

# CONSOMMation

## LA MOTONEIGE: un passe-temps agréable mais dont les coûts d'entretien seraient abusifs



par Gilles St-Jean

Photos: PIERRE LASALLE

La motoneige, géniale invention d'un Québécois, s'est créée des milliers d'adeptes depuis sa création et sa mise en marché en grandes quantités. La Fédération des clubs de motoneige du Québec compterait au moins 700,000 membres, inscrits à 345 clubs de motoneigistes au travers du Québec.

C'est beaucoup, et encore cela ne tient-il pas compte des motoneigistes qui utilisent leur véhicule en "indépendants" ou encore à des fins professionnelles.

Pourtant, il paraît que de nombreux motoneigistes auraient abandonné la pratique de cette activité, laissant leur véhicule dans leur cour ou le revendant au plus offrant, à cause des prix élevés des pièces de remplacement et de l'entretien de la motoneige.

Nous avons consulté trois dépositaires de motoneiges de trois compagnies différentes, et nous leur avons demandé ce qu'il en coûte au motoneigiste normal pour garder sa machine dans les sentiers.

En gros, le coût d'entretien, excluant la gazoline et l'huile requis, se situerait aux environs de \$100 à \$150 par saison (du début de décembre à la fin mars). Les trois détaillants consultés abondent en ce sens qu'il en coûte beaucoup plus cher de garder une vieille motoneige en bon état, étant donné le vieux principe de ce qui a le plus servi est passible d'être plus usagée...

"On doit changer plusieurs éléments au moins une fois par saison, disent-ils à l'unanimité. Un motoneigiste dans la moyenne roulera en gros de 1,500 à 3,000 milles par saison. Cela signifie qu'il doit remplacer ses bougies (\$3.50 l'unité pour le système d'allumage électronique et environ \$2.00 dans les systèmes standard), les courroies de transmissions (environ \$20 l'unité), les plaques de protection en-dessous des skis (\$5 la paire)."

"En fait, ajoute l'un d'eux, c'est le gin que les gars emportent qui coûte le plus cher!"

Les marchands consultés s'accordent à dire que les nouveaux modèles de motoneiges ont connu de grandes améliorations depuis le début des années 70, où "l'on remettait à l'acheteur une trousse d'outils presque complète, tellement on avait une confiance limitée dans les machines".

Ce sont surtout les vieux modèles qui coûtent une fortune à entretenir; les marchands sont d'accord là-dessus: les bougies doivent être changées aux 100 milles(!), le moteur tiendrait rarement le coup plus de 5,000 à 6,000 milles (une dépense d'environ \$200). "Et le gars qui utilise beaucoup sa machine doit changer à peu près aux 3,000 milles sur ces vieux modèles," affirme un détaillant.

Celui-ci ajoute: "Une chose est importante: les gens qui achètent une motoneige, de nos jours, connaissent généralement ce qu'il en coûte pour l'entretenir; les nouveaux acheteurs sont rares. Le marché est saturé, on peut s'en rendre compte par la diminution de compagnies, qui étaient une centaine il y a quelques années,

quand il en reste à peu près cinq maintenant. Les motoneigistes s'attendent à payer environ \$150 par saison pour leur véhicule, il n'y a pas de doute là-dessus."

Et le coût de l'essence? Bon. Le moteur de motoneige utilise un mélange d'essence et d'huile spéciale. L'essence, du super, dans la très grande majorité des cas, coûte environ 93 à 98 cents le gallon, dépendant d'où on l'achète, et l'huile, dont on doit ajouter une pinte par cinq gallons d'essence, vaut environ \$2 la pinte; ce plein, qui vous aura coûté \$6.50, vous dure 100 milles environ.

"On ne passe pas une journée en excursion avec cinq gallons, affirme l'un des marchands. Certains motoneigistes, adeptes de longues randonnées, ou qui passent leur journée à faire le tour du lac, peuvent facilement brûler deux pleins par-journée."

Il ne faut pas oublier le prix de la mise au point qui doit être effectuée au début de la saison, et qui coûte, grosso-modo, une trentaine de dollars.

Quant au coût de la motoneige proprement dite, un appareil de bonne qualité et neuf, d'une grosseur moyenne, coûte aux environs de \$2,000, et peut grimper jusqu'à \$2,500. Et dites-vous bien qu'il ne s'agit pas là de la super-bombe avec réfrigérateur-poêle, radio stéréo et "CB", mais d'une bonne motoneige de grosseur moyenne.

SUITE C3

## Doit-il changer ses "radial 500" Firestone?

M. Y.C., Chomedey

"Depuis novembre 1977, je suis propriétaire d'une auto équipée de pneus Firestone "radial 500". Deux de ces pneus ont tout de suite été échangés contre des pneus d'hiver, qui ne sont pas des "radial 500", et n'ont pas roulé jusqu'au printemps dernier, où ils ont été installés sur ma voiture.

"Tout ceci pour vous dire que deux des pneus ont 11.000 kilomètres, les deux autres 7.000, et que le pneu de rechange n'a pas encore roulé. Votre article paru dans DIMANCHE-MATIN laisse perplexe, et pour tout dire, il m'a fait un peu peur: le remplacement de ces pneus s'impose, c'est évident. Mais ceux que j'ai sont presque neufs et coûtent \$65,00 chacun. Dois-je effectuer une dépense supplémentaire de près de \$300 au cas où mes pneus

en viendraient à se démolir, à cause d'une mal-façon?"

Une réponse cynique: si vous ne tenez pas à la vie, faites ce que bon vous semblera!

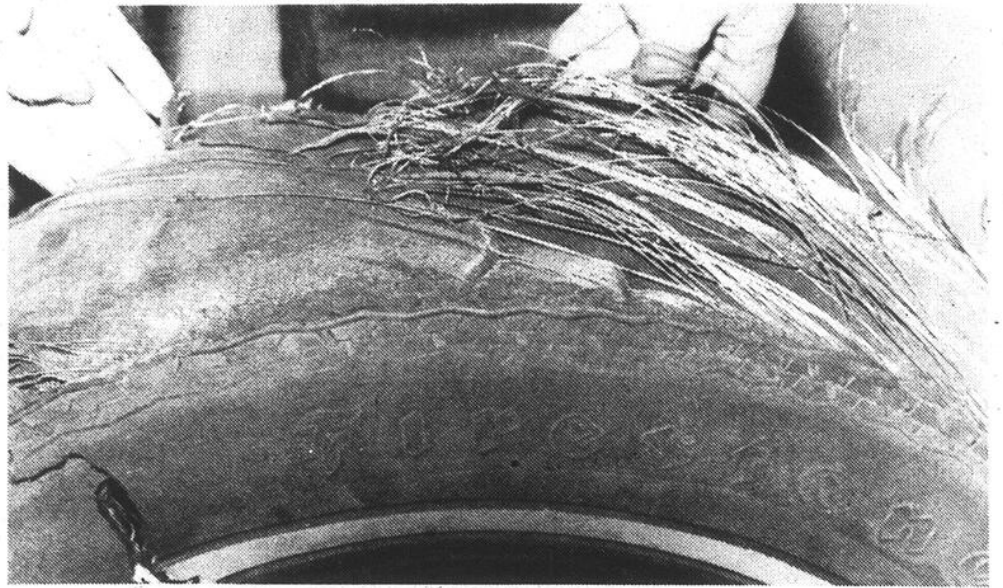
Réponse plus pertinente, maintenant: ce devrait être la compagnie Firestone qui dédommage chaque consommateur dont la voiture est munie de "radial 500" défectueux. Inutile de rappeler que ces pneus ont été rappelés aux États-Unis, pour défaut de fabrication; nous ignorons cependant ce que Firestone a offert comme dédommagement aux consommateurs américains pris dans cette situation. Firestone a-t-elle donné d'autres de ses produits aux clients, ou leur a-t-elle versé une indemnité en argent pour qu'ils s'achètent d'autres pneus à leur convenance? Nous ne saurions le dire.

D'autre part, M.C. voici la lettre que nous envoie M. J.B., de Plessisville...

"A la suite d'un article paru dans votre journal le 10 septembre concernant le "radial 500" de Firestone, voici une histoire vécut.

"En janvier et février 1977, soit à un mois d'intervalle, j'ai eu deux crevaisons sur des pneus de marque Firestone, modèle "radial 500", l'un ayant roulé 2.500 milles et l'autre un peu plus de 3.000 milles.

"Ces deux incidents identiques me sont arrivés quand je roulais sur l'autoroute transcanadienne, par temps clair et très froid; la chaussée était complètement dégagée et les pneus presque neufs. Ils n'avaient aucune raison d'éclater, mais ils ont commencé à se "désintégrer", exactement comme vous l'avez mentionné dans votre article.



