

SAC DE 4 LITRES	PÉRITTE	PLUPART DES CONCURRENTE	ÉCONOMISEZ
HOMO	3,40\$	3,92\$	0,52\$
2%	3,20\$	3,72\$	0,52\$

perrette

La Presse

LA PRESSE, MONTRÉAL, MERCREDI 4 JANVIER 1989

INCURSION DANS LA BOUFFE D'EXCURSION



PHOTO JEAN-PIERRE DANVOYE, collaboration spéciale

Campement sur le glacier, à l'ombre du Mont McKinley.

RICHARD
CHARTIER

Le grand alpiniste Reinhold Messner, qui est à la montagne ce que Mario Lemieux est au hockey, a déjà écrit que le succès d'une expédition dépendait en bonne partie de l'alimentation des équipiers.

De la même façon, le succès d'une petite sortie de week-end dans la nature dépendra largement de l'alimentation que l'on pourra s'offrir. Quoi de plus agréable que de bien manger, le soir venu, autour du feu de camp?

L'alimentation déshydratée s'offre comme une solution intéressante et commode pour les amateurs de plein-air.

«L'alimentation déshydratée, explique la nutritionniste Odile Dumais, est avantageuse à plus d'un égard si l'on accepte au départ qu'elle suppose une certaine perte dans la qualité nutritive des aliments. Le déshydraté c'est léger, on peut donc en mettre dans les bagages qu'on porte sur son dos, et c'est assez savoureux pour préserver le plaisir de manger.»

Spécialiste reconnue du plein-air et de l'alimentation de plein-air, Odile Dumais faisait récemment chez elle une dégustation de mets déshydratés. Les distingués invités à cette soirée spéciale étaient Mme Françoise Kayler, chroniqueur gastronomique de *La Presse*, Jacques Olek, gérant d'un magasin d'articles de plein-air de Montréal, de même que l'auteur.

Le repas s'accompagnait d'un vin blanc sec, un Côtes de Duras Bichot 1986, douceur qu'il n'est pas interdit de trimballer avec soi en excursion. Mais les dégustateurs étaient préalablement convenus de critiquer les mets en tenant compte du fait qu'ils sont conçus pour être consommés dans un cadre qui n'a rien à voir avec la cuisine d'un logement.

L'expérience était menée sans prétention. Chacun livrait ses impressions au cours de la dégustation. Mme Dumais préparait et présentait les plats. Les notations étaient faites sur une base de cinq, cinq étant la note la plus haute.

Salade de carottes

Odile Dumais

En ouverture, Odile nous propose une salade de carottes de sa création. Les carottes s'accompagnent d'une vinaigrette légère au tamari. «On a l'impression de manger des carottes fraîchement râpées», se réjouit Mme Kayler. Note: 4.

Ragoût de pommes de terre

Harvest Foodworks

Le temps de cuisson suggéré est insuffisant mais la texture croquante qui en résulte pourrait plaire à certains palais. Les préten-

dues épices qui peuvent être déversées au goût semblent n'être que de la muscade et expliquent le goût plutôt bizarre de ce plat. Le goût typique du fromage déshydraté n'a rien de réjouissant non plus.

«C'est trop épicé et les épices ne sont pas les bonnes. Mais c'est plutôt croquant et ça n'est pas désagréable», observe Mme Kayler. Note: 2,5.

Stew au bœuf Backpacker's Pantry

Voilà un plat totalement dénué de texture, au contenu mou et fade. Le monosodium glutamate fait saliver et provoque la soif. Mais dans les bois, ça serait correct. Note: 1,5.

Lentilles paysannes Odile Dumais

Odile a ajouté de la crème de tomate pour obtenir un plat très réussi. Jacques et Françoise auraient aimé un peu plus de cuisson. Le petit côté croustillant me plaît. Odile pense qu'elle aurait dû ajouter de la marjolaine. Note: 4.

Poulet et maïs lyophilisés Poulet HarDee, maïs Harvest Foodworks

Le poulet et le maïs ont été réhydratés très simplement. Le sachet de Harvest Foodworks annonce pompeusement du maïs en épis, mais il s'agit simplement de maïs en grains avec, en accompagnement, une sauce au beurre. La mixture improvisée poulet-maïs suscite beaucoup d'intérêt. Les ingrédients sont agréables à manger avant réhydratation, pour le goût et la texture. Humectés, ils dégagent beaucoup de la saveur originale. Doublement réjouissant puisque la lyophilisation permet une meilleure préservation de la valeur nutritive que la déshydratation. Note: 4.

Boeuf Stroganoff avec nouilles Alpine Aire

Amateurs de pâtes, voilà un plat qui pourrait connaître une excellente carrière en ville. Après avoir humé l'agréable fumet de ce plat, on goûte des pâtes délicieuses, *al dente* juste ce qu'il faut, inondées d'une sauce crémeuse et savoureuse. «On ne dirait pas un plat de plein-air», fait remarquer Françoise Kayler. Seuls les morceaux de viandes, un peu piteux, font baisser la note: 4.

Nouilles Stroganoff à la dinde de grain Odile Dumais

En revoyant mes notes, je constate que je n'ai écrit que les notes de chacun et trois mots: «texture, goût, légèreté». Un bon souvenir et une coche supérieure par rapport au plat précédent. Note: 4,5.

Crevettes aux fines herbes Odile Dumais

Les crevettes ont perdu leur texture mais le riz sauvage et les algues donnent du goût et l'assurance qu'on mange quelque chose de nourrissant. Un peu croquant mais très savoureux, la note parfaite: 5.

Riz pilaf avec riz sauvage Harvest Foodworks

On sait maintenant que les 12 minutes de cuisson prescrits par cette compagnie ontarienne ne suffisent pas. Odile fait donc bouillir 20 minutes. Les épices de cette marque sont décidément dégueulasses, même si, cette fois, on n'en a utilisé qu'une partie. Ce plat inhibe les papilles gustatives et vous fout une bonne soif... Note: 2.

VOIR INCURSION EN PAGE F 3

Odile Dumais a reçu Jacques Olek dans sa cuisine pour une dégustation de mets déshydratés.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, La Presse

Odile Dumais, passionnée de bonne alimentation

RICHARD CHARTIER

■ Les aventuriers québécois savent depuis longtemps à qui s'adresser pour préparer leur nourriture lorsqu'ils planifient une expédition.

Le plus audacieux et le plus connu de tous, André Laperrière, qui a dirigé la première traversée du Québec en ski de fond, est un habitué de la cuisine déshydratée d'Odile Dumais.

Originaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, Odile Dumais est très connue dans le milieu du plein-air québécois. Elle a d'abord obtenu un bac en éducation physique de l'Université de Sherbrooke, puis elle a fait une maîtrise en nutrition à l'Université de Montréal.

Habituée par les lacs et les forêts de son coin de pays, Odile a fondé le club de randonnée pédestre de l'Université de



PHOTO ROBERT MAILLOUX, La Presse

Odile Dumais

Montréal, le premier du genre. Aujourd'hui, elle guide régulièrement des excursionnistes dans les régions naturelles du Québec et elle est chargée de cours à l'Université de

Québec. Elle donne également des conférences en nutrition pour le public.

Elle prépare elle-même les aliments déshydratés qu'elle trimbale dans la nature et ses amis lui demandent souvent de leur préparer des menus pour leurs expéditions.

« Ma passion dans la vie, explique-t-elle, c'est d'aider les gens à rester en forme et à faire de la bonne bouffe. » Dans ses premiers rêves, un peu fous et naïfs, Odile se voyait dirigeant les activités dans un gros building à elle, un gymnase en bas, un grosse cafétéria en haut...

Odile déshydrate elle-même ses aliments d'expédition au moyen d'un séchoir qu'elle a patenté dans sa cuisine. « Ce séchoir m'a coûté \$175, dit-elle. Le principe est simple, les aliments sont séchés par le passage de l'air chaud dont la température peut atteindre 55° C. »

Un vrai bon... repas!

RICHARD CHARTIER

■ Il y a des plats déshydratés qui sont au moins aussi bons que des plats réguliers n'ayant pas été soumis à un traitement spécial de préservation.

Cette affirmation a du poids puisqu'elle vient de Françoise Kayler, chroniqueur gastronomique de La Presse.

« Ce n'est pas une nourriture qui est forcément de second ordre, a-t-elle commenté après la dégustation tenue chez Odile

Dumais. Il y a évidemment des plats que je n'ai pas aimés.

« Ce que nous avons mangé n'est pas un succédané de repas, mais un vrai bon repas, de la vraie bonne nourriture. Certains plats étaient vraiment bons, les nouilles, le Stroganoff, les lentilles, le couscous par exemple.

« Mais les tentatives d'imitation ne sont pas intéressantes, comme ce truc qui cherche à faire comme de la crème glacée, ou les préparations trop épicées ou le riz au lait.

« Il y a des plats qui doivent très bien subir la déshydratation et ne pas être détériorés à la reconstitution, observe-t-elle encore. Les lyophilisés, c'est très bon, mais le procédé est cher et les préparations le sont forcément aussi. J'ai goûté quelques cubes de poulets lyophilisés avant réhydratation et je les ai trouvés presque meilleurs ainsi. Je trouve que le lyophilisé, c'est presque meilleur avant la reconstitution. Je suppose qu'on peut manger ce genre d'aliment tout en marchant, tels quels.

du lait en poudre, aromatisé. Mangée sèche, comme bonbon, cette « crème glacée » peut aller. En tout cas, le miracle n'a pas eu lieu. Note: 1,5.

Pudding au riz
Backpacker's Pantry

Avec des raisins secs dedans. Trop sucré, le lien est fait avec de l'amidon et non avec le riz. Ça goûte la farine. Ce n'est pas que ça soit dégueulasse, c'est juste écoeurant. Note: 2,4.

Les biscuits et les carrés genre barres granola font une sortie civilisée à cette dégustation simili-plein-air fort réussie grâce à l'expérience d'Odile Dumais.

au raisins qu'on attendait. C'est servi très chaud, comme un grog. Françoise n'aime pas du tout, elle déplore le « goût de substitut ». C'est peut-être un peu trop sucré, mais dans le genre tisane à l'heure du coucher, c'est excellent. Brevage parent de la fesse gauche du lait chaud au miel... Note: 4.

Crème glacée napolitaine
Backpacker's Pantry

Une curiosité coûteuse. Jacques fait remarquer qu'on peut acheter une barre de chocolat extraordinaire pour \$3,25. Cette crème glacée lyophilisée prend un temps fou à s'hydrater et finit par ressembler à n'importe quoi, sauf à de la crème glacée. Le goût est celui

INCURSION

SUITE DE LA PAGE F 1

Couscous au boeuf
Odile Dumais

Pas vilain du tout, mais pas assez épicé, de l'aveu même d'Odile! Mme Kayler aurait bien aimé plus de légumes. Note: 3,5.

Vin chaud épicé
Harvest Foodworks

C'est pas tous les jours qu'on vous sort un p'tit cru d'un sachet de poudre. Pour l'alcool, faut oublier ça, évidemment, mais la boisson qu'on obtient n'est pas non plus le cool-aid

OFFRE SPÉCIALE LIQUIDATION DE MATELAS ORTHOPÉDIQUE À 1/2 PRIX

- MATELAS 39" 149\$
- MATELAS 54" 189\$
- MATELAS 60" 249\$

Les garanties sont sujettes aux conditions du manufacturier — valeur décroissante.

- ☐ Matelas ferme avec ressorts travaillant individuellement pour un meilleur confort
- ☐ Recouvert de tissu 100% coton non allergène, traité pour retarder le feu
- ☐ Offrant un confort exceptionnel aux personnes souffrant de maux de dos



PROMOTION

Ens. 39" 129⁹⁹\$
Ens. 54" 169⁹⁹\$
GARANTIE 10 ANS

SUPER CHIRO

- Surface matelassée avec double piqure.
- Sommier-caisse antiderapant enforcé pour un meilleur support au niveau du dos.

Ensemble 39" PSM 495\$ 229\$
Ensemble 54" PSM 599\$ 299\$
Ensemble «Queen» PSM 799\$ 399\$
GARANTIE 15 ANS

NOUVEAU

- LIT ÉLECTRIQUE
- SIMPLE • DOUBLE • QUEEN • KING

À COMPTER DE 999\$ SEULEMENT

POSSIBILITÉ DE LIVRAISON LE MÊME JOUR
Les garanties sont sujettes aux conditions du manufacturier — valeurs décroissantes.

