



JOURNAL DES EMPLOYÉS
DE
MARINE INDUSTRIES LTD.

L'ÉCHO DE LA MARINE



Vol. 4 — No. 14.

ÉDITION HEBDOMADAIRE

Vendredi, le 15 juin 1945

Visite à l'hôtel Saurel

Le plus chic et le plus grand hôtel de notre ville

UNE ORGANISATION CONNEXE DE NOTRE COMPAGNIE — 87 CHAMBRES ET 65 EMPLOYÉS — TOUT LE CONFORT MODERNE — LE "MARINE-CABARET".

400 REPAS PAR JOUR

Poursuivant nos efforts pour vous faire connaître les principales industries et certains aspects de notre ville, comme nous l'avons fait à maintes reprises, nous sortons de nouveau aujourd'hui à l'extérieur du chantier pour vous présenter un autre établissement sorelois qui joue un rôle appréciable dans le développement de notre ville. Nous voulons parler de l'hôtel Saurel, le plus important et le plus chic hôtel de la région.

Cet établissement reste d'ailleurs dans le cycle de nos industries puisqu'il est la pro-



Le gérant de l'hôtel Saurel, M. Nelson Simard. Bien connu dans notre ville, M. Simard dirige cet important établissement depuis 5 ans.

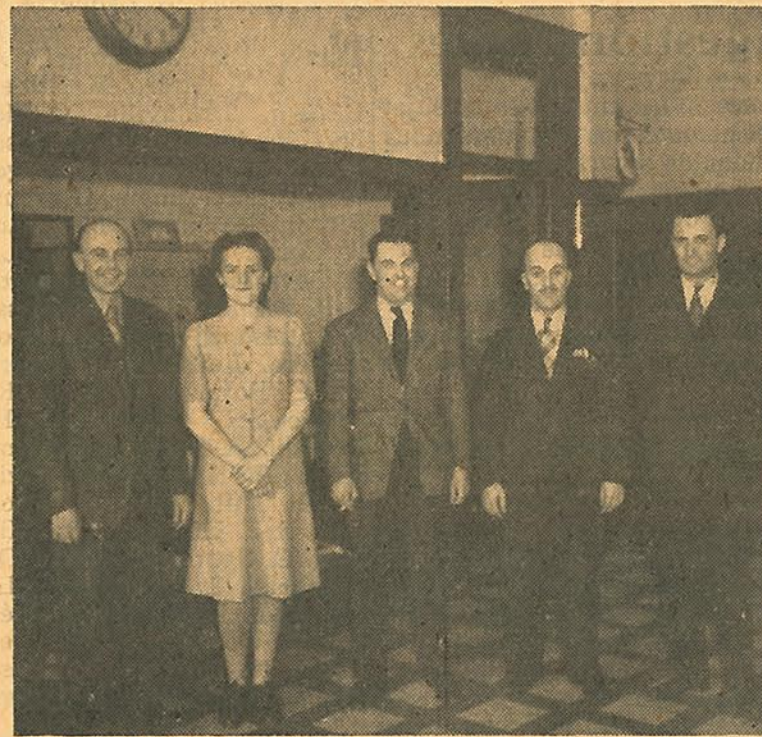
priété de Marine Industries Limited. C'est une autre organisation connexe de notre compagnie et elle est des mieux connues de l'extérieur puisque c'est là que se retirent les principaux personnages étrangers qui viennent à Sorel. C'est aussi là qu'ont lieu les réceptions et banquets offerts par la direction de notre compagnie.

Pour donner une idée de l'importance de cet hôtel, disons tout de suite qu'il compte 87 chambres, dont 65 avec bain, et qu'il a à son service un personnel de 65 employés. Au dire du gérant, M. Nelson Simard, on y sert environ 400 repas par jour dans la grande salle à manger.

Ce magnifique édifice de trois étages et d'un soubassement renferme tous les services les plus modernes pour accommoder le public voyageur avec le plus de confort possible. Outre le grand hall d'entrée et une salle de lecture, on y trouve le "Marine-Club", où les gens peuvent se retirer pour causer en prenant une consommation et le "Marine-Cabaret", où il y a danse avec orchestre et spectacle tous les soirs.

Le personnel
Les 65 employés de cet hô-

tel sont presque, si l'on peut dire, des employés de la "Marine" et ils sont bien connus de notre ville. Ils sont en outre en contact quotidien avec les officiers de nos navires car la plupart des navigateurs de passage dans notre ville se retirent à cet hôtel. Tout d'abord, le gérant, M. Nelson Simard, occupe ce poste depuis 5 ans. Agé de 36 ans, M. Simard est natif de St-Joseph de Beauce. Il épousa il y a 4 ans, Mlle Mariette Fagnan, de Sorel, et il est maintenant père de 2 enfants: Pierre et Danielle. Aupara-



Photographiés dans le grand hall d'entrée de l'hôtel, on voit ici M. Jean Arsenault, assistant-gérant, Mlle Thérèse Laroche, opératrice de téléphone, et MM. Nelson Simard, gérant, Albert Coulombe, commis en chef, et Joffre Gagnon, comptable.

avant, M. Simard avait navigué pendant huit ans sur les navires de la Clark Steamship Lines.