## Des cèdres malades qu'elle veut faire remplacer

Mme M. S. - L., Longueuil

"Nous avons acheté une centaine de cèdres d'un monsieur P.-E. Giroux, paysagiste, dont la place d'affaires est à Saint-Amable. Nous avons 22 cèdres de morts, et il ne semble pas y avoir moyen de se les faire remplacer. M. Giroux nous avait affirmé que si l'un de ces cèdres ne poussait pas, il nous le remplacerait.

"Quand nous avons signalé le problème à M. Giroux, le 25 avril, il nous a dit d'attendre environ trois semaines, soit jusqu'au 16 mai. Nous lui avons retéléphoné et il nous a alors déclaré, qu'il était trop tôt et de le rappeler vers la fin du mois, ce que nous avons fait. Il nous a alors dit qu'il nous les approterait, mais nous n'avons, encore là, rien reçu.

"Nous avons rappelé à quelques reprises, mais M. Giroux nous a dit d'attendre encore. À la fin de juin, je lui ai envoyé une lettre recommandée, mais M. Giroux n'a pas répondu. Que pouvons-nous faire?"

Il faut d'abord préciser à Mme S.-L. que contrairement à ce qu'elle prétendait, M. Giroux ne lui a donné comme telle aucune garantie; au plus s'agissait-il d'un arrangement verbal, qu'il a inscrit sur sa carte d'affaires, selon Mme S.-L.

Nous avons communiqué avec M. Giroux, qui nous a raconté sa version de l'affaire. Selon lui, il

s'agissait d'une liquidation de surplus de cèdres, dont il cherchait à se défaire après en avoir installé. Il les a offerts à Mme S.-L. à un prix qu'il a qualifié de très bas (c'est tout à fait vrai: nous avons comparé), soit à \$85, pour une centaine de ces arbres, qui coûtent, dans les pépinières où nous avons appelé, \$3,00 le plant, ou \$2,75 l'unité pour l'achat de 100.

Par ailleurs, M. Giroux nous a affirmé qu'il ne pouvait jamais garantir des arbres qu'il n'avait pas

plantés lui-même, mais nous a tout de même promis qu'il irait, vers la fin septembre, porter une vingtaine de plants de cèdres des prairies à Mme S.-L., juste pour prouver sa bonne foi. Mme S.-L. a été avisée des intentions de M. Giroux, et attend de recevoir ses plants. Nous lui souhaitons bonne chance, et lui signalons que selon un botaniste du Jardin botanique de Montréal, elle devra les planter dès qu'elle les aura reçus, si elle veut éviter d'autres problèmes.

## Coop funéraire sur la Rive-Sud

Les consommateurs habitant la Rive-Sud et désireux de participer à une coopérative funéraire - où l'on vous enterre pour des prix généralement beaucoup plus raisonnables, en s'en tenant qu'à l'essentiel peuvent dorénavant le faire!

Selon un porte-parole de la coop, celle-ci s'est formée dans le but de grouper les personnes intéressées à bénéficier de la protection qu'accorde la formule coopérative, et exploiter une entreprise fournissant les services suivants: aménagement de salons funéraires en collaboration avec le milieu communautaire, procurer les cercueils et autres biens connexes aux plus bas prix possibles en éliminant les intermédiaires, et enfin, obtenir des services d'embaumement, de direction des funérailles, de corbillard également aux prix les plus accessibles possible.

Le porte-parole de la coop, l'abbé Paul Berleur, de l'Office de développement du diocèse de Saint-Jean, précise que celle-ci entend également favoriser l'éducation coopérative et la responsabilité sociale de ses membres.

Pour renseignements: Mme Landry (670-0447) et Mme Lambert (674-0293).

## Pas d'argent, s'il vous plaît!

Certains consommateurs, pour qui nous avons réglé certains petits problèmes, nous offrent de la meilleure grâce du monde de nous récompenser pour notre travail; c'est inutile: nous sommes payés pour ça! De plus, il nous faut demeurer indépendants, tant vis à vis les consommateurs qu'envers les marchands.

Nous avons d'autre part, à la suite de la publication dans nos colonnes d'une annonce concernant la campagne d'abonnements au Réveil du consommateur, l'organe de l'IPIC, plusieurs chèques destinés à payer un abonnement! Nous les avons transmis à l'IPIC; à l'avenir, cependant, veuillez faire parvenir ces chèques à l'IPIC même, dont voici l'adresse: 1212, rue Panet, Montréal, Québec H2L 2Y7

"Après avoir fait part de ma mésaventure au garage qui m'avait vendu ces pneus, on a fait pour moi une réclamation à Firestone. Cette compagnie m'a répondu, dans une lettre du 12 juillet 1977, qu'elle déclinait toute responsabilité dans cette affaire."

Cette lettre, signée par M. N. Bagley, représentant du service technique de Firestone, stipule que la condition des pneus de M. B. est directement attribuable à une flexion excessive à la suite d'usage à une pression d'air insuffisante causée par la perforation du pneu par un clou ou tout objet similaire."

Nous avons communiqué avec l'épouse de M. B., qui nous a assuré que son mari ayant déjà travaillé dans un station-service, il inspectait régulièrement ses pneus et ne les aurait jamais laissés insuffisamment gonflés.

Firestone ayant fait effectuer des tests dans ses laboratoires de Hamilton (en Ontario) sur les pneus de M. B., il faudrait, si ce dernier désire obtenir un dédommagement, qu'il fasse à son tour effectuer des tests similaires dans d'autres laboratoires. C'est la seule façon d'établir une preuve dans un cas semblable, s'il désire le porter devant la Justice.

## Écrivez-nous

Le consommateur aux prises avec un commerçant ou un fabricant peu soucieux de la qualité de leurs produits ou désintéressés du service après vente peut faire appel à CONSOMMATION, par écrit. Nous interviendrons directement ou nous dirigerons le consommateur vers les personnes qui l'aideront. Le lecteur doit inclure à son envoi copie des contrats de

vente, des contrats de crédit, des garanties, des lettres expédiées au commerçant, des réponses de ce commerçant. Ces documents nous permettront d'intervenir plus efficacement auprès des marchands ou des fabricants mis en cause.

Le lecteur doit également inscrire son nom, son adresse et son numéro de téléphone sur sa lettre,

mais seules les initiales de son nom apparaîtront dans le journal. Nous essaierons de répondre le plus tôt possible, en tenant compte en premier lieu des sujets qui semblent intéresser le plus grand nombre possible de lecteurs.

Tous les envois doivent être adressés à CONSOMMATION, Dimanche-Matin, 5701, rue Christophe-Colomb, Montréal, H2S-2E9.

## LA MOTONEIGE, UN PASSE-TEMPS AGRÉABLE MAIS DONT LES COÛTS D'ENTRETIEN SERAIENT ABUSIFS

"\$2,500 et au moins \$100 par saison?", dites-vous, perplexe. Oui! "Eh bien, avec cet argent-là, je pourrais m'acheter des skis alpins et me payer une couple de weekends dans les Laurentides!", ajouterez-vous.

Bon ben, ça, c'est votre affaire!

D'autant plus que ces chiffres ne tiennent pas compte des frais d'enregistrement, d'affiliation à un club, d'entreposage en été, du coût de la remorque et des assurances...

## Les aliments blancs et le sang rouge...

Selon le plus récent bulletin du Centre d'information sur le boeuf, qui rapporte une étude de Nutrition-Canada, un organisme fédéral, un grand nombre de Canadiens souffriraient d'une déficience de fer, un important élément nutritif. On attribuerait cette carence à des régimes alimentaires mal équilibrés et à l'abus d'aliments trop dépourvus de fer, ce qui aurait pour effet d'augmenter les ravages de l'anémie.

Le Centre d'information sur le boeuf, prêchant pour sa paroisse, précise sa pensée en indiquant qu'un homme âgé de 19 à 50 ans doit consommer 10 milligrammes de fer, tandis qu'une femme de 13 à 50 ans doit en consommer 14 mg. Le tableau suivant donne une idée de ce que contiennent plusieurs viandes en éléments ferreux par unités de 3,5 onces:

Boeuf 3,5 mg.	Porc 3,5 mg.
Poulet 1,6 mg.	Poisson 1,1 mg.
Foie de boeuf 9,0 mg.	

Les bonnes sources de fer sont rares en-dehors des viandes rouges, et le Centre d'information sur le boeuf affirme que cette denrée est plus facile à absorber quand il est compris dans de la viande.

Dans ce même bulletin du CIB, on peut lire par ailleurs que le boeuf ne contient pas d'hydrates de carbone et que le fait de n'en manger que le maigre réduit grandement le nombre de calories absorbés ce qui, selon le CIB, peut contribuer à aider les personnes suivant une diète.