MATELAS RÉAL BÉDARD

Rendez visite au spécialiste du confort

6201, rue DE NORMANVILLE
angle Bellechasse
2 rues à l'est de Christophe-Colomb
273-1706

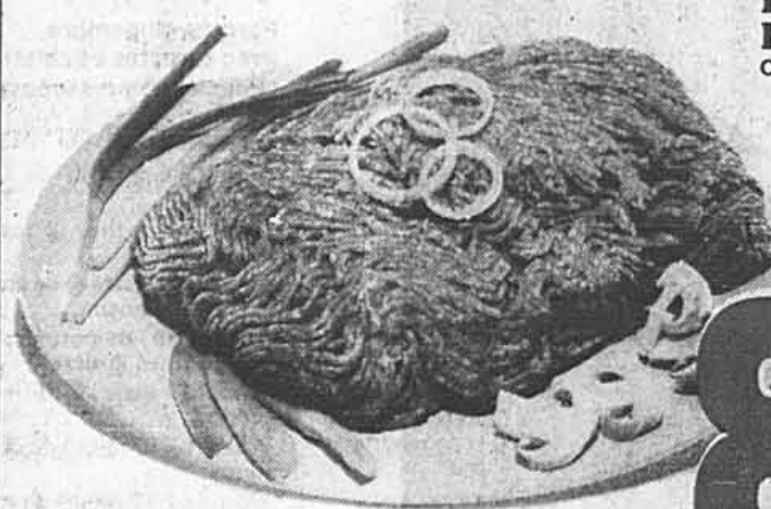


Pris en vigueur jusqu'au 7 janvier 1989

On a l'air de vous satisfaire



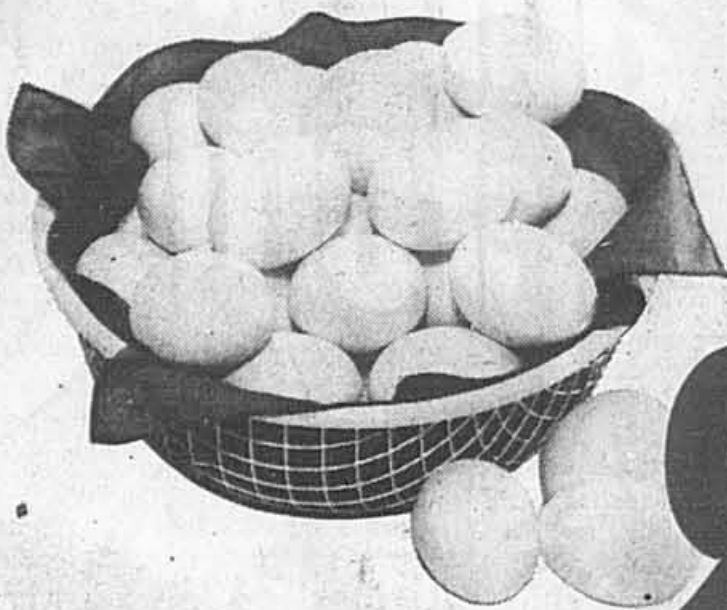
Notre cahier publicitaire vous propose de nombreuses autres aubaines. (Si vous ne recevez pas ce cahier publicitaire, demandez-en un à votre marchand IGA)



BOEUF HACHÉ
Ordinaire

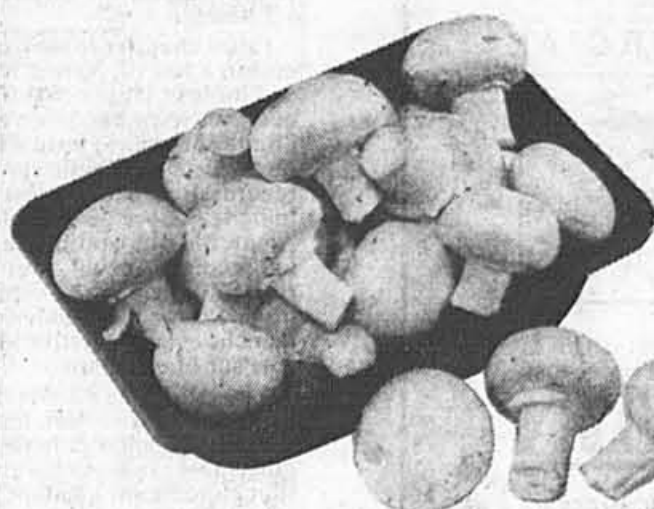
194 \$/kg

88¢/lb



OEUFS FRAIS
Calibre moyen
Canada "A"
IGA
Dz.

99¢



CHAMPIGNONS BLANCS
Produit du Canada
Cont 227 g (8 oz)

89¢



PÂTES ALIMENTAIRES
15 variétés
PRIMO
900 g

99¢

VENTE PRÉ INVENTAIRE

20% À 50%

DE RABAI SUR TOUTE LA
MARCHANDISE EN MAGASIN
Vente se terminant le 14 janvier 1989

un Foyer en
Lumières

MULTI LUMINAIRE

Laval
1772, Le Corbusier
688-0936
Longueuil
3205, Chemin Chambly
670-4841

Pointe-Claire
950, boul. St-Jean, suite 6
Coint St-Jean et Brunswick
630-7353
Repentigny
85, boul. Brien 654-9104

Arthabaska Drummondville
Gatineau Granby Laval Lévis
Longueuil Pointe-Claire
Repentigny Rimouski
Shawinigan Sherbrooke
Trois-Rivières

PLAN MISE DE CÔTÉ



Fruits et légumes exotiques tirés de l'oubli

Agence France Presse
ANGERS, France

■ Une centaine de chercheurs venus du monde entier ont été invités à se rendre à Angers, dans l'ouest de la France, par un ingénieur français qui s'est lancé avec passion dans la redécouverte de fruits et légumes tombés dans l'oubli, en tout cas dans son pays: physalis, cerfeuil tubéreux, pépino...

Au menu de ce symposium d'une semaine: des communications, mais aussi des dégustations préparées par trois restaurateurs de la ville.

Jean-Yves Péron veut remettre au goût du jour ces produits aux noms étranges: les physalis sont de petites tomates au goût de pomme, le cerfeuil tubéreux une ombellifère parfumée se substituant avantageusement à la pomme de terre, le pépino une délicate grosse poire fruitée à l'arôme de banane.

La bible de ce chercheur-gastronome est un vieux ouvrage paru en 1927, «Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges», jamais réédité depuis, livre aux pages jaunies qui présente le «crambe maritime» ou la «médulon», fruit qu'on retrouve en Afrique.

Cuisinées chaudes, croquées crues en apéritif, ou encore en

coulis pour un dessert, les physalis, encore appelées coquerets du Pérou ou grandes lucioles, sont incontestablement les plus savoureuses de ces redécouvertes.

Ces petites boules enrobées dans une feuille, sucrées et acidulées à la fois, venues d'Egypte, avaient fait une apparition au début du XX^{ème} siècle en Bretagne avant de tomber dans l'oubli. Leur culture a repris sur une petite échelle. Elles étaient importées jusqu'à présent de Colombie et de Nouvelle-Zélande.

Le cerfeuil tubéreux, consommé en chips ou poêlé au beurre avec une viande, à l'épaisseur de la châtaigne et une saveur de céleri marinée de carotte. Ce légume, importé d'Asie centrale par un botaniste français en 1846, devenu une plante sauvage de l'est de la France, était jusque-là cultivée confidentiellement par trois maraichers français.

Régal en accompagnement de viande en tranches persillées, le pépino peut rejoindre la carte des desserts. Juteux, parfumé et rafraîchissant, ce fruit, qui poussait dans les jardins du Pérou, se déguste également en sorbet.

Trois restaurateurs de la région d'Angers s'apprêtent à lancer une ligne de plats cuisinés grâce aux travaux de M. Péron.

Deuxième tirage de la cave des vins de vos rêves

■ La Fondation Gérard Delage, en collaboration avec la Société des Alcools du Québec, procédera prochainement au deuxième tirage annuel de la cave des vins de vos rêves: trois prestigieuses caves de vins à gagner, d'une valeur respective de 30 000\$, 20 000\$ et 10 000\$.

La Société des Alcools a sélectionné au total 1 152 bouteilles et 96 vins différents représentant les grands pays producteurs.

Depuis 1980, la Fondation a pour objectif de favoriser tout projet relié à l'avancement des techniques de l'hospitalité et de promouvoir l'essor de la gastronomie et du tourisme.

Afin d'assurer une relève compétente, la Fondation attribue chaque année des bourses d'étude aux étudiants prometteurs en hôtellerie, cuisine, gestion hôtelière et tourisme.

Les profits du tirage seront ainsi versés à la Fondation.

Les membres de la Fondation, sous la présidence de M. Marcel Quevillon, se joignent à Monsieur Gérard Delage afin de vous adresser leurs meilleurs vœux au seuil de cette nouvelle année.

Porc au gingembre

■ Rien ne vaut une légère friture à feu vif pour rassasier une famille affamée ou aiguïser l'appétit de visiteurs inattendus. Il ne faudra pas longtemps pour rassembler tout ce beau monde autour de la table quand vos convives humeront l'arôme du porc au gingembre et des légumes (carottes et céleri) grésillant dans le wok.

Les légumes cuits de cette façon demeurent croquants, gardent toute leur couleur et leur saveur. Si vous n'avez pas de wok, utilisez un large poêlon à bords élevés et évasés.

Mme Mary Lawrence, l'auteur de cette recette, suggère de servir le porc au gingembre et les légumes accompagnés de riz, le tout garni d'un brin de persil. Une salade verte ou de légumes (haricots verts ou brocoli) compléteront à merveille ce savoureux repas.

Porc au gingembre, avec carottes et céleri

(Pour 4 à 5 personnes)

25 ml (2 c. à table) de

gingembre haché

25 ml (2 c. à table) de sauce

soya

10 ml (2 c. à thé) de fécule de

maïs

15 ml (1 c. à table) de sherry ou

de sherry de cuisine

500 g (1 lb) de porc désossé,

coupé en fines lanières

50 ml (1/4 tasse) d'huile

végétale

375 ml (1 1/2 tasse) de céleri, en

lanières

375 ml (1 1/2 tasse) de carottes,

en lanières

1 oignon émincé

25 ml (2 c. à table) d'eau

Dans un grand bol, placez la

moitié du gingembre, la sauce

soya, la fécule de maïs et le

sherry; mélangez bien le tout.

Ajoutez le porc et mélangez.

Laissez reposer le tout pendant 1

à 2 heures.

Faites chauffer le wok ou le

poêlon à feu vif. Versez la moitié

de l'huile et laissez chauffer

quelques secondes, jusqu'à ce que

l'huile commence juste à fumer;

répandez alors l'huile sur les

rebords du wok de sorte à couvrir

toute la surface de cuisson.

Ajoutez la préparation de porc et

faites cuire à feu vif, tout en

remuant, pendant 2 à 3 minutes

jusqu'à ce que la viande soit

blanche et cuite. Mettez le tout de

côté sur une assiette.

Versez le reste d'huile dans le

wok. Ajoutez le céleri, les

carottes, l'oignon et le reste de

gingembre; faites cuire à feu vif

tout en remuant pendant 1

minute ou jusqu'à ce que les

légumes soient cuits, mais fermes.

Remettez la préparation de

porc dans le wok pour la

réchauffer et mélangez aux

légumes. Servez sur un lit de riz.

Une tempête d'aubaines sur la promenade

du 4 au 7
janvier

CENTRE COMMERCIAL



M A I L
CHAMPLAIN

angle Lapinière et Taschereau, Brossard

Le rat laqué, un mets apprécié des Chinois

Agence France Presse
HUALONG

■ La campagne nationale de dératisation, lancée le mois dernier en Chine, ne semble pas avoir trouvé un écho favorable à Hualong, un paisible village sur la rivière des Perles où le rongeur laqué est toujours un mets particulièrement apprécié.

Ses habitants ne se sont pas laissés impressionner par cette campagne visant l'animal maudit, qui représente, avec la punaise, la mouche et le moustique, l'un des « quatre fléaux » de la Chine.

Le pays compte, selon le comité du Mouvement national patriotique d'hygiène, quelque trois milliards de rats, soit trois rats pour un Chinois.

C'est donc chose courante que de voir dans la rue principale de Hualong des rongeurs bien dodus suspendus aux balcons et prêts à être consommés après avoir été savamment préparés.

Pour les attraper, il suffit d'aller dans les rizières ou les plantations de bananes et d'y tendre la nuit des pièges de fabrication artisanale en bambou.

Un des villageois de Hualong est tout fier d'avoir pu, en une seule nuit, capturer plusieurs dizaines de murides. Une prise qui peut rapporter gros dans la mesure où un rat salé et préparé peut être vendu jusqu'à 14 yuan (\$4,50). Somme non négligeable dans ce village où le salaire moyen mensuel est de 300 yuan (\$100).

Préparation

Les rongeurs sont également appréciés dans d'autres régions de la province du Guangdong, notamment à Canton. Il est vrai que les Cantonais ont la réputation, parmi leurs compatriotes, en particulier ceux du nord, de manger absolument de tout.

La préparation du rat est identique à celle du canard laqué. Une fois écorché et vidé, le rongeur est légèrement cuit à la vapeur, puis roulé dans du sel et enfin laqué. Ensuite, on le laisse sécher au grand air plusieurs jours avant de le consommer.

Le rat peut être dégusté soit avec du riz ou simplement frit ou encore accompagné d'autres viandes, de poisson ou de légumes.

Le rat, habituellement consommé pendant l'hiver, possède, selon les Cantonais, le pouvoir de revigorer le cuir chevelu. Il a été dégusté pendant des siècles en Chine. Au XIII^e siècle, le célèbre voyageur italien Marco Polo a relaté dans le « Livre des merveilles du monde » que le rat se vendait aussi bien à Hangzhou que le daim à la même époque en Europe.



On déguste le rat depuis toujours en Chine. Sa préparation est identique à celle du canard laqué.

