

# L'état d'urgence décrété à Lachenaie



Ce qui s'offre au regard comme une route serpentine menacée par la crue des eaux n'est autre que la rivière Maskinongé — encore recouverte de glace — qui passe entre quelques-unes des îles de Sorel, dont l'île-aux-Grues.

Grand émoi, hier, à Lachenaie. Le maire Edouard Sarrazin a décidé, avec son conseil, de décréter l'état d'urgence, sa municipalité de 5,000 habitants s'enfonçant lentement sous les eaux de la rivière des Prairies, de la petite rivière Mascouche, de la rivière Saint-Jean-Baptiste. Cela ne s'était pas vu depuis 35 ans. Tard dans la nuit, les policiers frappaient aux portes pour évacuer les maisons.

«Si la glace reste où elle est, confie le maire, cela va devenir un vrai gros problème. Elle a bougé un peu ce soir, l'eau a reflué, mais cela va encore monter, c'est certain».

Et il fallait organiser les secours, prévoir l'évacuation d'au moins 150 maisons, trouver des abris, chercher des lits pour les enfants, prévoir le désastre. Le quartier centre était inondé, le secteur est aussi, et la rue Charles-Aubert était menacée.

«Le danger, expliquait le maire, c'est que la rivière Saint-Jean-Baptiste traverse les terres, qu'elle passe entre la route 29 et la rivière des Mille-Isles, que les rivières se rejoignent, qu'un amoncellement se crée près du pont».

Un comité d'urgence a été mis sur pied, formé du conseil municipal, de la protection civile, de l'armée. Les lits devaient être fournis par la Croix-Rouge.

«On surveillait la situation depuis plusieurs jours. Ce matin, nous avons télégraphié à Ottawa, à Québec, pour obtenir des lits. Mais il n'en reste que 600 pour le Québec...»

«Sur la terrasse Samson, il y a au moins six pieds d'eau», dit le maire Sarrazin. «Depuis deux jours, trois pompes diesel aspirent l'eau. Jadis, il y avait moins de problèmes parce que les cultivateurs bâtissaient leurs maisons sur les hauteurs».

Toute la nuit, on a évacué des familles, l'eau gagnant du terrain sans cesse et menaçant certaines zones jugées sûres. Les enfants ont été installés dans les salles de classe de l'école Notre-Dame et ils se sont endormis dans le brouhaha général.

photo Paul-Henri Talbot, LA PRESSE

## Une journée en camion-amphibie avec les victimes des inondations

par Pierre OUIMET

«Berri-Demontigny! Terminus. Tout le monde descend.»

Les passagers qui s'entassaient dans le camion amphibie de M. Paul Casey, de la Protection civile, éclatent de rire.

Depuis une journée, il n'a cessé d'aller et venir entre les avenues,

laissant les uns et les autres aux coins de rues de la banlieue de Roxboro qui, comme celles de Sainte-Genève, de Pierrefonds, est presque engloutie sous deux pieds d'eau. On ne passe pas à pied.

«Rue Groulx. Qui descend?»

Serge Salani a 15 ans et les inondations le troublent peu. Etudiant de l'é-

cole secondaire Saint-Germain, il dit: «Ça ne me dérange pas. C'est plate pour ceux qui ont été inondés. Mais ça ne m'empêche pas d'aller à l'école».

M. et Mme Rosa Perreault, pour leur part, sont assis dans un coin du camion et s'inquiètent de la situation. «Nous arrivons de la campagne, nous

allons bien voir si notre maison a été inondée». Ils descendent et constatent que même s'il y a un pied d'eau devant leur foyer, le terrain est à peine détrempé.

Mme Lucille Boivin confie à son mari, «Il y a des endroits qui ont été plus durement touchés que chez nous.» Même s'il y a une crue des eaux de la rivière des Prairies, depuis déjà bien longtemps, il n'est pas question qu'ils déménagent dans une autre ville. «Naturellement, c'est la pire année, il y a beaucoup de tension nerveuse».

Même réaction chez Mme Claire Ladouceur. «Nous habitons ici depuis 25

ans, et il y a toujours eu des inondations... L'an dernier, notre fournaise a été inondée, tout y a passé. Mais je ne voudrais jamais déménager, le bord de l'eau, c'est trop beau».

M. Boivin est pensif. «Nous, nous n'évacuerons pas. Ce n'est pas encore le point alarmant».

«Mais ce qui est le plus énervant, finalement, c'est ce qui arrive aux gens malades. Il faut les évacuer et ça, ça pose un problème. Ça devient une hantise d'avoir une maison au bord de l'eau. Regardez la mienne».

On aperçoit quelques hommes qui marchent dans la rue. Ils portent des bottes très hautes et cherchent à évi-

ter les vagues qui déferlent devant le camion.

Rue Chénier. Jean-Claude Cannel, un étudiant de la polyvalente Pierrefonds, regarde tout cela d'un air détaché. «Moi non plus, ça ne m'empêche pas d'aller à l'école. Après tout, on est mieux là qu'ici, c'est évident. Mais si la rivière débordait encore un peu plus, peut-être que je ne serais plus obligé d'y aller. Ça serait une bonne raison».