Un exemple donné par le CIB: une personne suivant un régime à 1,000 calories par jour peut manger deux portions de boeuf soigneusement dégraissé, dans le cas où cette diète prescrit une consommation de calories provenant du gras à 35%.

Le CIB recommande en outre de ne se fier qu'à un diététicien ou à un médecin avant de s'attaquer à une diète, afin de suivre une alimentation équilibrée.

## Prononcez-vous sur la qualité des aliments!

Le Conseil des denrées alimentaires du Québec invite tous les consommateurs du Québec à participer, les 23 et 24 octobre prochains, à Montréal, à un colloque populaire portant sur la qualité des aliments au Québec, colloque organisé dans le cadre du Salon international et de l'agriculture de Montréal.

Le thème de ce colloque, auquel la participation est gratuite, est "aliments contrôlés pour protéger la santé et l'économie". Des porte-parole du gouvernement, des universités de même que de l'industrie agro-alimentaire apporteront des sons de cloche indispensables aux consommateurs soucieux de bien s'informer sur ce qu'ils mangent.

Le Conseil des denrées alimentaires insiste sur l'importance de la présence des consommateurs, qui pourront participer, le mardi 24, à une plénière visant à rendre plus consistantes les recommandations des débats précédents.

On peut s'inscrire au colloque en téléphonant à M. Guerch, secrétaire du Conseil, au 418-643-1229, ou à un bureau de Communications-Québec (Zenith 2-6770).

# Quelques conseils pratiques...


Tout véhicule motorisé devrait être conduit de la façon prescrite par son fabricant; c'est, en fait, la seule manière de s'assurer que votre garantie a une chance d'être respectée.

Quand vous achetez une motoneige, commencez par lire attentivement le guide ou manuel de l'utilisateur. Ce manuel contient généralement tous les conseils pratiques dont vous aurez besoin. S'il s'agit d'un véhicule usagé, demandez au propriétaire précédent de la motoneige de vous donner aussi le manuel du propriétaire; c'est probablement votre meilleur outil.


Vérifiez auprès du ministère provincial des Transports si des fois la motoneige que vous projetez d'acheter n'aurait pas été volée. Assurez-vous que vous n'achetez pas un véhicule que son propriétaire original n'a pas fini de payer; cela pourrait vous jouer de vilains tours...

Côté mécanique, faites inspecter soigneusement tous les éléments de la machine. Après tout, il vaut mieux perdre une heure ou deux chez un mécanicien que de se retrouver sur une piste, seul, avec une courroie de transmission cassée, non? Faites donc vérifier ces points, et par un mécanicien spécialisé en motoneiges autant que possible: le moteur (mise au point importante); la solidité et l'ajustement des courroies et poulies; l'alignement de la chenille; la vérification et la lubrification de la direction et de la suspension; l'alignement des skis; le frein doit être vérifié et réglé, de même que les phares.

Une grande compagnie de motoneiges a commencé récemment ce programme de vérification détaillée de ses véhicules d'occasion. Tous les points mentionnés sur le carton où le prix de la motoneige est indiqué ont été vérifiés.




**VÉRIFICATION PORTANT  
SUR 10 POINTS**



**MOTONEIGE D'OCCASION**

<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Vérification du moteur</li> <li>2. Mise au point du moteur</li> <li>3. Vérification de la poulie de commande et de la poulie menée</li> <li>4. Ajustement de la chaîne et vérification du lubrifiant</li> <li>5. Vérification et alignement de la chenille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Vérification et lubrification de la suspension</li> <li>7. Alignement des skis</li> <li>8. Réglage et lubrification de la direction</li> <li>9. Vérification et réglage du frein</li> <li>10. Vérification du phare et du feu d'arrêt</li> </ul>
---	--

Modèle	
Année	
No de série	Caract. de service



Burbardier Limited se dégage de toute responsabilité relative à toute erreur, omission ou erreur dans le présent programme. Qualité vérifiée. Tous droits réservés. Burbardier Limited Inc. 1977.

## Logipop: un outil extraordinaire offert aux coopératives d'habitation

Nous abordions la semaine dernière, au chapitre du logement coopératif, la participation d'un organisme gouvernemental appelé Logipop, destiné à aider les futurs coopérateurs à s'organiser dans l'achat et la constitution de leur coopérative d'habitation.

Mme Andrée Henry, l'une de ses permanentes du bureau de la Place Desjardins de cet organisme, énumère les conditions d'admissibilité au programme de Logipop.

"Le projet ne doit pas avoir été mis sur pied avant le 1er janvier 1976, déclare Mme Henry, et cela vaut autant pour l'acquisition et la rénovation de l'édifice où l'on projette de fonder la coopérative. Pourquoi le 31 décembre 1976? C'est que lors de la rédaction de la loi créant Logipop, en août 1977, on a créé également une frontière, artificielle, si vous voulez, afin de limiter le nombre de coops à pouvoir en bénéficier; cette limitation provient du fait que de nombreuses coops d'habitation existaient avant la création de Logipop, et qu'il aurait pu être extrêmement long et compliqué de s'attaquer à tous leurs problèmes. En commençant avec de nouvelles coopératives, on laissait aux artisans de la première heure l'occasion de voir venir un peu.

"La deuxième condition d'admissibilité à Logipop, poursuit Mme Henry, est que le ou les bâtiments de la coopérative n'aient pas été achetés d'une autre coopérative et n'aient pas fait l'objet d'une première demande de subventions. Troisièmement, la coopérative doit avoir été reconnue par le Conseil de la coopération du Québec."

Nous mentionnions la semaine dernière les problèmes qu'a connus la Coopérative de la Côte-de-la-Visitation avant de pouvoir recevoir sa charte

de formation du CCQ; rappelons que ce problème a été réglé quand les membres de cette coop ont finalement trouvé le concours de personnes étrangères à leur groupe original, personnes ayant consenti à signer la demande de charte en sachant qu'elles ne participeraient peut-être jamais comme tel à la coopérative.

D'autre part, Mme Henry nous a expliqué plus en détail la vocation des Groupes de recherche techniques en habitation, au nombre de 29 au Québec.

"Il s'agit d'équipes multidisciplinaires qui offrent des services spécialisés aux citoyens à revenus faibles et moyens et n'oeuvrant que dans des projets collectifs d'habitation. Leur objectif majeur est de favoriser la prise en mains par les citoyens de leurs coopératives et d'en promouvoir l'accès au plus grand nombre, surtout en ce qui concerne les coopératives de locataires en milieu urbain.

"Les GRT sont constitués de spécialistes qui assurent une aide technique capitale aux groupes, dans le but de rendre les coopératives auto-suffisantes, autonomes et le plus participatives possible.

"Ces services consistent en des conseils sur la formule coopérative, sur le choix et l'achat de la maison, en aide juridique, technique et sur les plans et devis, de même que sur les subventions et moyens de financement disponibles," conclut Mme Henry.

On compte 29 GRT au Québec. Pour en obtenir la liste, vous pouvez communiquer d'abord avec Logipop, par l'entremise de la Société d'habitation du Québec.



Photos Michel Parent

Né à Bruxelles, le chef François Keller, a commencé son apprentissage à 13 ans, dans un restaurant de luxe, "l'Air Terminus", qui appartient à la compagnie aérienne Sabena. Au bout de deux ans, il devient commis au Royal Automobile Club, il y reste jusqu'au service militaire qu'il fait en Allemagne, dans les forces de l'OTAN, au mess des officiers. Il retourne au Royal Automobile club où il devient sous-chef. Au bout de six mois, il obtient son premier poste de chef au relais Ville Pommovol, près de Mons, sur la route du Château de Beloeil.

C'est alors qu'il fait la connaissance du propriétaire de restaurants Georges Niels, pour lequel il ouvrira des établissements pendant 14 ans dans plusieurs pays.

Il travaille encore au Fondroy, puis au Brussel's.

Pour l'Expo 1967, il vient une première fois au Canada, ouvrir le Brussel's de l'Expo et voyage ainsi chaque été.

Pour l'Expo d'Osaka en 1970, son patron lui demande d'ouvrir successivement quatre restaurants. Il reste un an au Japon sans avoir eu beaucoup le temps de visiter, à son grand regret.

Il rentre quelques mois en Belgique tout en assurant la direction chaque année du restaurant du pavillon belge puis en ouvre un autre, toujours sous le nom de Brussel's, à Tampa, en Floride, cette fois, pour un propriétaire canadien, M. Langelier, qui possède aussi le Bourgetel. Il fait l'ouverture du Tube, devenu depuis discothèque, puis de "l'Équateur", à Pointe-Claire. Enfin, il y a six mois, il entre au Beukiri, rue Peel, où des projets de cuisine belge sont en train de se concrétiser. François Keller est très actif dans la Société canadienne des Chefs canadiens, la Fondation des Amis de l'art culinaire, est correspondant à Montréal avec Les Toques blanches de New York, est nommé récemment directeur de la revue l'Hôtellerie et membre de plusieurs clubs: Chaîne des Rôtisseurs, Les Amis d'Escoffier, Les vigneron de Saint-Vincent.