Viande traitée aux hormones: versions contradictoires

Associated Press
WASHINGTON

■ La viande traitée aux hormones constitue-t-elle un danger pour la santé des consommateurs? A cette question, scientifiques et responsables du gouvernement américain répondent que non, tandis que des consommateurs européens et plusieurs organisations américaines de protection de la santé soutiennent le contraire.

Ce débat a récemment été relancé par l'importation de viande de bœuf et de veau américains traitée aux hormones que la Communauté économique européenne (CEE) interdit depuis le premier janvier.

Cette interdiction, qui représente un manque à gagner de \$100 millions pour les producteurs de viande américains, disent-ils, a donné lieu à des représailles de la part des États-Unis. Le tout risqué maintenant de dégénérer en une guerre commerciale de grande ampleur.

Bien que des deux côtés de l'Atlantique les autorités s'accordent à penser que le débat scientifique sur la viande traitée aux hormones n'est qu'un aspect du problème, ce débat pose néanmoins la question de savoir si la santé des consommateurs est sacrifiée au profit des intérêts économiques des éleveurs de bétail.

Les producteurs de bovins américains traitent leur bétail aux hormones afin d'accélérer leur croissance, mais la quantité de ces hormones est infime comparée à celles que produit naturellement le corps humain.

Interdiction en Europe

La loi adoptée par la CEE en janvier 1988 prévoit l'interdiction en Europe de tout traitement hormonal sur le bétail destiné à la consommation. À partir de cette date, la CEE avait accordé un délai d'une année transitoire aux pays tiers participant au commerce de la viande avec la Communauté afin qu'ils puissent entrer en conformité avec les normes européennes.

Aux États-Unis, la dose hormonale maximale fixée pour le bétail par la Food and Drug Administration (FDA) équivaut à un dixième de celle trouvée chez des enfants prépubères qui ont le taux le plus bas décelable chez un humain.

La FDA n'autorise que trois types d'hormones pour le traitement de la viande: l'oestrogène, la progestérone et la testostérone. Il y a 10 ans, le stilbestrol diéthyle (DES) avait été interdit par la FDA pour son caractère cancérigène.

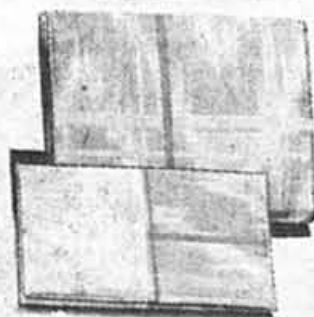
En 1980, l'utilisation du DES par les éleveurs européens avait engendré une crainte parmi les consommateurs italiens qui avaient constaté chez de nombreux enfants ayant mangé de la viande traitée des signes de développement sexuel précoce, tels que la croissance de la poitrine.

La découverte de restes de DES dans de la viande consommée en Allemagne fédérale et aux Pays-Bas a provoqué un mouvement de protestation chez les consommateurs de ces deux pays et donné lieu à la législation européenne interdisant le traitement hormonal de la viande.

VENTE DE BLANC

Maintenant jusqu'à 60% de rabais

Les marques les plus prestigieuses au monde: duvets, ensembles de draps, douillettes et matelas.



Springmaid! 55% de rabais

ENSEMBLES DE DRAPS «Percalé Américain»

	Prix sugg. au détail	NOTRE PRIX
Jumeau.....	60,00\$	26,95\$
Double.....	90,00\$	39,95\$
«Queen».....	110,00\$	49,50\$
«King».....	150,00\$	67,50\$



DUVETS

Duvets de première qualité. Garantis pour toute leur durée!

	NOTRE PRIX
Jumeau.....	99,95\$
Double.....	129,95\$
«Queen».....	149,95\$
«King».....	189,95\$

DOUILLETES FORMAT JUMBO

Réversibles

50% DE RABAIS

	Ord.	SOLDE
Simple.....	60\$	29,95\$
Double.....	80\$	39,95\$
«Queen».....	100\$	49,95\$



Le choix qui s'impose pour votre nouveau matelas

SIMMONS Beautyrest

Posturepedic

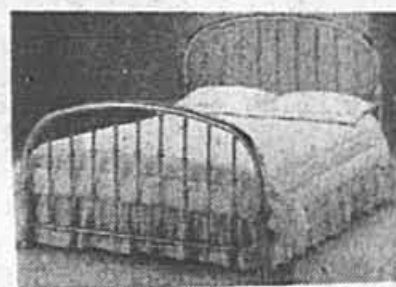
50% DE RABAIS



- Matelas et sommiers de qualité
- Prix garantis les plus bas
- Livraison rapide sans frais supplémentaires
- Plan de mise de côté
- 30 nuits de confort garanti
- Cadre de lit GRATUIT
- Matelas à partir de 99\$

LITS DE LAITON MASSIF

JUSQU'À 50% DE RÉDUCTION



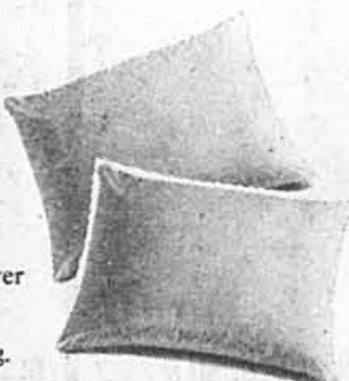
Gamme complète des plus beaux lits de laiton... Plus de 100 modèles en stock, y compris pièces primées de J.B. Ross.

TÊTE DE LIT EN LAITON MASSIF

À PARTIR DE 199\$

Suprême Ultra Puff 40% de rabais

«Le tout nouvel oreiller synthétique de luxe, de qualité supérieure. Laver / sécher à la machine. Offert en grandeurs standard, Queen et King.



Jusqu'à 50% DE RABAIS

- Choisissez parmi plus de 50 motifs de draps de percale et supercale.
- Choisissez parmi plus de 25 teintes unies en percale et supercale.

Tous disponibles avec accessoires et douillettes assorties.



Notre politique de prix garantis durant toute l'année. Si vous trouvez la même marchandise ailleurs à meilleur prix, nous respectons ce prix et vous accorderons un rabais additionnel de 10%.



Centre Rockland



341-7810

En dehors de Montréal, appelez sans frais le 1-800-363-3832



LC
LINEN CHEST
Boutique & Magasin à rayons

Le choix qui s'impose



SEANCE D'ACHAT À DOMICILE
341-7810

SUPER CARNAVAL



PEPSI-COLA OU SEVEN UP

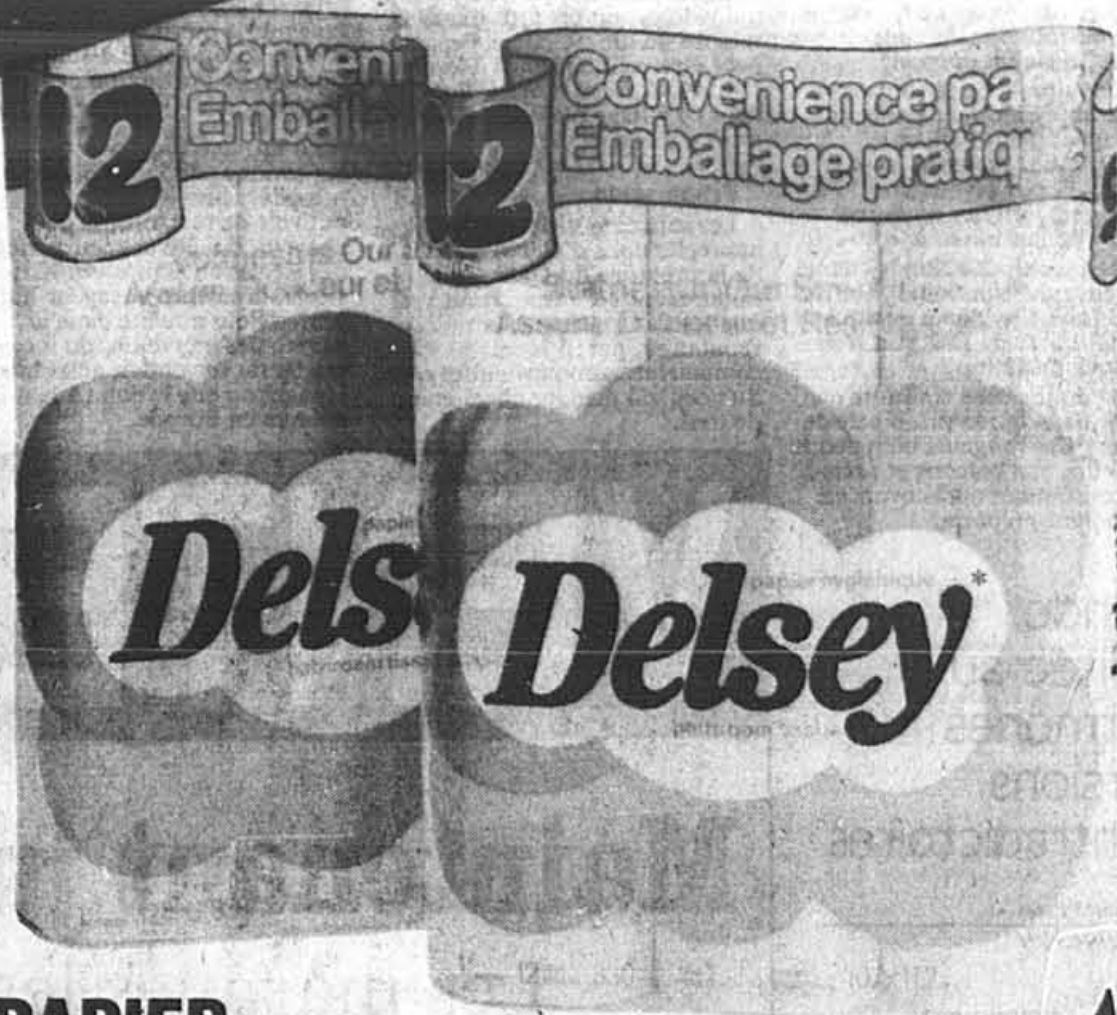
Rég. ou diète, bout. de
plastique consignée de 2
litres

PEPSI-COLA
OU SEVEN-UP
Rég. ou diète,
24 cannettes consignées
de 280 ml

699

+ dépôt

99¢
+ dépôt



PAPIER HYGIÉNIQUE

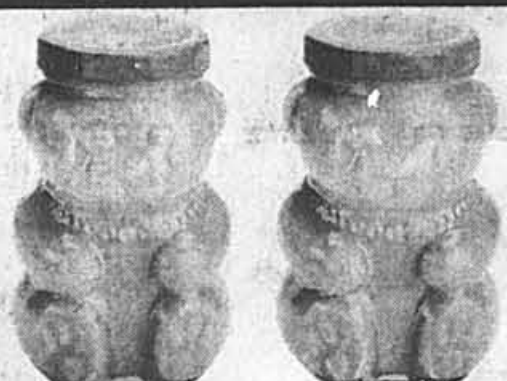
Delsey,
pqt de 12 rouleaux

349



BOISSON AUX FRUITS
Sprint,
au choix,
cont. de 1 litre

69¢



BEURRE D'ARACHIDES
Kraft, crémeux ou croquant,
cont. de 1.5 kg
TANT QU'IL
Y EN AURA

