudiants, dont plusieurs élèves de l'Ecole d'Hôtellerie, qui y travaillent chaque été tant pour se faire des sous que pour pratiquer leur futur métier. La cafétéria est ouverte tous les jours jusqu'à minuit.