## ● Fondue bruxelloise

## ● Sole des brasseurs

du chef François du Beukiri

### Fondue bruxelloise

Assez simple à réaliser, la base de cette entrée peut se faire à l'avance et même se conserver plusieurs jours au réfrigérateur. C'est, en fait, une béchamel légère à laquelle on ajoute du fromage râpé, moitié parmesan, moitié gruyère.

A une béchamel faite avec une pinte de lait, ajouter 2 jaunes d'oeufs, laisser jeter un seul bouillon et con-

tinuer à mélanger hors du feu. Ajouter le fromage à raison d'une demi-livre pour une pinte de lait. Étaler le mélange, bien homogénéisé, sur une plaque à rebords. Laisser refroidir et lorsque tiède, recouvrir d'une feuille de papier beurré. Au moment de s'en servir, découper en carrés de 2 pouces ou d'une autre forme. Passer dans le blanc d'oeuf additionné d'un filet d'eau et d'huile, puis dans la panure salée, poivrée, et cuire quelques minutes dans une friture pas trop chaude. Les carrés, d'un demi-pouce d'épaisseur deviennent moelleux à l'intérieur et forment une belle croûte à l'extérieur. Ajouter sur le dessus du persil frit, qui a été lavé et bien égoutté pour ne pas faire déborder l'huile.

## Endives au gratin

### Méthode de cuisson des endives

Calculer autant d'endives de bonne taille que de tranches de jambon blanc. Ces endives seront cuites à l'avance. Rouler chacune dans une tranche de jambon et disposer dans un plat allant au four. Recouvrir le tout d'une béchamel légère, saupoudrer de fromage râpé et passer au four.

Beurrer le fond d'une casserole, poivrer et saler. Y ranger les endives. Mouiller avec un jus de citron et un tout petit peu d'eau. Couvrir avec un papier beurré, une assiette pour maintenir les endives en place et le couvrir. Faire partir l'ébullition, puis faire cuire dans un four moyen, 30 minutes environ.

## La sole des brasseurs

1 belle sole de Douvres  
1 endive  
1 petite bouteille de bière  
½ pinte de crème à 35%  
½ citron

Déposer dans un plat allant au four la sole et l'endive. Mouiller le tout d'une petite bouteille de bière, laisser cuire doucement et lorsque la sole est cuite, la retirer.

Laisser réduire le jus de cuisson en ajoutant ¼ de pinte de crème à 35%, continuer à laisser réduire jusqu'à ce que la sauce adhère au dos d'une cuillère à soupe. Retirer du feu vif et ajouter 2 c. à soupe de crème battue à 35%. Assaisonner de sel, de cayenne, ½ jus de citron et quelques gouttes de genièvre. Dresser la sole reconstituée avec ses filets et dans laquelle on introduit l'endive à la place de l'arête, napper de la sauce et faire colorer au four.



**LA MAISON DU BIFTECK \$795**  
EN SPECIAL  
Tous les jours

**LA CÔTE DE RÔTI DE BOEUF AU JUS**  
Servie avec soupe à l'oignon gratinée, pomme de terre au four ou frites, salade verte et café

**GEORGE'S STEAK HOUSE**  
Situé au Café du Nord  
FRUITS DE MER  
Stationnement gratuit  
10715, boul. Pie-IX  
Montréal-Nord  
322-2020

# Servirait-on le "cancer" comme repas ou en collation?

Les viandes préparées dont les ménagères et les cuisiniers amateurs se servent pour se dépanner quand vient le temps d'apprêter un goûter rapide ou pour servir en collation à un groupe d'invités, peuvent s'avérer fatales pour ceux qui les consomment.

C'est ce qui ressort des résultats d'une analyse de 25 de ces produits publiée dans la livraison de septembre de la revue Le Réveil du consommateur.

Les échantillons analysés ont révélé dans la totalité des cas, la présence de nitrite, agent de conservation reconnu comme étant cancérigène.

Ainsi, les saucisses La belle fermière renferme 98 parties par million (p.p.m.) de nitrite, et 120 p.p.m. de nitrate quand on sait qu'une dose de nitrite de l'ordre de 10 p.p.m. s'est avérée cancérigène sur les animaux ayant servis à diverses expériences pour déterminer le taux de toxicité des nitrites.

Les nitrites de sodium ont la propriété de se transformer, une fois dans l'estomac, en nitrosamines cancérigènes et c'est pourquoi Le Réveil du consommateur a tenu à approfondir le sujet, comme l'a expliqué M. Yvan Sinotte, rédacteur en chef de cette revue: "Le dossier

publié par Le Réveil du consommateur est des plus alarmants. En effet, on constate que des produits aussi populaires que le saucisson de Bologne Hygrade recèle 75 p.p.m. de nitrite de sodium, que les tranches pour déjeuner Swift Premium 98 p.p.m., que le jambon cuit La belle fermière en contient 90 p.p.m. et ainsi de suite."

"Il est pour le moins inconcevable que le gouvernement autorise l'addition de 200 p.p.m. de nitrite dans les viandes préparées alors qu'il en faut 10 fois moins pour que des animaux de laboratoire soient atteints de cancer."

Les nitrites de sodium sont utilisés dans l'industrie alimentaire pour colorer les viandes et enrayer les cas possibles d'intoxication par botulisme. Or, il est prouvé que les manufacturiers d'aliments pourraient utiliser efficacement d'autres colorants que les nitrites et que le botulisme peut être prévenu par d'autres méthodes également que l'injection de nitrite.

Au Québec, 10.000 cas de mortalité sont enregistrés chaque année à cause d'une forme de cancer directement reliée à un mode d'alimentation dangereuse.

Le Réveil du consommateur traite également dans son dernier numéro, disponible chez tous les marchands de journaux, du naturisme et des charlatans qui profitent de la situation actuelle dans le domaine de l'alimentation pour remplir leurs goussets.

**Quand les poils superflus vous embarrassent, faites-les enlever. Pour toujours.** Les poils superflus du visage ou du corps ne devraient pas vous gêner. Ils peuvent être enlevés. Sans danger. Doucement. Avec des résultats permanents.

Appelez le Système Grégoire maintenant pour votre consultation complémentaire, pour une estimation du coût ainsi que du temps et pour votre traitement échantillon. Venez voir pourquoi Grégoire est une autorité sur l'épilation permanente.



**système grégoire**

CENTRE-VILLE: 1010 ouest, rue Ste-Catherine, 301 Edifice, Tel 861-9741 de Lundi à Vendredi 10-7

## MAIGRIR

**Le programme Weight Watchers, c'est plus qu'un simple plan d'amaigrissement. C'est un plan de nutrition balancé.**



Le programme Weight Watchers, c'est une méthode unique de modification dans le comportement de chaque individu.

Créé et développé spécialement pour nous par l'éminent psychologue en comportement, Dr. Richard B. Stuart, ce plan est tout indiqué pour vous aider à maîtriser ce besoin de manger, que ce soit à la maison, à l'extérieur ou au travail.

Venez et assistez à l'assemblée Weight Watchers. Nous vous enseignerons la façon parfaite de balancer votre nourriture et nous vous ferons connaître la différence entre avoir faim et penser avoir faim.

Perdre du poids n'a jamais eu si bon goût!

**WEIGHT WATCHERS**  
Le Summum

**Vous êtes tout près de perdre du poids:**

BAIE COMEAU 589-2735	SEPT-ILES 962-5495	MONT-LAURIER 623-2761
MONTREAL 727-3788	QUEBEC 651-9224	HULL 770-4108
SAGUENAY 549-8205	TROIS-RIVIERES 378-3655	SHERBROOKE 563-6197
DRUMMONDVILLE 395-4524	RIMOUSKI 723-1087	ROUYN 762-9542
RIVIERE-DU-LOUP 862-4767	SHAWINIGAN 536-3890	GRANBY 378-2308

**VOUS VOULEZ MAIGRIR...**  
JOIGNEZ-VOUS À UNE CLASSE AUJOURD'HUI MÊME

ON PARLE. ON ÉCOUTE ET LE PROGRAMME RÉUSSIT

• HOMMES — FEMMES — ENFANTS

**MONTREAL 727-3788**

Pour un message d'encouragement  
488-0561

• Aucun contrat • Frais d'inscription \$6.00  
Classe hebdomadaire \$4.00



Mme MARILYN REICH  
DIRECTRICE DE RÉGION

**WEIGHT WATCHERS**

Weight Watchers du Québec Ltée dont l'usage est enregistré.  
Tous droits réservés.