459



DÉTERGENT A LESSIVE
Super C,
arôme de citron ou blanc,
bte de 6 litres

299



ESSUIE-TOUT
Hi-Dri, jumbo,
Emb. de 2

189



RAGOÛT
Puritan, au choix,
bte de 680 g +
boni de 20%

179



NOUILLES À L'ORIENTALE
Ramen, sac de 85 g,
au choix

4/100



COCKTAIL DE LÉGUMES
E.D. Smith,
cont. de 170 ml
TANT QU'IL
Y EN AURA

2/88¢



BLÉ SOUFFLÉ
Newport,
sac de 9.09 litres
TANT QU'IL
Y EN AURA

119



YOGOURT BRASSÉ AUX
FRUITS
Yoplait, Choix de saveurs,
cont. de 125 g

50¢



SAVONS DE TOILETTE
Woodbury,
emb. de 3 pains

3/198



RIZ À GRAINS LONG
KanPak,
sac de 10 kg

669



CHAMPIGNONS
Lutece,
pieds et morceaux,
bte de 284 ml

89¢



BOISSONS AUX
FRUITS
Bessey, au choix,
caisse de 24

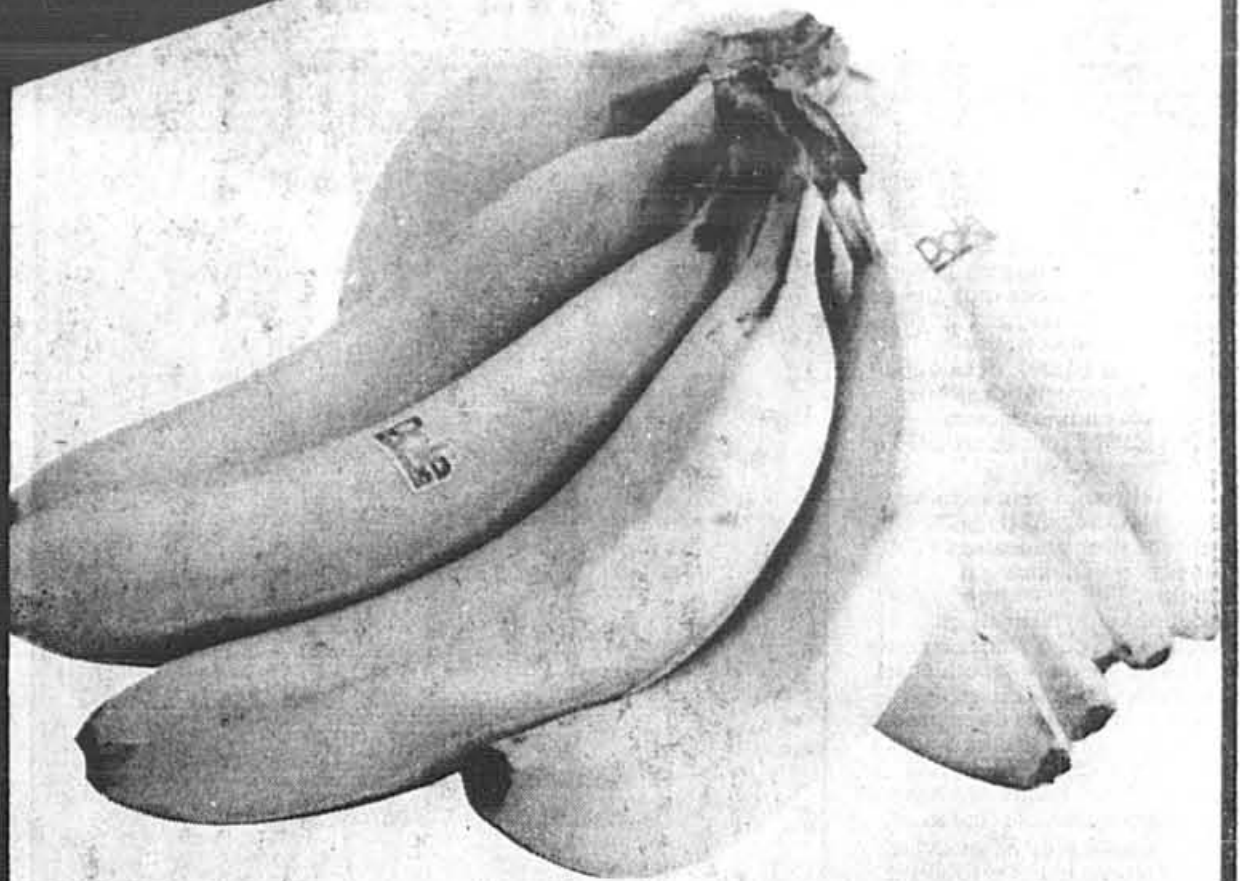
449

Pour tout, mais avant tout pour les prix

Commencez l'année du bon prix!

**FILET DE
SOLE
SURGELÉ**
6.59/kg

2⁹⁹
/lb



**BANANES
DOLE**
Produit importé,
gros fruit
42¢/kg

19¢
/lb



BOEUF HACHÉ ORDINAIRE
Prov. de parties fraîches et/ou surgelées
2.18/kg

99¢
/lb



BACON TRANCÉ
Marie Pier, emb. de 500 g

1⁵⁹
/ch



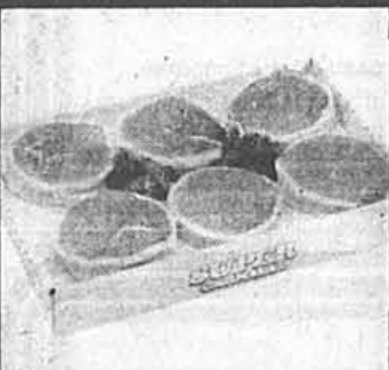
CLÉMENTINES
Du Maroc
1.52/kg

69¢
/lb



FÈVES GERMÉES
Culture canadienne
1.08/kg

49¢
/lb



BIFTECK DE TOURNEDOS
Boeuf estampillé
Canada cat. A,
emballage familial
de 3 à 6 kg seulement
8.55/kg

3⁸⁸
/lb



POULET BARBECUE CHAUD
Frais cuit tous les jours

3⁹⁹
/ch.



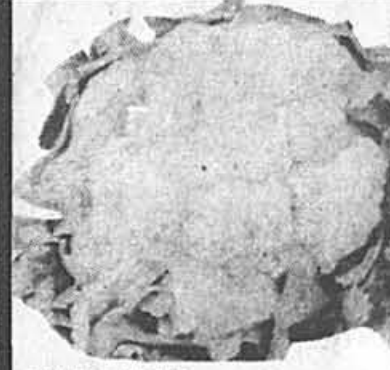
SAUCISSES FUMÉES
Maple Lodge Farms,
emb. de 450 g

88¢
/ch



TOMATES ROUGES
Des E.-U.
Canada No 1,
gros, 6 x 6
1.52/kg

69¢
/lb



CHOU-FLEUR
De la Californie,
Canada No 1,
gros, 12

1⁵⁹
/ch.



LAITUE ROMAINE
De la Californie, gros, 24

99¢
/ch.



**SAUCE À SANDWICH
CHAUD**
Super C, bte de 398 ml

2/1⁰⁰



**SOUPÉ AUX POIS OU
AUX LÉGUMES**
Habitant, bte de 796 ml

99¢



OEUF PETITS
Canada cat. A,
1 douzaine

79¢

Pas de vente aux marchands.
Nous nous réservons le droit de limiter les
quantités. Les photos sont à titre indicatif,
seulement! Le texte prévaut en tout temps.
**PRIX GARANTIS
JUSQU'AU 7 JANVIER 1989.**

HEURES D'OUVERTURE
Lundi au mercredi 9h00 à 18h00
Jeudi et vendredi 8h30 à 21h00
Samedi 8h30 à 17h00

**SUPER
CARNAVAL**

ST-LÉONARD
6775, Jean-Talon Est
LONGUEUIL
3710, Chemin Chambly
MONTREAL
6900, rue St-Jacques O.

PIERREFONDS
18851, boul. Pierrefonds
GREENFIELD PARK
11011, boul. Taschereau
LASALLE
7401, boul. Newman

LAVAL, (St-Vincent-de-Paul)
4400, boul. de la Concorde
LAVAL, (Chomedey)
2425, boul. Curé Labelle

Le foie gras, ambassadeur de la gastronomie française

Agence France Presse
TOULOUSE

■ Ambassadeur de la gastronomie française au même titre que le champagne ou le cognac, le foie gras est dégusté, de New York à Tokyo et de Hong Kong à Genève, par quelques privilégiés qui en apprécient la saveur, sinon son coût élevé.

La France, premier producteur (avec 3200 tonnes en 1987, soit 55 p. cent de la production mondiale), premier consommateur (95 p. cent de la consommation mondiale) et premier importateur mondial de foie gras (1 500 tonnes l'an dernier, venant surtout de Hongrie et d'Israël), développe en effet ses exportations: elles ont doublé en une décennie, passant de 365 tonnes en 1975 à 740 tonnes en 1987.

Un chiffre qui peut paraître marginal au regard de la consommation française (4200 tonnes par an), mais qui démontre l'effort entrepris par les conservateurs français en direction des pays riches comme les Etats-Unis ou le Japon, et les partenaires de la CEE, seuls acheteurs potentiels de ce produit de luxe vendu au minimum l'équivalent de 500 FF (\$100 environ) le kilo dans les épiceries fines des diverses capitales.

L'exportation de ce succulent mets français, issu des foies de canards et d'oies engraisés au maïs, reste «un travail de galérien», selon le directeur du Groupement des exportateurs de conserves alimentaires (GECAM), Michel Raufaste.

«Un conservateur qui se lance dans l'exportation doit d'abord être prêt à raser son usine: pour être agréé par la CEE, les Etats-Unis ou le Japon, elle doit répondre à des normes sanitaires précises. Ensuite, il doit adapter sa production et se rendre fréquemment dans le pays. C'est un travail de bénédictin qui finit par coûter cher», ajoute M. Raufaste.



L'exportation du foie gras est considérée, en France, comme un travail de galérien.

Premier exportateur français, la société Rougié de Sarlat réalise près de 50 p. cent de son chiffre d'affaires à l'exportation. «Nous avons commencé à exporter dans les années 1950 aux Etats-Unis, dont nous détenons 50 p. cent du marché. Mais pour assurer un minimum de quatre voyages par an dans chaque pays, nous avons en permanence six ou sept responsables en déplacement dans le monde entier», souligne-t-on au service export.

«Nous avons dû adapter notre production à chaque clientèle: les foies gras doivent être très cuits pour les clients américains, qui redoutent la moindre bactérie. Pour les Japonais, les portions doivent être plus petites et le foie moins salé. Les Anglais, friands du mélange salé-sucre, aiment les foies cuits au Porto ou au Sauternes», précise-t-on chez Rougié.

Le président du groupe foie gras à la Confédération française de la conserve, André Bizac, voit dans l'exportation «un investissement financier et intellectuel à long terme»: «J'ai vu des Américains manger du foie gras en buvant du Coca-Cola. Ils me disaient: 'Il est bon, votre pâté'», raconte-t-il.

Certains ont tourné la difficulté en adaptant leur produit aux goûts étrangers: une coopérative n'a pas hésité à lancer deux nouveautés spécialement pour les Britanniques: un foie gras à l'ail et un autre à la menthe, distribués tous deux en supermarchés.

Une initiative qui n'est pas du goût de tous les producteurs, soucieux de conserver à ce produit une image de luxe et de tradition: «Si cela marche bien, c'est le choix le plus intelligent, mais à terme, ce n'est pas bon pour le foie gras», note un producteur, Philippe Lacroix, qui ne vend toutefois que 3 p. cent de sa production à l'étranger.



Mouclade à la charentaise

■ Préparation: 20 minutes
Cuisson: 3 à 4 minutes
Rendement: 6 portions

Ingédients:
2 kg moules (4 lb 7 oz)
40 ml échalotes hachées (2 ½ c. à table)
70 ml beurre (5 c. à table)
300 ml vin blanc (1 ¼ tasse)
300 ml Pineau des Charentes (1 ¼ tasse)
poivre blanc moulu, au goût
400 ml crème à 35% (1 ½ tasse)
5 ml poudre de cari (1 c. à thé)
4 jaunes d'oeufs, battus
sel, au goût
poivre, au goût

Méthode:
● Nettoyer et laver les moules à grande eau.
● Faire suer l'échalote au beurre, c'est-à-dire la faire cuire à feu doux et à couvert.
● Ajouter le vin blanc, le pineau des Charentes et les moules, puis poivrer.
Faire cuire les moules à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; les retirer alors du feu et les égoutter.
Faire réduire de moitié le fond de cuisson.
Detacher la coquille vide de chaque moule.
Déposer la coquille pleine dans un plat.
● Ajouter la crème au liquide de cuisson et faire réduire de moitié.
● Ajouter le cari et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes, puis retirer du feu.
● Ajouter les jaunes d'oeufs, en fouettant le tout; rechauffer sans laisser bouillir.
● Rectifier l'assaisonnement de cette sauce et la verser sur les moules.
Servir sans tarder.

VENTE
SUR LA
PROMENADE
4, 5, 6, 7
JANVIER

CENTRE COMMERCIAL
LE BOULEVARD

BOUL. PIE IX ET JEAN-TALON

CÈCM

Service de l'éducation des adultes
ALPHABÉTISATION

Vous connaissez un parent, un ami ou un voisin qui éprouve de la difficulté à lire, à écrire ou à compter, invitez-le à s'inscrire à nos cours **GRATUITS** d'alphabétisation.

Cours du jour:	Centre Champagnat 5017, rue Saint-Hubert 596-5000	Centre Lartigue 2217, rue Papineau 596-4433
Cours du soir:	7 centres dans Montréal.	
Inscriptions*:	cours du jour: ● Centre Champagnat, 9 janvier 1989 de 9 h à 12 et 13 h à 15 h. Après cette date: sur rendez-vous. ● Centre Lartigue, 13 janvier 1989 à 9 h. Après cette date: tous les vendredis. 9, 10, 11 janvier 1989 de 19 h à 21 h	
Renseignements:	596-5000 de 9 h à 16 h. 596-7108 pour les personnes qui n'ont pas accès à l'imprimé.	

* Lors de l'inscription, il faut apporter soit le dernier bulletin officiel, la fiche d'immigration ou d'autres pièces d'identité.

CÈCM

Service de l'éducation des adultes
LANGUES SECONDES - HIVER 1989

«Je veux apprendre l'anglais»
«I wish to learn French»

Des cours à temps complet, le jour
Des cours à temps partiel, le jour ou le soir

Plusieurs centres dans Montréal

Dates d'inscription*:	cours du soir, 9, 10, 11 janvier 1989, de 19 h à 21 h cours du jour, sur rendez-vous
Début des cours:	23 janvier 1989
Coût:	30\$ par semestre (le français est gratuit pour les résidents permanents) — des frais d'activités de 20\$ par mois peuvent être demandés
Renseignements:	596-5000 , de 9 h à 16 h

* Lors de l'inscription, il faut apporter soit le dernier bulletin officiel, la fiche d'immigration ou d'autres pièces d'identité.