L'assistant-gérant, M. Jean Arsenault, est âgé de 31 ans. C'est aussi un ancien navigateur et il fut même victime

CJSO ouvre demain soir

Voici une grande nouvelle pour la population soreloise et les radiophiles de notre région! On annonce, en effet, que le poste de radio CJSO, de Sorel, ouvrira officiellement demain soir (samedi) à 7 heures.

Ce sera le moment si attendu où notre poste local entrera définitivement en opération sur les ondes, CJSO donnera des émissions régulières tous les jours de la semaine de 7 h. 55 du matin à 9 h. du soir et le dimanche de 11 h. du matin à 9 h. du soir.

Au cours de ces émissions régulières on annonce un choix de programme variés et des plus intéressants. Il ne fait pas de doute que toute la population sera aux écoutes demain soir pour être témoin du "lancement" de CJSO à qui nous souhaitons un grand succès dans la tâche considérable qu'il entreprend.

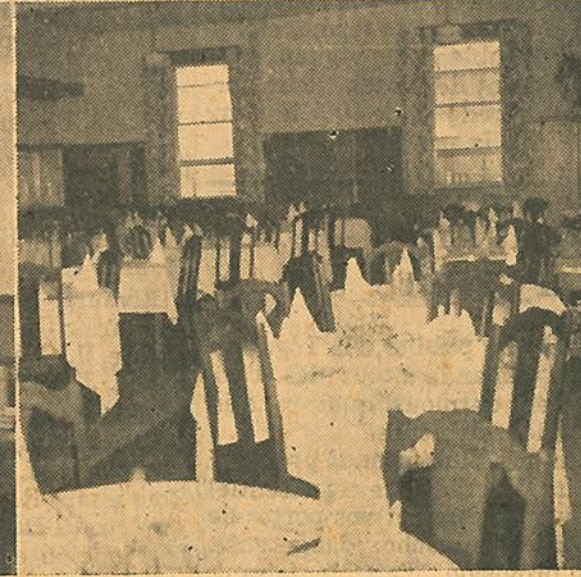
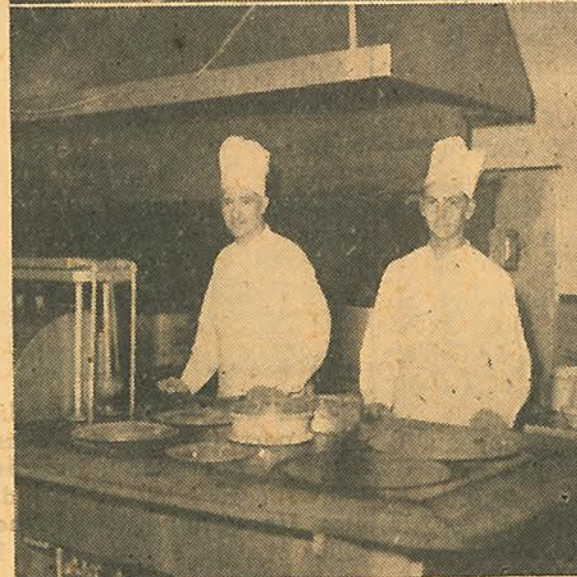
d'un torpillage au début de la guerre actuelle. Le comptable de l'hôtel est M. Joffre Gagnon. M. Gagnon n'est cependant pas exclusivement attaché au service de l'hôtel puisqu'il possède un bureau d'auditeurs au numéro 91 de la rue Roi.

Le personnel de la salle de réception se compose en outre des commis MM. Albert Coulombe, Gustave Lefebvre, Charles St-Pierre, de Mlle Rebecca Paul et de l'opératrice de téléphone, Mlle Thérèse Laroche.

La cuisine

L'hôtel Saurel est renommé pour son excellente cuisine préparée sous la direction d'un chef belge de grande réputation, M. Lambert Blom. Le chef Blom, assisté du 2e cuisinier Honorius Valois et d'un personnel de 6 employés, doit apprêter environ 400 repas par jour pour les pensionnaires et les voyageurs en temps normal, sans parler des jours où il y a des réceptions et banquets.

La vaste salle à manger où l'on trouve 18 tables où peuvent manger en même temps plus de 75 personnes est desservie par six filles de table. On y sert le déjeuner de 7 h. à 9 h. du matin, le dîner, de midi à 2 h. et le souper, de 6 h. à 8 h. 30.



Voici quelques photographies prises à l'hôtel Saurel. Dans la première, à gauche, on voit un voyageur arrivant à l'hôtel pour se faire enregistrer. Le commis Gustave Lefebvre est ici en train de remplir les formulaires d'usage. En attendant l'heure du repas, notre client se retire au "Marine-Club" pour se reposer en prenant une consommation, comme on peut le voir dans la photo de droite. Il est servi par M. Léo Poudrette, en charge de cette section. En bas, à gauche, le chef cuisinier belge Lambert Blom (à gauche) et le 2e cuisinier Honorius Valois sont à l'oeuvre dans les cuisines pour préparer le menu du jour. A droite, on voit une vue de la salle à manger où 75 personnes peuvent prendre place.



L'imposant édifice de l'hôtel Saurel, rue du Roi.

(Suite à la page 2)