## PROBLÈMES ?

SERVICE DE CONSULTATION  
MORALE, PROBLÈMES HUMAINS,  
PROBLÈMES SPIRITUELS  
**3, PLACE VILLE-MARIE**  
(suite 218) TÉL.: 866-6184

PÈRES JÉSUITES  
(11 H.A.M. — 5 H.P.M.)

## À LOUER QUARTIER ROSEMONT

MONTREAL  
3 1/2 - 2 1/2 - 1 1/2

- CHAUFFAGE PAYÉ
- ÉLECTRICITÉ PAYÉE
- TAXE D'EAU PAYÉE
- SERVICE DE CONCIERGE
- PEU DE DISTANCE DU MÉTRO

**272-5001**

## VERGER HENRYVILLE ORCHARD



**VENEZ CUEILLIR  
VOTRE PROVISION  
DE MCINTOSH**

**TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE**  
Route 133 (7) à 15 milles au sud de St-Jean  
Pour information: 299-2733  
VASTE TERRAIN, DE STATIONNEMENT

## Lourdeur? Ballonnement? Mauvaise élimination?

Le Thé des Carmélites est recommandé pour compléter un régime équilibré visant à éliminer un excédent de poids ou à stabiliser le poids normal. Il active et facilite l'assimilation des aliments et aide à expulser les déchets. Procurez-vous le Thé des Carmélites chez votre pharmacien. Emballage de 45 gr. et 90 gr. ou boîte de 24 sachets.

**le Thé des Carmélites**

**Il l'aime  
autant  
qu'elle**



L'Eau de Floride de Murray & Lanman conquiert tout le monde par son odeur fraîche qui marie le piquant du citron à la séduction des épices. L'Eau de Floride est pour lui une lotion tonifiante après rasage, ainsi qu'une eau de toilette dont il aime s'asperger. Pour elle, c'est la friction vivifiante qui suit le bain, l'eau de cologne qui rafraîchit et détend.

En vente dans les pharmacies et comptoirs de cosmétiques.

# UNE HONDA PEUT-ELLE VOUS FAIRE ACHETER UNE MAZDA? OUI.

Comment? En comparant une Honda Civic à une Mazda GLC Deluxe point par point et en faisant l'essai de ces deux voitures à arrière ouvrant sur la route.

Un concessionnaire Mazda a fait, l'an dernier, le test suivant. Il a placé une Honda sur son terrain et a demandé aux gens de la comparer à la GLC. Le résultat n'a pas tardé: il vendait de plus en plus de Mazda.

Pourquoi?

D'abord, la GLC est plus grande et plus spacieuse qu'une Civic. De fait, la GLC offre au total 86 pieds cubes d'espace pour les occupants et les bagages, au lieu de 74 pieds cubes seulement comme la Civic. Selon certaines personnes, le fait de ne pas savoir où poser le pied gauche au volant de la Honda, vu le manque d'espace, est un inconvénient. La GLC, pour sa part, offre beaucoup d'espace pour les deux jambes.

En deuxième lieu, la GLC a une visibilité supérieure à celle de la Honda: 43% de surface vitrée de plus. Cet élément confère un sentiment de sécurité chez certains.

En troisième lieu, la GLC Deluxe offre en équipement standard des caractéristiques que n'offre pas la Civic.

Par exemple, la GLC Deluxe comporte un essuie-glace et un lave-glace à l'arrière en équipement standard. La Civic n'en a pas.

La GLC Deluxe a des sièges arrière séparés, le déverrouillage électrique du hayon, de grands pneus de 13" à flanc blanc et

un dispositif d'avance automatique du siège avant en équipement standard; mais pas la Civic. La GLC offre un modèle à boîte de vitesses automatique à 3 rapports qui assure la consommation d'essence la plus économique de toutes les voitures automatiques actuelles (69 km/gal sur la route et 59 km/gal en ville\*). La Honda n'offre qu'une boîte à 2 rapports semi-automatique.

Dernière raison, mais non la moindre, la GLC vous offre le choix de modèles à arrière ouvrant à deux ou quatre portes; mais pas la Civic.

Il semble donc qu'après avoir comparé les deux voitures, beaucoup de gens considéreraient que la GLC l'emportait. Ce qui les étonnait, c'est que la GLC n'était pas en aussi grande demande. Comprenons-nous.

La Honda est peut-être la petite voiture la plus en demande au Canada, mais pas dans le monde entier. A vrai dire, dans certains pays comme la France, la Norvège, l'Australie et la Suisse, il y a une petite voiture qui se vend beaucoup mieux que la Honda Civic.

C'est la Mazda GLC.

La GLC est moins chère que la Civic à arrière ouvrant, d'environ \$300.\*\*

Voilà un autre argument qui devrait vous convaincre!

## MAZDA GLC

Bien pensée... à bien y penser!



\*D'après les essais effectués selon les méthodes approuvées de Transport Canada, avec une GLC, à boîte de vitesses automatique. La consommation réelle que vous obtiendrez dépendra de l'état de votre voiture et de son équipement, de même que de vos habitudes de conduite et des conditions de conduite.

\*\*Les comparaisons de prix s'appuient sur les prix de détail suggérés par les fabricants (GLC Deluxe 2 portes et Honda Civic 2 portes, à arrière ouvrant) connus au moment de la publication.

POUR EN FAIRE L'ESSAI, VOYEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE MAZDA A L'UN DES ENDROITS SUIVANTS:

**MONTREAL**  
AVO AUTO INC.  
3900, rue Jean Talon Ouest  
342-3772  
BLONDIN AUTOMOBILES LTEE.  
3722 boul. Gouin Est  
324-9100  
DELISLE AUTO (1970) LTEE.  
2815 rue Sherbrooke Est  
523-1122

**GAREAU MOTOR SALES INC.**  
10175 rue Papineau  
381-3987  
JACAUTO LTEE.  
3612 boul. St-Jean  
Dollard-des-Ormeaux 626-8120  
AUTOMOBILES LOUIS DAoust INC  
2905 rue Notre-Dame, Lachine  
637-1153

**FABREVILLE AUTO INC.**  
4010 boul. Dagenais, Laval  
622-3434  
LOUIS LEONARD AUTO INC.  
2020 boul. des Laurentides, Laval  
382-3471 / 70  
ARMAND QUERIN  
AUTOMOBILES LTEE  
4219 boul. Lévesque, Laval  
688-4787

**GARAGE BLANCHETTE INC.**  
900 rue St-Laurent Ouest,  
Longueuil 677-6347  
SAINT-CONSTANT AUTO LTEE.  
48 rue St-Pierre, St-Constant  
632-0700  
ALBI AUTOMOBILES LTEE.  
3300 boul. Ste-Marie, Mascouche  
474-2481  
FORT CHAMBLY AUTO  
830 boul. Perigny, Chambly  
658-6623

**AUTRES CONCESSIONNAIRES  
MAZDA  
AUX ENDROITS SUIVANTS:**  
CAP-DE-LA-MADELEINE  
CHARLESBOURG  
DRUMMONDVILLE  
GRANBY  
GRAND-MERE  
JONQUIERE  
LAVALTRE  
LEVIS  
LOUISEVILLE  
MATANE  
MONT-TREMBLANT

**PLESSISVILLE  
RIMOUSKI  
STE-FOY  
VILLE ST-GEORGES  
DE BEAUCE  
ST-HYACINTHE  
ST-JEAN  
ST-JEROME  
ST-PATRICE DE  
BEAURIVAGE  
SHERBROOKE  
THEYFORD MINES  
VAL DAVID  
VALLEYFIELD**

# Possédez-vous des Obligations d'Épargne du Canada qui arrivent à échéance cette année?

En trois temps, trois mouvements, voici comment réinvestir vos fonds.

## 1. Repérez et identifiez vos obligations

Deux émissions d'Obligations d'Épargne du Canada arrivent à échéance cet automne:

- L'émission 1969/70 (S24) échéant le 1<sup>er</sup> novembre 1978
- L'émission spéciale de remplacement 1968 (SR) échéant le 1<sup>er</sup> octobre 1978.

Vous remarquerez que le code "S24" ou "SR" précède le numéro de série indiqué au coin de vos obligations.