La mémoire de Jehane Benoît est bien vivante

Presse Canadienne

Il y a un peu plus d'un an, Jehane Benoît, connue comme la première dame de la cuisine au Canada, est décédée à l'âge de 83 ans.

Elle jouissait d'une grande popularité auprès de millions de Canadiens à qui elle avait prodigué des conseils de cuisine et de ménage ainsi que de nombreuses recettes avec un fort accent québécois à la télévision anglaise et française de Radio-Canada.

Et il semblerait que la mémoire de Mme Benoît soit bien vivante.

« Ses livres de cuisine — et il y en a 25 — se vendent encore bien, très bien », affirme Alison Day, directrice de la Cookbook Store de Toronto. « Et la maison McGraw-Hill a l'intention de rééditer The Microwave Cookbook qu'elle avait publié en 1977 ».

Juste à temps pour Noël, Mme Benoît a été incluse dans un nouveau et prestigieux livre de cuisine américain intitulé Christmas Memories: avec des recettes créées par 25 grands maîtres queux des quatre coins du monde.

Parmi ces chefs figurent Julia Child, Craig Claiborne, Jacques Pépin et Lee Bailey.

En préface, les éditeurs mentionnent ainsi le chapitre consacré à Mme Benoît, The

Traditional Christmas Feast in Québec (La traditionnelle fête de Noël au Québec): « C'est une des dernières œuvres écrites par Mme Jehane Benoît avant sa mort vers la fin de 1987.

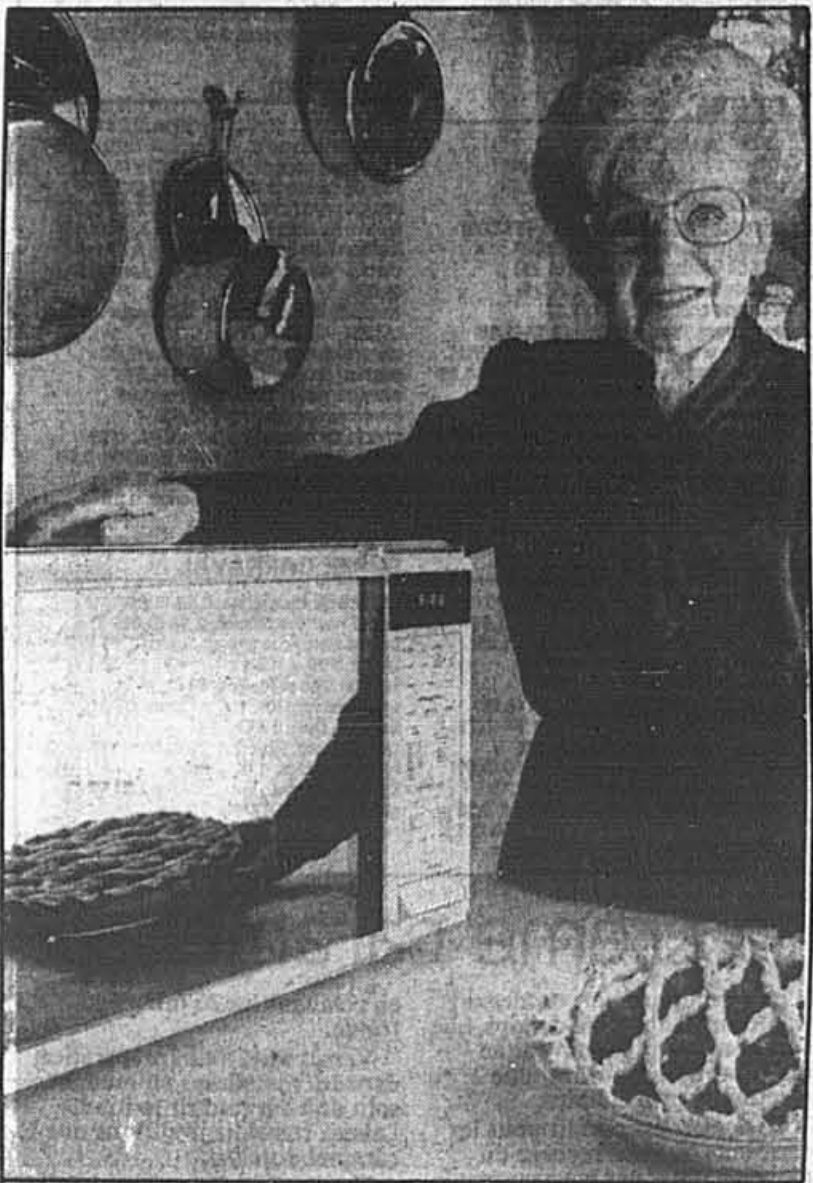
« Auteur et conférencier le mieux connu en matière de cuisine au Canada, Mme Benoît s'apprêtait à entamer une tournée de conférences lorsqu'elle a appelé pour dire que son article avait été posté. »

Mme Benoît a écrit: « C'est l'authentique Noël du Québec. » Elle a rappelé la formalité du dîner de Noël découlant du temps froid et de l'excitation de la Messe de minuit.

En plus d'une recette pour la tourtière traditionnelle et le pouding à la sauce au caramel de sa grand-mère, Mme Benoît a inclus une recette de son « lait de poule » familial dans ce livre publié en anglais par Collins et vendu au prix de \$33,95.

Mme Benoît justifie l'utilisation de Grand Marnier dans cette recette. « Ça peut peut-être surprendre, mais nous n'en avions que durant le mois de décembre pour consommation à Noël et au Jour de l'An.

« Une fois que l'aurez essayée vous n'utiliserez jamais une recette différente. Dans ma jeunesse, on en servait aux enfants dans des petits verres à liqueur, et nous pouvions ainsi nous joindre aux aînés au moment de l'échange de bons vœux. »



Jehane Benoît est décédée il y a un an. Sa mémoire est bien vivante.

Il n'y a pas de fumée sans feu!

À chaque année, au Québec, des centaines de personnes meurent ou sont grièvement blessées dans l'incendie de leur demeure, selon des données transmises par la Ligue de sécurité du Québec.

Le bilan de 1987 enregistre 102 décès et 533 blessés à la suite d'incendies de domiciles. À ceci, viennent s'ajouter plus de 2635 millions en pertes matérielles dues au feu. Mentionnons que ces drames se produisent très souvent la nuit alors que les gens sont endormis. Plusieurs de ces tragédies auraient pu être évitées si les foyers incendiés avaient été dotés d'avertisseurs de fumée, note la Ligue de sécurité du Québec.

Évidemment l'avertisseur de fumée n'éteint pas le feu, et rien ne peut remplacer les bonnes vieilles règles de prévention des incendies. Néanmoins, ces dispositifs demeurent indispensables pour donner l'alerte très tôt afin de permettre aux gens de se sauver et de sauver les enfants et les personnes handicapées ou âgées. Les avertisseurs de fumée permettent de sauver des vies.

On trouve heureusement aujourd'hui des avertisseurs de fumée dans toutes les constructions neuves. Malheureusement, comme il est permis de le constater dans plusieurs cas d'incendie, les gens meurent parce que les détecteurs ne sont pas en état de fonctionner! C'est pourquoi, il faut en vérifier le fonctionnement avec le bouton d'essai tous les mois, procéder à un test avec fumée à tous les changements de saison et remplacer la pile à chaque année. On installe en règle générale au moins un avertisseur de fumée par étage. Un avertisseur est surtout requis près des chambres à coucher.

La Maison de Tissus Bouclair

Ces items sont en vente jusqu'au 7 janvier 1989

TOUTS LES JACQUARDS 5⁹⁹ m
ord. 11,99 m

CHALLIS 4⁴⁹ m
ord. 8,99 m
Grand choix de challis souples et légers.

TOUTS LES LAINAGES 3⁹⁹ m
ord. 7,99 m
Fibres mélangées, 150 cm. Grand choix de couleurs et de textures.

TOUT LE TAFFETA PARIS 4⁹⁹ m
ord. 9,99 m
100% acetate, 150 cm. Couleurs vibrantes.

TOUT LE VELOURS CÔTELÉ LARGE BAGATELLE 4⁴⁹ m
ord. 8,99 m

VELOURS CÔTELÉS ACHAT SPÉCIAL 2⁹⁹ m
ord. 5,99 m

ÉPARGNEZ 25%
COTON PERMAPRESS
2²⁴ m
ord. 2,99 m

20% DE RABAIS
LES TISSUS LAINEUX LES PLUS LUXUEUX
à partir de 20⁷⁹ m
ord. 25,99 m

LAVAL
1720, boul. des Laurentides
667-3120

LAVAL
3350, boul. St-Martin
687-8480

ST-LÉONARD
4490, Jean-Talon
725-9175

MONTRÉAL-NORD
5630, Henri-Bourassa
327-1113

LACHINE
3100, Notre-Dame
637-1102

LASALLE
Place Newman
365-7337

DOLLARD-DES-ORMEAUX
Galerie des Sources
683-4711

ST-JEAN
180, St-Joseph
348-1145

TERREBONNE
1350, Chemin Moody
471-9494

GREENFIELD PARK
Les Galeries Taschereau
672-4372

ST-JEAN
180, St-Joseph
348-1145

L'important c'est que vous soyez SATISFAIT!

ÉPARGNEZ SUR NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE DE TISSUS D'AUTOMNE ET HIVER

VENTE D'ÉCOULEMENT 50% DE RABAIS

SIMILI FOURRURE
Épargnez sur des styles choisis.
12⁴⁹ m
ord. 24,99 m

TOUTES LES FAILLES MÉLISSA 5⁹⁹ m
ord. 11,99 m

2/100 ACCESSOIRES DE COUTURE
Choix de 30 items.

33 1/3% DE RABAIS
SÉLECTION COMPLÈTE DE VELOURS CÔTELÉS
Notre ligne régulière de velours côtelés fins et moyens 4⁶⁶ m
ord. 8,99 m

VELOURS
Velours Harmonie et «Plush Touch»
A partir de 11³¹ m
ord. 16,99 m

MÉTALLIQUES
Idéal pour tenues de soirée.
A partir de 6⁶⁶ m
ord. 9,99 m

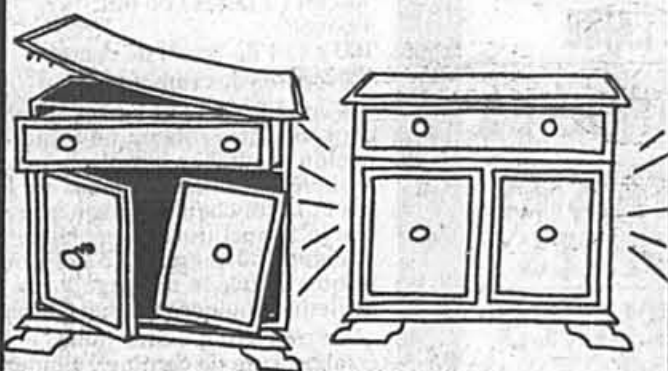
MAGIE NOIRE
Tissus à carreaux ou écossais en blanc et noir.
A partir de 5⁹⁹ m
ord. 8,99 m



Patron BUTTERICK 6643

RÉPARATIONS ET SERVICE POUR VOS OBJETS LES PLUS CHERS

10 jours seulement!



Frais de devis à 50% de rabais pour réparations de meubles

Prix courant Eaton 32.00 16⁰⁰*

Offrez à votre vieux mobilier une cure de jeunesse! Il est possible de remettre la plupart des meubles en excellente condition... demandez à nos experts. Téléphonez chez Eaton et obtenez un devis écrit... durant cette offre spéciale, le coût du devis est à moitié prix!

*Le coût de ce devis sera déduit du total des frais si vous faites effectuer le travail.

Rayon 1070

Composez 340-3364



Nouvelle allure pour la nouvelle année!

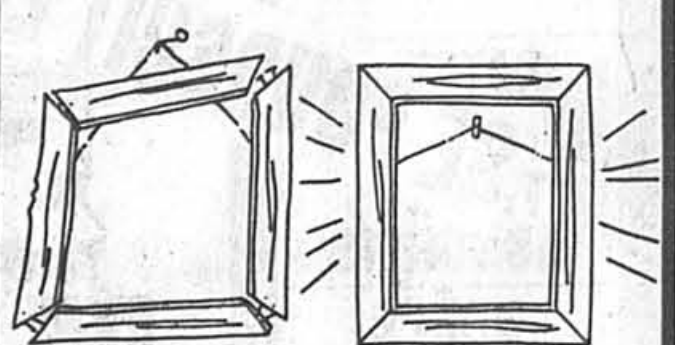
Eaton nettoiera un canapé toutes dimensions avec tous les coussins assortis

49⁰⁰ tous canapé avec 2 fauteuils 89⁰⁰

Commencez la nouvelle année en beauté, faites raviver l'éclat de votre foyer. après les réceptions des fêtes, laissez aux experts Eaton le soin de nettoyer votre mobilier rembourré.

- Tout le travail est fait chez vous.
- Frais supplémentaires pour meubles sectionnels, coton indien ou haïtien, tissus à nettoyage à sec ainsi que pour tout travail effectué à l'extérieur de la région métropolitaine.
- Renseignez-vous sur la procédure de protection Scotchgard contre la saleté et les taches.

Composez 339-5370
Lundi au samedi 9h à 14h
L'offre se termine le 18 janvier 1989



Aucuns frais de main-d'oeuvre sur encadrement de tableaux

3⁰⁰ à 30⁰⁰ le pied de moulure

- Grand choix de modèles allant du traditionnel en bois au moderne en métal.
- Les mesures de l'encadrement sont effectuées selon vos spécifications. apportez votre tableau ou gravure chez Eaton, nos spécialistes vous aideront dans votre choix et vous conseilleront.
- Renseignez-vous aussi sur notre service de restauration de peintures à l'huile et sur le laminage de photos et d'affiches murales.

Eaton Centre-ville, 5e étage, et à Pointe-Claire, Saint-Bruno et Rockland. Rayon 276

Achats en personne seulement

EATON

Nous sommes... le grand magasin du Canada

Le thé de l'hiver

■ Une des façons les plus agréables et les plus faciles de recevoir durant l'hiver, est d'organiser un thé sans cérémonie. Il permet de réunir amis et voisins qu'on ne peut pas rencontrer autrement, à cause des nombreuses réunions familiales des fêtes.

Après une randonnée en ski de fond ou un après-midi à la patinoire, quoi de plus agréable que de déguster une bonne tasse de thé entre amis.

Afin de pouvoir profiter de la compagnie de chacun et vous permettre de rencontrer tout le monde, demandez à vos invités d'arriver au «thé» à des heures différentes.

Choisissez les hors-d'œuvre en fonction du nombre d'invités ou de l'heure. Pour une réunion intime, vous pouvez servir des biscuits ou des carrés que vous préparerez à l'avance et qui sont faciles à servir. Pour un thé plus élaboré, vous pouvez préparer une trempette faible en calories accompagnée de crudités, une assiette de fromage avec des craquelins et si vous désirez, une assiette de charcuterie accompagnée de pain français. Chacun peut ainsi se servir à sa guise.

Pour préparer une bonne tasse de thé, le Conseil canadien du thé vous conseille d'acheter un thé de bonne qualité. Portez à ébullition complète de l'eau froide fraîchement tirée. Réchauffez la théière à l'eau chaude. Employez un sachet de thé ou deux cuillerées à thé de feuilles de thé pour deux tasses d'eau. Videz la théière, ajoutez le thé et versez l'eau bouillante. Laissez infuser de trois à cinq minutes, remuez, retirez les sachets de thé ou filtrez les feuilles de thé et servez.

Concentré de thé

Lorsque vous recevez un groupe, préparez d'abord un concentré de thé. Utilisez ensuite ce concentré avec de l'eau bouillante pour préparer des tasses individuelles de thé toujours frais.

Pour préparer le concentré de thé: Dans une casserole, porter à ébullition complète 6 tasses d'eau froide. Retirer du feu et parsemer 4 oz./125 g (1 1/2 tasse) de feuilles



de thé de bonne qualité dans l'eau bouillante. Remuer pour bien mouiller les feuilles. Couvrir et laisser reposer cinq minutes. Filtrer. Donner environ quatre tasses de concentré de thé permettant de servir de 32 à 64 tasses de thé.

Pour servir le concentré de thé:

Verser de 1 à 2 c. à table de concentré dans chaque tasse. Ajouter de l'eau bouillante. En variant la quantité de concentré, vous pouvez contrôler la force du thé et répondre aux goûts de chacun.

Voici une combinaison légère et délicate de citron et de noix de coco en carrés, parfaite pour accompagner le thé.

Carrés au citron et à la noix de coco

Crème au citron:
1/2 tasse de sucre granulé
1 c. à thé de fécule de maïs
1/2 tasse de jus de citron
3 oeufs

Base:
1 tasse de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre granulé
2 tasses de farine tout usage
1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
1/4 de c. à thé de sel
3/4 de tasse de noix de coco en flocons
1/2 tasse d'amandes hachées

Crème au citron: Combiner le sucre et la fécule dans la partie supérieure d'un bain-marie. Incorporer graduellement le jus de citron en mélangeant bien. Placer au-dessus de l'eau frémissante et cuire, en remuant souvent jusqu'à ce que la préparation ait légèrement épaissi.

Dans un petit bol, battre légèrement les oeufs. Verser en fouettant, un peu de mélange au citron chaud sur les oeufs pour les réchauffer. Fouetter les oeufs dans la partie supérieure du bain-marie et cuire, en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Mettre de côté.

Base: Chauffer le four à 375°F. Battre en crème le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Combiner la farine, le bicarbonate de sodium et le sel; ajouter graduellement au mélange de beurre jusqu'à ce que le tout soit grumeleux. Presser légèrement les deux tiers du mélange dans le fond d'un moule à four de 13 x 9 po. Cuire au four préchauffé, 10 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir environ 10 minutes. Baisser la température à 350°F. Ajouter la noix de coco et les amandes au reste de mélange de farine; remuer pour obtenir une garniture croustillante pour le dessus.

Étendre également la crème au citron sur la base, avec une spatule. Parsemer de garniture croustillante. Cuire au four à 350°F, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Laisser refroidir complètement sur une grille; réfrigérer ensuite jusqu'à ce que le dessert soit ferme. Couper en carrés. Garder dans un contenant hermétique au réfrigérateur. **Donne 32 carrés.**

Préparation micro-ondes de la crème au citron: Dans une tasse à mesurer de 4 tasses, combiner le sucre et la fécule. Ajouter graduellement le jus de citron en fouettant pour bien mélanger. Cuire à découvert, à haute intensité (100%), de 1 1/2 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Fouetter au moins une fois durant la cuisson. Dans un petit bol, battre légèrement les oeufs. Verser en fouettant, un peu de mélange au citron chaud sur les oeufs pour les réchauffer. Verser les oeufs dans le mélange au citron en fouettant et cuire à découvert, à intensité moyenne (50%), de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris et épais. Fouetter au moins une fois durant et en fin de cuisson. Continuer en suivant la recette ci-dessus.

LES BONS ACHATS DE LA SEMAINE

NOTE - Les prix sont indiqués au kilogramme et, entre parenthèses, à la livre, sauf pour quelques aliments pré-emballés. Au moment de mettre sous presse, les prix de Bonichoux, Bonipus, IGA Boniprix et Maxi n'étaient pas disponibles.

ALIPRIX

côtelettes de porc frais, 3,70 (1,68)
côt. de porc frais, centre 4,37 (1,98)
filets levés, 4,37 (1,98)
filet mignon de porc 13,18 (5,98)
châteaubriand, noix de ronde 10,10 (4,58)
rosbif de faux filet, 13,84 (6,28)
foie de veau tranché, 7,89 (3,58)
filets de sole, surg., 10,98 (4,98)
fromage Jubilee Maple Leaf 10,98 (4,98)
pommes Mcintosh, cello de 5 lb, 1,49
oranges sans pépins, Maroc, 12/pour 1,59
nectarines, prod. du Chili, 3,72 (1,69)
pamplemousses roses, Flo., 0,29 ch.
laitue chinoise, 0,86 (0,39)
radis, prod. des E.-U. cello de 16 oz, 0,99
pommes de terre, cello de 10 lb, 1,69

AXEP

bifteck de ronde, 4,39 (1,99)
bifteck, pte de surr., 6,59 (2,99)
bifteck int. de ronde, 6,37 (2,89)
rôti ext. de croupe, 4,39 (1,99)
boeuf haché mi-maigre, 4,17 (1,89)
épaule de porc, 2,62 (1,19)
fromage brie de Vaureuil, 13,21 (5,99)
pêches, produit du Chili, 2,62 (1,19)
pommes rouges délicieuses, 1,52 (0,69)
pamplemousses roses, 5 pour 0,99
mangues, prod. du Brésil, l'unité 1,39
cheu-fleur, unité 1,29
gros poivrons verts Mex., 1,52 (0,69)
fèves germées, sac de 1 lb, 0,59
oignons verts, 3 pour 0,99

JOVI

bifteck de surlonge coupe ord., 6,59 (2,99)
boeuf haché mi-maigre, 4,17 (1,89)
bifteck de surlonge dés., 10,12 (4,59)
foie de porc frais, 1,74 (0,79)
bacon, 500 g, 1,59
oeufs, calibre moyen, la douz., 1,15
kiwis, sac de 8 oz, 0,99
pommes McIntosh, sac de 3 lb 1,39
champignons blancs, cont. 227 g, 0,99
épinards, sac de 10 oz, 0,99
carottes, sac de 2 lb, 0,49

L'INTER

rôti de palette, 2,18 (0,99)
rôti de côtes croisées, 4,17 (1,89)
bifteck de tournedos, 10,12 (4,59)
bifteck de surlonge, 6,15 (2,79)
bifteck de pointe d'épaule, 4,61 (2,09)
boeuf haché maigre, 4,61 (2,09)
foie de veau surgelé, 9,48 (4,29)
filet de turbo frais, 12,76 (5,79)
fromage cheddar, 7,47 (3,39)
nectarines, prod. du Chili, 2,62 (1,19)
raisins verts, prod. du Chili, 3,51 (1,59)
pommes rouges Spartan, sac de 3 lb 1,59
poires Anjou, prod. des E.-U., 1,30 (0,59)
oranges Navel, Cal., la douz. 0,99
épinards, prod. E.-U., la douz. 0,99
tomates rouges, Floride, 1,30 (0,59)
brocoli, l'unité 1,19
céleri, prod. de Floride, l'unité 0,89

METRO

jeune dindon surg., Butterball, 3,70 (1,68)
jeune dindon badig., surg., 3,48 (1,58)
jambon fumé, découenné, 2,84 (1,29)
rosbif tournedos, 10,52 (4,59)
filets de sole surg., 9,46 (4,29)
fromage St-Paulin Anco, 15,41 (6,99)
clementines, imp. du Maroc, 1,74 (0,79)
prunes imp. du Chili, 3,51 (1,59)
poires anjou, prod. des E.-U., 1,30 (0,59)
oranges navel, Maroc, 10 pour 2,19
pamplemousses roses, Flo., 5 pour 0,99
raisin rouge sans pépins, Chili, 3,06 (1,39)

brocoli, prod. de la Cal., 0,89 ch.
laitue romaine, prod. de la Cal., 1,19 ch.
carottes, cello de 5 lb, 1,19
tomates rouges, Mexique, 1,74 (0,79)
cocombers super select, Mexique, 2/ 0,79

PROVIGO

boeuf haché ordinaire, 1,94 (0,88)
boeuf haché mi-maigre, 3,70 (1,68)
boeuf à ragout dés., 4,14 (1,88)
bifteck attendri, 8,55 (3,88)
foie de boeuf tranché surg., 2,82 (1,28)
pilons de poulet surg., 2,16 (0,98)
filets de morue surg., 3,92 (1,78)
bacon, 250 g, 0,88
oeufs, calibre gros, la douz., 0,98
fromage Brick ou Colby, 8,77 (3,98)
pamplemousses roses, 7 pour 0,98
ananas du Mexique, l'unité 1,88
kiwis, sac de 8 oz, 0,88
pommes rouges-dél., 3 lb 1,69
poires Anjou, E.-U., 15,2 (0,69)
carottes, sac de 5 lb, 0,88
choux verts, l'unité 0,59
épinards, E.-U., sac de 10 oz, 0,88

RICHELIEU

jeune dindon surg., 3,26 (1,48)
jambon fumé, découenné, 2,84 (1,29)
jambon fumé, désossé, 3,99 (1,99)
rosbif du rôl., 10,12 (4,59)
bifteck de contre-filet, 13,21 (5,99)
bifteck de surlonge désossé, 11,00 (4,99)
bifteck sand. de ronde 11,00 (4,99)
tranche oeil de pte de surr., 13,21 (5,99)
cubes de boeuf pour fondue 13,21 (5,99)
filets de sole surg., 9,46 (4,29)
fromage Fleur de Lys, pat 400 g, 3,19
clementines, imp. du Maroc, 1,74 (0,79)
oranges navel sunkist, Cal., 12/ 1,89
pêches, imp. du Chili, 2,62 (1,19)
citrons, prod. de la Cal., 6 pour 0,99
laitue iceberg bud, Cal., 0,89 ch.
tomates rouges, Flo., 1,08 (0,49)
gros poivrons verts, E.-U., 2,40 (1,09)

STEINBERG

jeune dindon, surg., Flamingo, 3,26 (1,48)
jeune dindon surg., Butterball, 3,70 (1,68)
lapin frais de coupe, d'Orain, 9,88 (4,48)
rôti de surlonge désossé, 8,77 (3,98)
soc de porc fumé, Maple Leaf, 8,36 (3,79)
épaule de porc fumée, picnic, 3,26 (1,48)
jambon fumé désossé, touille, 4,37 (1,98)
darnes de saum. fr., 2,14 pour 100g, (9,69)
cheddar doux, Beauce, 0,89 pour 100g, (4,06)
pêches, prod. des E.-U., 5 pour 1,00
citrons, prod. du Chili, 3,51 (1,59)
oranges Navel, E.-U., 12 pour 0,99
pommes Spartan, 1,96 (0,89)
coeurs de céleri, prod. des E.-U., 0,99
radis, prod. des E.-U., cello de 450g, 0,89
laitue Boston, prod. des E.-U., 0,69
tomates cerises, Mex., 1 chop. 1,29

SUPER CARNAVAL

bifteck de tournedos, 8,55 (3,88)
boeuf haché ordinaire, 2,18 (0,99)
poulet barbecue chaud, l'unité 3,99
bacon, 500 g, 1,59
filet de sole surgelé, 6,59 (2,99)
saucisses fumées, 450 g l'unité 0,88
bananes Doe, 0,42 (0,19)
clementines, Maroc, 1,52 (0,69)
fèves germées, 1,08 (0,49)
tomates rouges, E.-U., 1,52 (0,69)
chou-fleur, Cal., l'unité 1,53
laitue romaine, Cal., l'unité 0,99

La crème caramel

■ La crème caramel: un dessert traditionnel apprécié de tous, que l'on prend le plus souvent au restaurant. Et pourtant, une recette des plus simples.