## 2. Déterminez la valeur de vos obligations

Chaque détenteur recevra à l'échéance la pleine valeur nominale indiquée sur l'obligation plus un boni spécial au comptant. En outre, selon le type d'obligations que vous possédez et selon que vous aurez détaché ou non vos coupons d'intérêt, il est possible que vous ayez droit à un intérêt pouvant égaler la valeur nominale de vos obligations. Par exemple, si vous détenez une obligation à coupons de \$1 000 avec tous les coupons attachés, vous recevrez à l'échéance:

	S24	SR
Valeur nominale	\$1 000.00	\$1 000.00
Boni au comptant	\$ 115.00	\$ 177.50
Intérêt (régulier et composé)	\$1 000.00	\$1 000.00
Valeur totale*	\$2 115.00	\$2 177.50

## 3. Profitez des dispositions spéciales pour réinvestir

Dès le 2 octobre, présentez tout simplement vos obligations, séries "S24" et "SR" à votre banque ou à tout autre agent de remboursement autorisé. Toutes les formalités relatives au remboursement seront alors effectuées et deviendront effectives en termes de transfert de fonds le 1<sup>er</sup> novembre dans le cas de la série "S24" et immédiatement dans le cas de la série "SR". De plus, vous pouvez du même coup réinvestir dans la nouvelle émission le produit de vos obligations qui arrivent à échéance, incluant la valeur nominale, le boni au comptant et l'intérêt. Vous pouvez aussi en acheter un montant additionnel allant jusqu'à \$30 000. Une chance en or de faire fructifier votre argent.

### Faites vite!

Si vous êtes parmi les 900 000 Canadiens qui détenez des obligations arrivant à échéance, rendez-vous dès les premiers jours d'octobre à votre banque, courtier, société de fiducie ou caisse populaire. Vous éviterez ainsi les longues files.

**Une chance en or**

## Les nouvelles Obligations d'Épargne du Canada:

Les nouvelles Obligations d'Épargne du Canada sont datées du 1<sup>er</sup> novembre 1978 et viendront à échéance dans 7 ans. Elles rapportent 8.50% d'intérêt la première année et 9% d'intérêt chacune des 6 années suivantes pour un rendement annuel moyen à l'échéance de 8.90%.

Les Obligations d'Épargne du Canada vous sont offertes selon deux formules originales:

- à intérêt régulier qui paie intérêt chaque année par chèque envoyé à l'adresse du détenteur ou déposé directement dans votre compte de chèques ou d'épargne.
- à intérêt composé qui rapporte de l'intérêt sur l'intérêt après la première année, à un taux annuel garanti de 8.90%.

Les obligations à intérêt composé sont disponibles en coupures de \$100, \$300, \$500, \$1 000, \$5 000 et \$10 000.

Les obligations à intérêt régulier sont disponibles en coupures de \$300 à \$10 000.

Les nouvelles Obligations d'Épargne du Canada gardent les mêmes caractéristiques qui en ont fait, depuis 32 ans, l'investissement favori de millions de Canadiens. Elles sont garanties par toutes les richesses du Canada. Encaissables en tout temps, elles rapportent bien année après année.

**8.90%**  
Rendement annuel moyen à l'échéance

Une chance en or de faire un bon placement.



# LÉO CHEVALIER

## se lance dans la fourrure

Par Josette Bourbonnais  
Photos Michel Parent

On connaissait les multiples talents de Léo Chevalier mais, cette fois, il a décidé de nous étonner en présentant d'un océan à l'autre, sa première collection complète de fourrures spécialement conçue pour les magasins de La Baie.

On sait que le couturier, né d'un père canadien français et d'une mère anglaise, est bien connu dans les deux milieux et qu'il a accompagné récemment une de ses collections dans tous les grands centres américains, de New York à Los Angeles. Son talent, allié à la beauté de nos fourrures canadiennes, vont en faire un véritable ambassadeur de notre pays dans le monde de la mode.

Les réalisations de prêt-à-porter de notre plus prestigieux couturier sont également connues en Europe, au Japon, en Afrique du Sud et même en Australie, et c'est un des fondateurs de l'Association des dessinateurs du Canada dont il est le président actuel très actif pour faire connaître nos jeunes dessinateurs à l'étranger.

Léo a commencé sa carrière par des études à l'École d'art et de conception du Musée des Beaux Arts de Montréal et se destinait plutôt, à ce moment-là, à la peinture et au dessin, quoique le dessin de mode ait toujours exercé un grand attrait sur lui. Sa soeur aînée, Margaret, a également eu son heure de gloire dans la conception de prêt-à-porter et n'est pas étrangère à sa vocation. À l'École des Métiers Commerciaux, sa destinée semble s'être tracée définitivement et c'est par l'art de la vitrine chez Morgan qu'il a débuté. La conception de costumes de ballet et de théâtre l'a aussi occupé un certain temps. Enfin le commerce n'a plus de secret pour lui, toujours dans le domaine de la mode, puisqu'il s'est aussi fait acheteur, par curiosité, sans doute, pour comprendre tous les rouages de cette industrie.

Léo Chevalier a eu sa propre boutique, a dessiné des vêtements d'intérieur pour hommes et femmes, mais s'est attaché à deux compagnies pour lesquelles il a créé robes, manteaux, costumes et son célèbre et exclusif ultra-suède.

Le domaine des uniformes lui est bien connu puisqu'il a réalisé deux du Bell Telephone, de Golden Eagle, puis, récemment, et pour deux collections, deux d'Air Canada.

Cette fois, c'est la fourrure qui l'attirait, fourrures tout-aller, de tous les jours, mais aussi fourrures de luxe, manteaux longs du soir, petites merveilles de chinchilla, de zibeline et de Fish.

Une ligne de manteaux de vison classique mais avec quelques détails mode, cols châles ou bordures rapportées de soutaches ou de passementeries, vison de peaux descendues, d'élevage, foncé, blanc ou demi-buff.

Le renard dans tous les tons possibles et imaginables, l'argenté bien sûr, le roux évidemment, mais aussi de doux tons de blé mûr, d'ombres, et l'inimitable renard bleu, n'est-il pas devenu le prince de la fourrure?

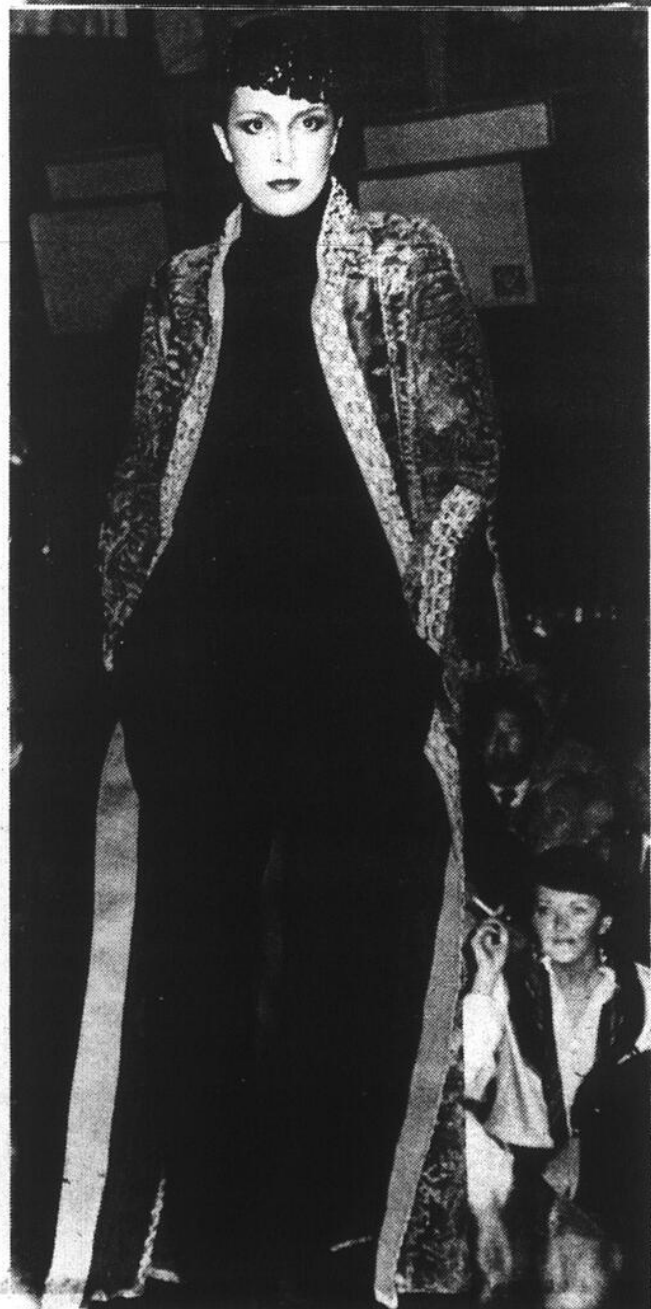
Le lynx fait s'extasier toutes les femmes, c'est le grand luxe.

Le coyote fait une apparition, est harmonisé avec d'autres peaux, en garnitures, en cols.

Le chat sauvage fait une rentrée admirée, en vestons courts et coulissés à la taille, très sports, très pratiques, entourés d'ailleurs de répliques en renard argenté, en vison et même en chinchilla et en zibeline.