Ce dessert est parfait pour les occasions où vous recevez du monde à dîner car vous pouvez le préparer le matin, la laisser au réfrigérateur et la sortir des ramequins au moment du dîner. Vous ne pourrez manquer de plaire à vos invités, la crème caramel étant un dessert toujours apprécié.

Crème caramel
(Pour 4 personnes)
Caramel
100 g (14 de tasse) de sucre
50 ml (14 de tasse) d'eau
25 ml (2 c. à table) d'eau froide

Crème
500 ml (2 tasses) de lait
4 oeufs
100 g (14 de tasse) de sucre

Préparez des ramequins. Versez le sucre et l'eau (50 ml) dans une casserole ou un lourd poêlon et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Placez sur le feu et faites chauffer jusqu'à ce que la température du mélange atteigne 160 degrés C (325 F) ou jusqu'à ce que le mélange devienne couleur caramel foncé.

En essayant d'éviter toute éblouissement de caramel, ajoutez

en remuant les 25 mL d'eau froide.

Versez aussitôt la préparation dans les ramequins en prenant soin de bien couvrir le fond. Laissez refroidir jusqu'à ce que le caramel durcisse.

Préparation de la crème: Faites chauffer le lait dans une casserole et amenez à ébullition. Dans un bol, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le mélange au lait chaud et fouettez. Passez la crème à la passoire.

Placez ensuite les ramequins dans un plat creux — une rôtissoire fera l'affaire. Versez la crème dans les ramequins et mettez le plat au four, au milieu de la grille.

Versez délicatement de l'eau dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Laissez cuire ainsi à 190 degrés C (375 F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans la crème en ressorte propre. Enlevez les ramequins du bain, mettez de côté et laissez refroidir. Lorsque la crème est froide, passez un couteau ou une spatule autour des côtés pour détacher la crème. Pour servir dans une assiette à dessert, placez l'assiette sens dessus dessous sur le ramequin, retournez le tout, secouez délicatement pour faire descendre la crème.



et qui offre de nombreux «déboucheurs»! grâce au cours de boucherie, charcuterie, poissonnerie et autres de l'I.N.V.I.

* Selon les emplois de demain, revue parrainée par Emploi et Immigration Canada, il y a présentement pénurie de travailleurs qualifiés en boucherie.

Cours de jour (de base)
Coupe canadienne
540 heures ou 18 semaines
Début: les 23 janvier 1989.

Cours de soir
Initiation au métier de boucher de détail
Coupe française • Poissonnerie • Initiation à la charcuterie artisanale
540 heures ou 45 heures • 15 semaines
Début: les 6, 7, 13 et 14 février 1989.

Aide gouvernementale ou de la Commission de formation professionnelle disponible dans plusieurs cas. Permis du Ministère de l'Éducation 749603.

Inscrivez-vous maintenant! Les places sont limitées

☎ (514) 389-8241

INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.

10216, rue Lajeunesse, Montréal, Qc H3L 2E2

FABRICVILLE

SOLD

SPECTACULAIRE

TISSUS POUR COSTUMES

POLYESTER
• uni • imprimé

FHEETING

RAYON CH. SE POURSUIT ENCORE 6 JOURS!!!
TISSUS ASSORTIS

CRÊPE DE CHINE

TRICOTS

DENIMS ASSORTIS

ÉTOFFE LOURDE

TISSUS D'AMEUBLEMENT

SOIE

LAINAGES ET LAINAGES MÉLANGÉS ASSORTIS

PERMA DRY

TISSUS POUR VIANTEAUX

SHIRTING
FIL TEINT

WHISPER
CRÊPE / FLANELLE DE LAINE

GABARDINES

FANTAISIES DE FÊTES

POPELINES SPORT

VELOURS CÔTELÉS ASSORTIS

JERSEY PURE LAINE

TAFFETAS
• uni • moiré

IMPRIMÉS DE NOËL

*Sauf nouveaux arrivages de printemps, mur à 2\$, Articles de couture

50% DE RABAIS

STOCK COMPLET* EN SOLDE

DRAPERIES

• MARQUISSETTES ASSORTIES
• BRISE-BISE ASSORTIS
• ETC.

TOUTES LES GARNITURES

50% DE RABAIS

BOURRE GRATUITE

ACHETEZ 1 SAC de BOURRE au prix courant
OBTENEZ 1 SAC de même valeur GRATUIT
Maximum 1 par client Valable du 4 au 10 janvier 1989

• RUE SHERBROOKE, 7760, rue Sherbrooke Est, Montréal, Québec H1L 1A5 354-0090
• STE-CATHERINE, 354, Ste-Catherine Ouest, Montréal, Québec H3B 1A1 866-1821
• LAURENTIEN, 1240, boul. Laurentien, St-Laurent, Québec H4R 1J8 334-0910
• SOMERLED, 6444, avenue Somerled, N.D.G., Québec H4V 1S4 483-2686
• DOLLARD-DES-ORMEAUX, 2050, St-Régis, Dollard-des-Ormeaux, Québec H9P 1H6 883-4550
• RUE BEAUMONT, 1178, rue Beaumont, Montréal, Québec H3P 3E0 737-4755
• LASALLE, 1655, Dollard, LaSalle, Québec H3N 1T2 365-8045
• TASCHEREAU, 605, boul. Taschereau, Greenfield Park, Québec J4V 2H8 672-6884
• CHOMEDEY, 1205, boul. Labelle, Chomedey, Laval H7V 2V5 688-1039
• DE LA CONCORDE, 1950, boul. de la Concorde, Duvernay, Québec H7G 4P5 662-1880

FABRICVILLE
LE PLUS GRAND DISTRIBUTEUR DE TISSUS ET TENTURES AU CANADA
120 MAGASINS À TRAVERS LE CANADA

MEILLEURE QUALITÉ — MEILLEURS PRIX

En raison du manque d'espace, tous les articles ne sont pas disponibles dans tous les magasins.

Pour devenir un consommateur averti et responsable

■ Vous achetez de façon rationnelle. Vous lisez les chroniques de consommation des journaux et consultez les magazines spécialisés en consommation. Vous connaissez bien la loi et vos possibilités de recours. Lorsque vous faites face à un problème, vous négociez poliment mais avec tenacité, avec le commerçant, l'industriel ou le professionnel concerné. Si ces démarches ne vous donnent pas satisfaction, vous n'hésitez pas à faire appel à un organisme de protection du consommateur et à recourir aux tribunaux au besoin.

Vous ne correspondez pas au portrait de ce consommateur idéal? L'Office de la protection du consommateur (OPC), vous suggère alors de prendre une ou plusieurs des résolutions qui

suivent. Cette décision vous évitera peut-être d'être confronté à des problèmes vécus par d'autres consommateurs tout au long de l'année 1988.

- Ne pas se lancer en affaires, la tête première! Attention aux petites annonces du genre «aucune expérience requise, revenus illimités»!
- Ne jamais signer de contrat avec un commerçant itinérant à la hâte, surtout s'il exige un acompte sur-le-champ. Certains de ces vendeurs, qui doivent posséder un permis, sont déjà disparus avec le «dépôt» sans avoir livré la marchandise ou fourni les services promis.
- Lire et se faire expliquer tout son contrat avant de signer, surtout s'il s'agit d'un

contrat d'achat de garantie supplémentaire ou d'un contrat de location d'auto à long terme.

- Exiger, pour toute réparation de voiture ou de téléviseur, qu'on vous remette une facture détaillée et prendre connaissance de la durée de la garantie.
- Ne pas croire tout ce que dit la publicité.
- Demander une soumission à au moins trois entrepreneurs pour tout travail de rénovation domiciliaire ou d'asphaltage d'entrée, avant de signer un contrat ou de verser un acompte.
- Ne pas hésiter à signaler tout commerçant trompant sciemment les consommateurs. Votre geste pourrait en aider d'autres!

BONNE ANNÉE!

Sauce aux champignons et au fromage

6 min.

2 t. de champignons frais, tranchés
3 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de fécule (comble)
½ t. de lait
½ t. de crème à 15%
1 t. de cheddar râpé
sel, poivre, cayenne
1 c. à soupe de xérès sec

Faire éteuver les champignons avec le beurre à haute intensité, 3 minutes. S'il y a trop de liquide, égoutter dans une passoire. Pendant ce temps, faire la sauce: délayer la fécule dans le lait, ajouter la crème et cuire 1 minute 30 secondes à haute intensité. Bien brasser. Ajouter les champignons, remettre au four 1 minute 30 secondes. Brasser et ajouter le fromage, le sel, le poivre, la cayenne et le xérès. Note: Servir sur du poulet, du poisson ou dans des vol-au-vent.

Propreté et prudence dans la cuisine

■ La cuisson est à l'origine de plusieurs incendies de domicile.

C'est pourquoi, la Ligue de sécurité du Québec vous rappelle qu'il faut faire preuve d'une grande attention lors de la préparation des repas.

Ne laissez jamais une casserole ou un plat sur le feu alors que vous êtes au téléphone ou pendant que vous regardez la télé.

Ne placez jamais d'armoire à épices, de mitaines de cuisine ou de support à essuie-tout au dessus de la cuisinière, ils peuvent s'enflammer.

Gardez la hotte, les surfaces de cuisson ainsi que le four propres (entretenez régulièrement en enlevant les dépôts de graisse).

Ne portez jamais de vêtements à manches amples quand vous faites la cuisson. Vos vêtements pourraient s'enflammer.

Si un feu de graisse prend naissance dans une casserole, arrêtez le rond de la cuisinière immédiatement et mettez le couvercle sur la casserole afin d'étouffer la flamme. Ne déplacez pas la casserole, vous pourriez renverser son contenu et propager les flammes au reste de la cuisine.

Si un feu de graisse brûle dans le four, fermez la porte du four et arrêtez le fourneau.

Propreté et attention doivent être au menu de tous les jours dans la cuisine!

FAITES ÉQUIPE AVEC KENMORE POUR L'ENTRETIEN DES TISSUS

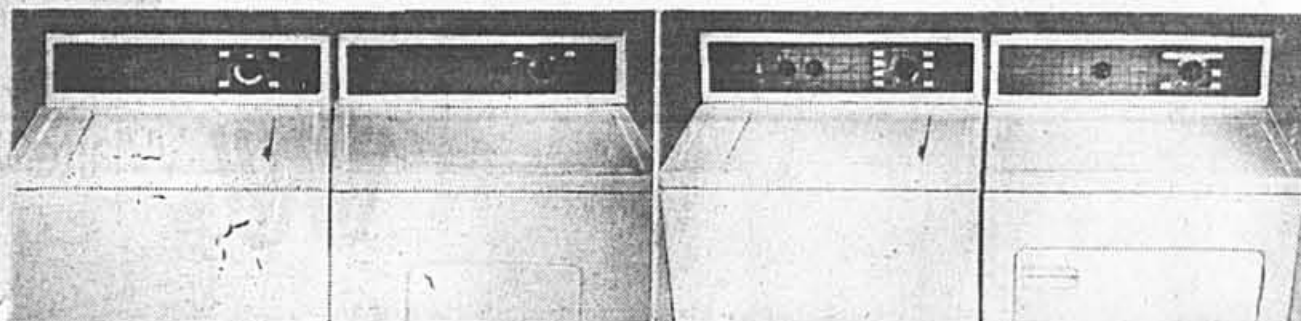


629⁹⁹ Ch. **419⁹⁹** Ch.

Laveuse exclusive 6 programmes...indispensable pour s'occuper de toute votre lessive! Caractéristiques telles niveau d'eau réglable, 5 combinaisons de température lavage/rinçage, distributeur automatique d'assouplissant. Blanc. No 48200.

Sécheuse 6 programmes à code de couleur pour choisir facilement le programme désiré. Cycle Fabric Master^{MD} pour éviter le séchage excessif. Eclairage du tambour et porte pratique à grande ouverture. Blanc. No 88200.

PRIX DES ÉLECTROMÉNAGERS EN VIGUEUR JUSQU'AU 14 JANVIER 1989
sauf avis contraire, jusqu'à épuisement des stocks



549⁹⁹ Ch.

Laveuse 4 programmes au plus bas prix. Moteur 1/2 HP. Blanc seulement. No 48000.

379⁹⁹ Ch.