Un tableau ravissant de manteaux de ville en swakara toujours plus raffiné d'une année à l'autre, traité comme des tissus, du genre Hornback, en noir, en marron chatoyant, en gris, coupés près du corps, géométriques comme cette fourrure plate le permet.

Domage que cette collection, présentée dans l'ancien salon funéraire, le "Twelve thirty-four" de la Montagne, sur un rythme disco, ne put atteindre à toute la splendeur que les créations de Léo Chevalier méritaient, tant l'espace y est réduit et tant les gens se "pilajent sur les pieds" les uns des autres pour essayer de voir quelque chose!



# Une canadienne a enseigné la cuisine en France

Par Josette Bourbonnais  
Photos: Pierre LaSalle

Ce titre pourrais surprendre qui connaît le moins les Français et leur cuisine, leur chauvinisme en la matière leur passe-temps favori qui est un raffinement, la table, et l'on nous renverra peut-être à la blague du vendeur de réfrigérateurs aux Esquimaux! Mais telle est la vérité.

Une Canadienne, Madame Rollande Desbois, a vécu trois ans en France et, si elle en a profité pour se perfectionner, effectuer des stages auprès des "grands" de la cuisine actuelle, elle n'en a pas moins donné des cours à deux catégories d'élèves adultes: des Américaines d'une part, et des Québécoises et des Françaises, de l'autre.

Mais ce qui est encore plus paradoxal dans ce nouveau "bonheur de vivre" de cette mère de famille de cinq enfants, c'est qu'elle a puisé cet amour de la gastronomie en Angleterre!...

Commençons par le commencement... qui coïncide avec le début d'une série de postes à l'étranger, ou à l'extérieur de Montréal, que va remplir son mari, M. Romain Desbois, chargé des Affaires publiques pour Radio-Canada.

C'est en 1964, à Londres. La petite famille s'installe à l'hôtel et, tout de suite Rollande dépaysée et un peu désœuvrée, est intriguée par un curieux voisin qui n'est ni hôtel, ni restaurant, mais où elle voit, de sa fenêtre de chambre d'hôtel, des marmitons s'activer, tourner les sauces, puis astiquer des chaudrons de cuivre...

La curiosité est femme, n'est-ce pas. Elle enfile son manteau et fait le "tour du bloc" pour se retrouver devant la porte de l'École de cuisine, Cordon Bleu à Londres! Elle entre et bientôt, elle est inscrite et s'active à son tour.

Les cours pour adultes sont de trois mois mais Rollande Desbois y passera deux ans au bout desquels, ayant pris à coeur ce qu'elle croyait être un passe-temps, elle est devenue professeur. Cette école a ceci de particulier que le midi, elle reçoit le public dans un restaurant où la cuisine est faite et servie par les élèves. Ce sont les deux directrices, elles-mêmes élèves de Madame Prévité, du Cordon Bleu à Paris, qui sont en quelque sorte responsables de la nouvelle destinée de Madame Desbois. Elle l'ont initiée, encouragée, poussée. Ce fut pour Rollande une "découverte". Bien sûr, avec sept bouches à nourrir, elle avait, comme toutes les mères, dû cuisiner, s'ingénier, avec plus ou moins de curiosité, de recherches. Mais, dès avant son mariage, ses goûts et son éducation l'avaient plutôt poussée vers les lettres et les arts et elle avait même consacré quelques années au théâtre. "Il faut dire, ajoute-t-elle, qu'en Angleterre, l'éducation des adultes est beaucoup plus poussée, organisée qu'ici encore."

Sans transition, la famille Desbois passe de Londres à Ottawa. Mme Desbois se présente aussitôt au service de l'Éducation aux Adultes et enseigne quatre ans, le soir, son art fraîchement acquis. Elle revient à Montréal, seule avec les enfants, pour leur donner, dit-elle, un bain de français avant d'entreprendre la conquête de la France!

## La vie parisienne

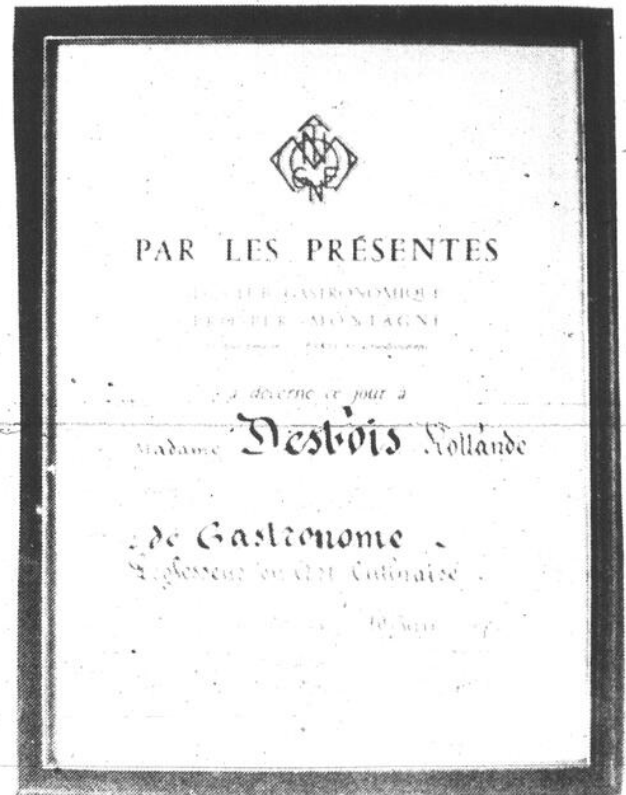
En 1974, la famille repart de nouveau, pour Paris cette fois, avec un enfant en moins, l'aînée qui est restée pour travailler à Montréal. Les débuts furent un peu difficiles pour les enfants qui voulaient des amis tout de suite et qui ont eu du mal à se faire à la vie française mais tout s'est relativement vite passé.

Rollande voit ainsi un jour annoncer dans la revue Gault et Millau un concours de "pâte salée" lancé par France-Farine. Elle écrit, envoie une recette de "Côte d'agneau en cuirasse". Le jury est intéressant pour qui veut, comme elle dit "dépasser le niveau des casseroles". Citons Raymond Oliver, Gaston LeNôtre, Odette Khan, dont elle suivra ensuite des cours et des causeries, puis Jacques Martin et Céline Vence.

Un appel téléphonique: Rollande Desbois, Montréalaise, est au nombre des cinq gagnantes et invitée à faire sa démonstration. C'est à ce moment-là qu'elle s'avise qu'une des conditions du concours était la nationalité française! Qu'importe, elle poursuit, se présente et remporte la seconde place... On s'aperçoit in extremis de sa nationalité mais on ferme les yeux. Ce qu'elle veut ce n'est pas de remporter les honneurs de la première place mais de percer ce monde des grands, de les approcher, d'ouvrir des horizons. Et la ronde commence.

Odette Khan, directrice de la revue "Cuisine et vins de France", qui nous a visités il y a deux ans, est présidente des Amitiés gastronomiques et prend Rollande sous son aile. Elle la présente à tout ce que Paris compte de gastronomes, gourmets, cuisiniers de renom, puis aux clubs accessibles aux femmes ou... typiquement féminins, né de l'incompréhension des hommes! Et de la colère d'une... Américaine à Paris. Ainsi, un ami du mari de Madame Ettliger, du célèbre club des Cent, lui avait un jour rétorqué alors qu'elle demandait la raison de l'exclusion des femmes: "Parce que les femmes ne savent ni boire ni manger!". "Eh bien, je vous prouverai le contraire dit-elle", et elle venait de fonder le Cercle des Gourmets, seul club féminin en France, avec pour devise: "Femme bonne vaut couronne, Femme gourmette est plus parfaite".

Fait amusant à noter au sujet de cette misogynie Rollande Desbois est membre en règle (voir photo diplôme) du Club Prosper Montagné, à Paris, dont les femmes, à



Montréal, sont exclues! Elle est aussi membre de la Chaîne des Rôtisseurs, Paris et Montréal, des Amitiés gastronomiques internationales, du Comité national de gastronomie, de l'Ordre mondial des gourmets dégustateurs, de divers clubs d'œnologues, de la Fondation des Amis de l'art culinaire, Montréal, et de l'Institut du goût, à Paris.

Avec ces amitiés gourmandes, comme elle les appelle, Madame Desbois visite la France gastronomique, villes, villages, vignobles, puisque le vin est lié au bien-manger et surtout se documente, prend des notes, interroge des chefs reconnus et des professeurs émérites.

Bref, de retour définitivement au Canada, elle "redonne" des cours aux adultes, participe à des émissions: "Les Trouvailles de Clémence", "La vie Quotidienne" et prépare des déjeuners d'hommes d'affaires pour Corby. Tout récemment, on lui a demandé d'écrire les règlements d'un concours qui s'adresse aux jeunes chefs du Québec de moins de 40 ans en vue de les envoyer en stages en Europe.





# Faut que j'vous dise...



ÇA NOUS FAIT UNE NOUVELLE LOTERIE QUI S'APPELLE...

Provincial  
**SUPER**  
Provincial  
**SUPER** LOTO  
Provincial/  
**SUPER** LOTO

UNE LOTERIE DE

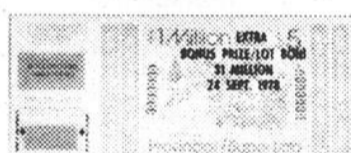
# 10 MILLIONS



# 5



## PROVINCIAL/ SUPER LOTO OFFRE AUSSI DES LOTS INSTANTANÉS!



OU UN AUTRE BILLET TOUT NEUF



UNE CHANCE SUR 4.4 DE GRATTEZ QUELQUE CHOSE DE BON



C'EST PAS TOUT!

SI VOUS AVEZ

ET IL Y A ENCORE AUTRE CHOSE!

- LES 6 DERNIERS CHIFFRES DU NUMÉRO GAGNANT,\* VOUS GAGNEZ \$ 10 000
- LES 5 DERNIERS CHIFFRES DU NUMÉRO GAGNANT,\* VOUS GAGNEZ \$ 1 000
- LES 4 DERNIERS CHIFFRES DU NUMÉRO GAGNANT,\* VOUS GAGNEZ \$ 100
- LES 3 DERNIERS CHIFFRES DU NUMÉRO GAGNANT,\* VOUS GAGNEZ \$ 25

\*DANS LE MÊME ORDRE



VOTRE BILLET EST BON POUR DEUX **GROS** TIRAGES CONSÉCUTIFS. À UN MOIS D'INTERVALLE. À CHACUN DE CES DEUX TIRAGES ON TIRE 5 GROS LOTS DE \$1 MILLION ET DES MILLIERS DE LOTS DE \$25 À \$10 000!

NOTE:  
Les gagnants peuvent réclamer leur(s) lot(s) à Loto-Québec (2000 rue Berri, Montréal), ou chez le détaillant (montants de \$10 et \$20) ou à toute succursale BCN (montants de \$10, \$20, \$25, \$100 et \$1000).



FAUT PAS JETER VOTRE BILLET APRÈS LE PREMIER TIRAGE HEIN!

# c'est pas cher!

## TIRAGES

LE PREMIER: 24 SEPTEMBRE 78  
LE DEUXIÈME: 29 OCTOBRE 78



N'oubliez pas!

# Provincial/SUPERLOTO

## 10 gros lots de \$1 million





## Si votre enfant aime la danse folklorique

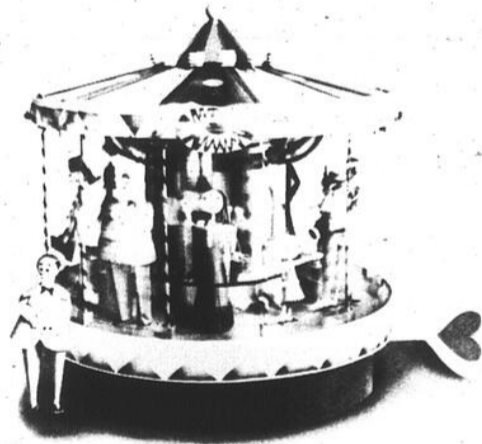
La troupe des Sortilèges qui se préoccupe depuis des années de perpétuer les coutumes et traditions du Québec a commencé ses auditions. Afin de combler ses effectifs, ce groupe fait appel aux garçons et filles de 15 à 19 ans intéressés d'abord à étudier la danse folklorique, aux arts populaires traditionnels et à la vie de groupe, aux voyages.

On sait que cette formation fonctionne sur une base bénévole, que les jeunes y reçoivent une formation non seulement de danseurs, de musiciens mais aussi d'artisans. Beaucoup de jeunes filles qui s'exécutent dans des danses issues non

seulement du folklore canadien, mais breton, ukrainien, roumain, etc... ont également réalisé leurs propres costumes. Aidées en cela par des mères qui donnent leur temps et souvent plus, par des femmes heureuse d'aider la jeunesse même si leurs enfants ont quitté la troupe pour d'autres activités ou même si elles n'ont pas d'enfants, ces jeunes filles participent à des recherches sur les origines des costumes.

Pour se renseigner au sujet des inscriptions, téléphoner à 274-5659, se rendre ou écrire à: Les Sortilèges, 6560, rue Chambord, Montréal H2G 3B9

## Oui je suis intéressé(e)



Le Centre Épic de médecine préventive et de conditionnement physique vous offre la **pause qui rajeunit**: un programme complet de conditionnement personnel, basé sur l'évaluation professionnelle de votre santé physique et cardiaque.

Chacun a son rythme de vie. Mais, avec le temps, les tensions et le stress s'accumulent et nous guettent.

Saviez-vous qu'un entraînement modéré, un programme d'exercices et un bon régime peut vous procurer un rajeunissement physiologique pouvant atteindre 10 ans?

Si vous êtes intéressé(e) à "reprendre la forme", appelez au Centre ÉPIC, 374-1480, pour connaître le jour et l'heure des séances d'information **gratuites**, sans aucune obligation de votre part.

### La pause qui rajeunit!

Des spécialistes ÉPIC (cardiologues, éducateurs physiques, infirmières, diététistes) vous conseillent et vous aident, sur place.

Votre bilan santé établi, un programme de conditionnement physique supervisé vous est prescrit.

Chargex Visa et Master Charge sont acceptées pour abonnement

Entre autres activités: gymnastique, volley-ball, badminton, natation, plongée sous-marine, jogging, ergocycle, etc.

Une fiche personnelle de contrôle accompagne votre progression vers la détente et la pleine forme.

### Ajoutez plus de vie à vos années!

#### Deux centres anti-stress:

ÉPIC/ST-ZOTIQUE

5055 est, St-Zotique

ÉPIC/DESJARDINS

24e, Tour Sud, Compl. Desjardins

Séances d'information gratuites:

374-1480



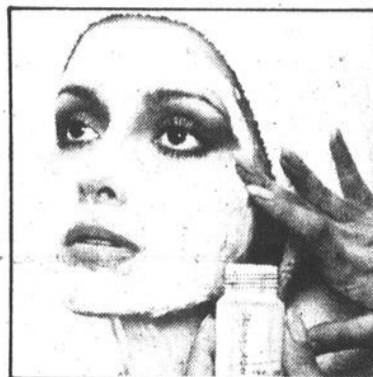
Déjà 10 ans plus jeune!

**ÉPIC**

Un organisme à but non lucratif

la Saie

## Découvrez votre vraie beauté à la Clinique Adrien Arpel



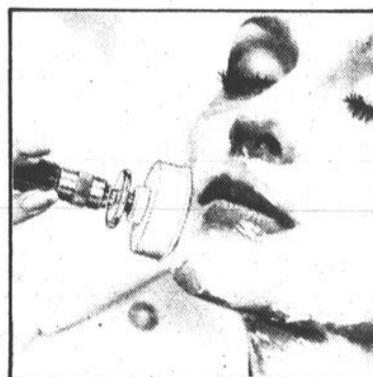
La clinique Adrien Arpel de régénération bio-cellulaire de la peau - un traitement revitalisant complet du visage, personnalisé pour profiter à votre genre de peau particulier

**Exfoliation végétale:** déloge les cellules mortes et les impuretés de la peau à l'aide de substances organiques végétales naturelles.

**Polissage électro-organique:** éclaircit et purifie votre teint. Atténue les ridules de peaux sèches.

**Traitement nourrissant:** rend à la peau son élasticité et encourage une bonne santé des cellules à l'aide de crèmes spéciales.

**Traitement à la paraffine:** recouvre les traitements prescrits en faisant ressortir les imperfections nécessitant une attention spéciale.



**Repassage de l'épiderme:** fait pénétrer le traitement en profondeur et resserre les pores.

**Masque de cire:** débarrasse la peau de ses impuretés et révèle la clarté d'une peau jeune et fraîche.

### Traitement complet Adrien Arpel

(avec maquillage complémentaire compris)

**15<sup>00</sup>**

Venez rencontrer notre conseiller-beauté, M. José Mascorieto qui sera au rayon des produits de beauté, comptoir Adrien Arpel, au rez-de-chaussée du centre-ville, les 2 et 3 octobre, à Rockland, les 4 et 5 octobre et Dorval, les 6 et 7 octobre.

**Clinique Adrien Arpel, rayon 044, rez-de-chaussée, centre-ville, Dorval et Rockland.**

**Demandez-nous n'importe quoi**  
...ou presque