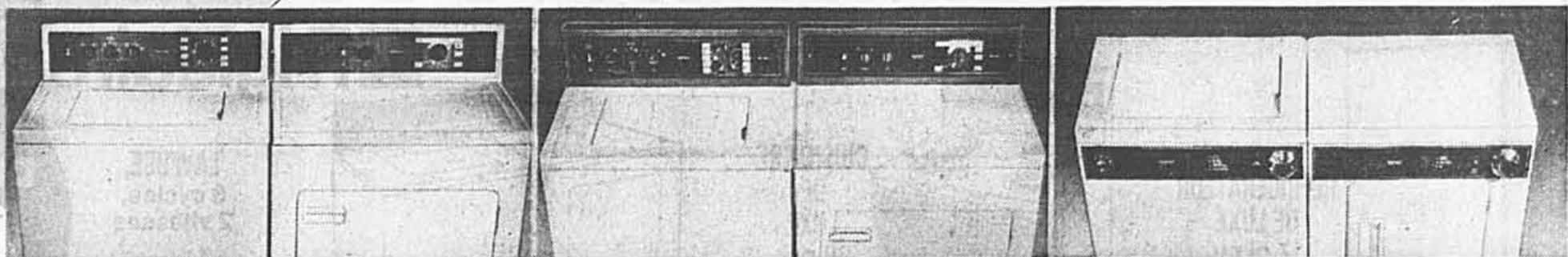
Sécheuse 2 programmes à pousoir pour mise en marche. Blanc seulement. No 88000.

639⁹⁹ Ch. Sears ord. 719,99\$

Rabais 80\$. Laveuse 7 programmes à agitateur exclusif Dual-Action^{MD}. Blanc. No 48400.

459⁹⁹ Ch. Sears ord. 499,99\$

Rabais 40\$. Sécheuse 7 programmes à système exclusif de chaleur douce. Blanc. No 88400.



689⁹⁹ Ch. Sears ord. 759,99\$

Rabais 70\$. Laveuse 8 programmes. Distributeurs électriques d'agent de rinçage et de blanchiment. Blanc. No 48700.

Ton amande plus cher

489⁹⁹ Ch. Sears ord. 539,99\$

Rabais 50\$. Sécheuse 8 programmes. Système "Wrinkle Guard". Cintre pratique pour séchage. Blanc. No 88700.

Ton amande plus cher

719⁹⁹ Ch. Blanc. Sears ord. 779,99\$

Rabais 60\$. Laveuse 10 programmes Sears 1^{er} choix. Dosseret enduit de verre. No 48900.

Ton amande plus cher

499⁹⁹ Ch. Sears ord. 559,99\$

Rabais 60\$. Sécheuse 8 programmes Sears 1^{er} choix à porte-abattant. Blanc. No 88900.

Ton amande plus cher

639⁹⁹ Ch. Sears ord. 679,99\$

Rabais 40\$. Laveuse mobile compacte à 4 programmes. Niveau d'eau réglable. Blanc. No 27500.

Ton amande plus cher

399⁹⁹ Ch. Sears ord. 419,99\$

Rabais 20\$. Sécheuse mobile compacte à 3 programmes. 110 V. 1500 watts. Blanc. No 67500.

Ton amande plus cher

LA VENTE D'ENTREPÔT SEARS EST EN VIGUEUR

Prix en vigueur jusqu'au 14 janvier 1989, ou jusqu'à épuisement des stocks

SEARS

vous en avez pour votre argent...et plus

SATISFACTION OU
REMBOURSEMENT

SERVICE APRÈS-VENTE ASSURÉ
DANS TOUT LE CANADA

LA CARTE DE CRÉDIT NO 1 DES
MAGASINS À RAYONS AU CANADA

LE MAGASIN DES MARQUES KENMORE
DIEHARD, CRAFTSMAN

Les mentions 'Ord.' ou 'Était' de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310; St-Jérôme, Carrefour du Nord, 432-2110; St-Jean, Carrefour Richelieu, 349-2651; Ste-Marthe-sur-le-Lac, Promenades Deux-Montagnes, 491-5000. Copyright Canada, 1989, Sears Canada Inc.

CORBEIL ÉLECTRIQUE

LE PLUS GRAND CENTRE D'APPAREILS ELECTROMENAGERS A MONTRÉAL

7556-7566, rue ST-HUBERT

271-1118 / 276-7030

MEUBLES: 7592, rue St-Hubert, 271-4611

**CORBEIL
"C'EST PAS
PAREIL"**

**CHOISISSEZ VOTRE ENSEMBLE
À PRIX DÉFI CETTE SEMAINE:**

**#1
SEUL CORBEIL
ÉLECTRIQUE
À MONTRÉAL
7566, rue
ST-HUBERT**

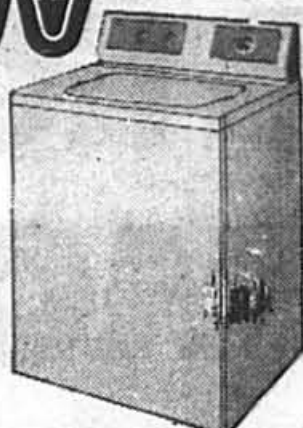
W White-Westinghouse



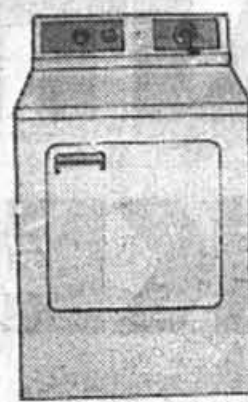
RÉFRIGÉRATEUR
13.6 pi cu.
sans
givre



CUISINIÈRE
30 po.
porte de
verre



LAVEUSE
DE LUXE
3 cycles,
2 vitesses



SÉCHEUSE
DE LUXE

**PRIX
DÉFI CORBEIL
1975\$**

Inqlis



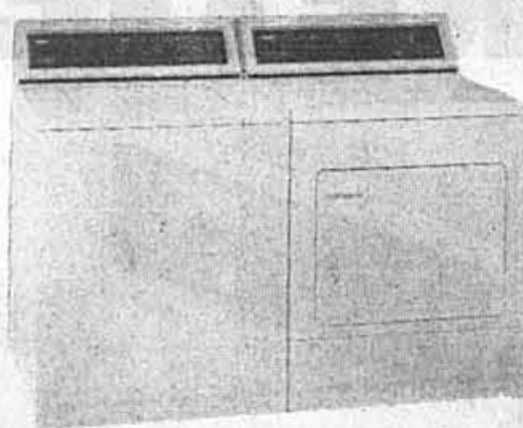
RÉFRIGÉRATEUR
DE LUXE
18 pi cu.



CUISINIÈRE
DE LUXE
30 po.,
porte noire

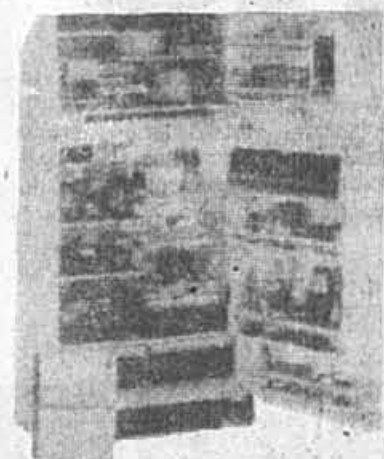
LAVEUSE
6 cycles,
2 vitesses

SÉCHEUSE
séchage
commandé



**PRIX
DÉFI CORBEIL
????\$**

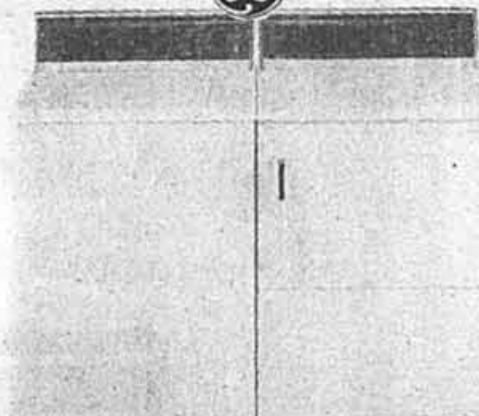
GENERAL ELECTRIC



RÉFRIGÉRATEUR
DE LUXE
17 pi cu.



CUISINIÈRE DE
LUXE
30 po.,
porte noire

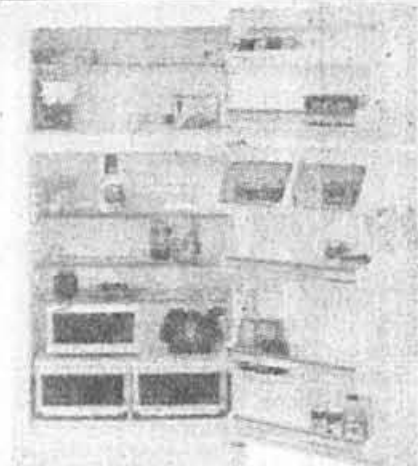


LAVEUSE
6 cycles,
2 vitesses

SÉCHEUSE
DE LUXE

**PRIX
DÉFI CORBEIL
????\$**

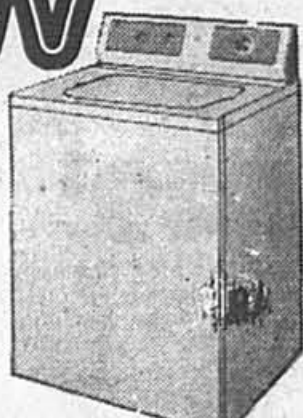
W White-Westinghouse



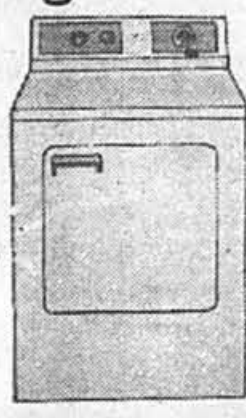
RÉFRIGÉRATEUR
DE LUXE
16.7 pi cu.



CUISINIÈRE
DE LUXE
30 po.,
porte de
verre



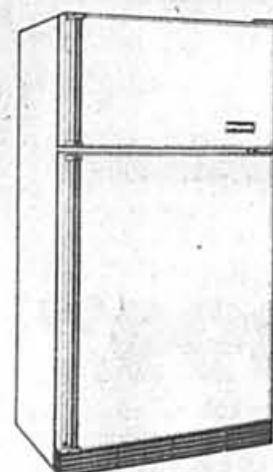
LAVEUSE,
3 cycles,
2 vitesses



SÉCHEUSE
DE LUXE

**PRIX
DÉFI CORBEIL
2099\$**

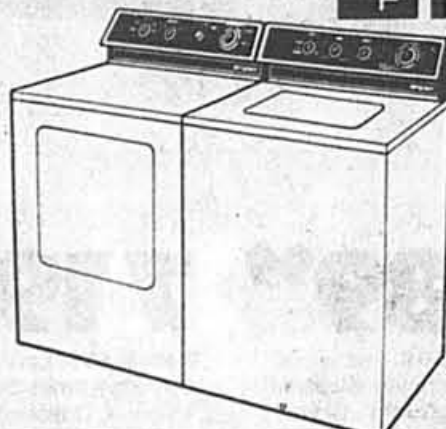
Frigidaire



RÉFRIGÉRATEUR
DE LUXE
17 pi cu.



CUISINIÈRE
DE
LUXE
30 po.,
porte
noire

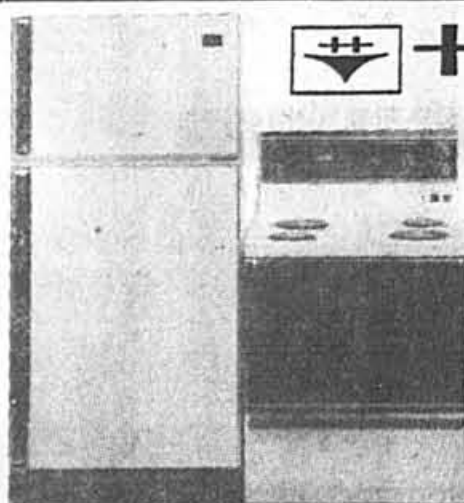


LAVEUSE,
3 cycles,
2 vitesses

SÉCHEUSE
DE LUXE

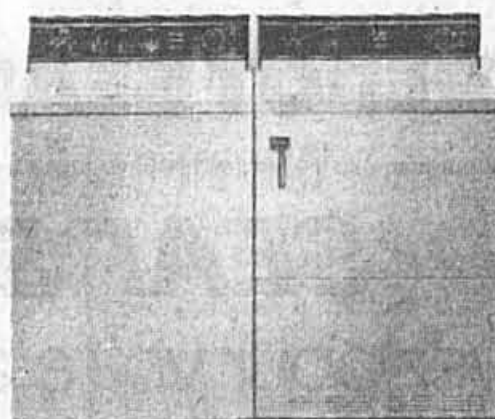
**PRIX
DÉFI CORBEIL
????\$**

Hotpoint



RÉFRIGÉRATEUR
DE LUXE, 17 pi cu.

CUISINIÈRE
DE LUXE
30 po., porte noire



LAVEUSE,
7 programmes

SÉCHEUSE
DE LUXE

**PRIX
DÉFI CORBEIL
????\$**

Allegro

LIVRAISON GRATUITE MONTRÉAL ET LES ENVIRONS ★ PLAN MISE DE CÔTÉ
QUI CONNAÎT CORBEIL POUR SES PRIX ET SA QUALITÉ N'ACHÈTE PAS AILLEURS