M. Casey arrête son camion devant une rangée de voitures et laisse descendre ses derniers passagers.



photo Pierre Côté, LA PRESSE

Le plus bel âge! Malgré les inondations, l'anxiété et l'inquiétude de ses parents, qui font face à un tel fléau, ce garçonnet de Lachenaie n'a pas cru bon déroger à la bonne habitude de se coucher tôt. Sur le coup de huit heures, il s'est tranquillement endormi sur un sac de couchage, dans une école, où les enfants ont été conduits en sécurité pour la journée.

le château d'aujourd'hui  
une merveilleuse histoire de bien-être...



6370-6375 ST-HUBERT, MONTREAL 277-4143



# Pour le redressement socio-affectif de l'enfance exceptionnelle, sacrifier le groupe à l'individu

par Guy PINARD

Vivre en société, c'est accepter de vivre en compagnie d'autres individus, autrement dit en groupes. C'est encore accepter d'avoir à souffrir des comparaisons, pas toujours avantageuses il faut bien le dire.

Lorsqu'un jeune, par rejet parental ou par disfonction-

nement scolaire souvent à l'origine de complexes, décide de se dissocier de la société, sa décision prend des proportions qui risquent d'influencer toute sa vie.

D'où les difficultés inhérentes au redressement, porté à croire que c'est au contact de la société, par la thérapie de groupe, que l'on

parviendrait à effectuer ce redressement socio-affectif.

Mais non. Le projet mis de l'avant par le Centre psycho-éducatif et de plein air de l'auberge La Calèche, procède à l'envers, sacrifiant le groupe à l'individu dans chaque sphère d'activités proposée aux jeunes enfants du centre.

"Nous mettons la structure au service de l'enfant et non pas au service du groupe", nous a déclaré André Cadieux, coordonnateur des activités lors d'une récente visite au centre.

"Il importe d'abord de créer un climat aussi favorable à la thérapie que possible. Ces jeunes nous arrivent avec une attitude psychologique qui rejette carrément tout contact avec la société, à cause de problèmes avec les parents, de séquelles d'un foyer désuni, de démêlés avec la justice ou autres. Notre rôle consiste donc à le réconcilier avec la société, au contact de jeunes de leur âge, mais sans jamais les forcer.

"Il serait par exemple mauvais d'avoir des règlements très stricts parce que la discipline ne règle rien à longue échéance. Celui qui la respecte de force pour ne pas encourir de punitions n'est pas nécessairement réconcilié avec la société, bien au contraire. Lorsqu'il nous quittera et qu'il retournera dans son milieu social, il ne sera pas mieux équipé qu'il ne l'était à son arrivée chez nous deux ans plus tôt," poursuit M. Cadieux.

La tâche n'est pas facile. Les jeunes arrivent au centre avec un esprit capricieux, voire belliqueux. Il faut en premier lieu leur redonner confiance en eux-mêmes, puis leur donner ce dont ils ont toujours été privés dans le milieu où ils vivaient, pas tellement sur le plan matériel, mais plutôt sur le plan émotif.

Il s'agit donc de chercher à convaincre plutôt que de discipliner. "Un jeune ne fait pas son lit? Sa chambre est malpropre? Nous le laissons agir à sa guise durant une certaine période de temps, puis nous essayons de lui faire comprendre les avantages qu'il aurait à faire son lit, à maintenir sa chambre propre.

"Jamais, au grand jamais, nous n'oserions utiliser le principe qu'il doit le faire parce que ses compagnons d'unité le font. Même, nous ne laissons jamais ses compagnons d'unité le lui reprocher, bien au contraire, car dans de telles situations, nous nous empressons de nous porter à sa défense. Avant de l'amener à modifier son comportement sous quelque facette que ce soit, il nous faut d'abord le sécuriser", explique M. Cadieux.

"En fait, chez nous, il n'y a pas de règles de discipline comme telles. C'est à peine si, durant son passage de quelques jours au sein de l'unité d'observation, nous lui exposons le fonctionnement du centre, et ce que nous attendons de lui."

Chaque jour est partagé en huit périodes de 50 minutes d'activités contrôlées, dont quatre périodes sportives. Selon les saisons, les jeunes peuvent pratiquer pas moins de 17 disciplines sportives différentes. Le samedi et le dimanche, les activités sont libres, comme en soirée d'ailleurs les jours de semaine.

Pour l'enseignement, il n'était pas question au départ de créer une forme d'émulation entre les jeunes. Les pédagogues du centre ont donc établi un programme d'enseignement par matière, adapté à la progression individuelle de l'enfant.

"Nous procédons selon un système de fiches. L'enfant reçoit d'abord une première fiche qui lui dicte son programme. Une fois sa fiche terminée, il peut passer à la deuxième, et ainsi de suite. L'éducateur académique n'est donc là que comme animateur et conseiller, et il est possible d'avoir des enfants de tous les âges dans la même classe," souligne encore M. Cadieux.

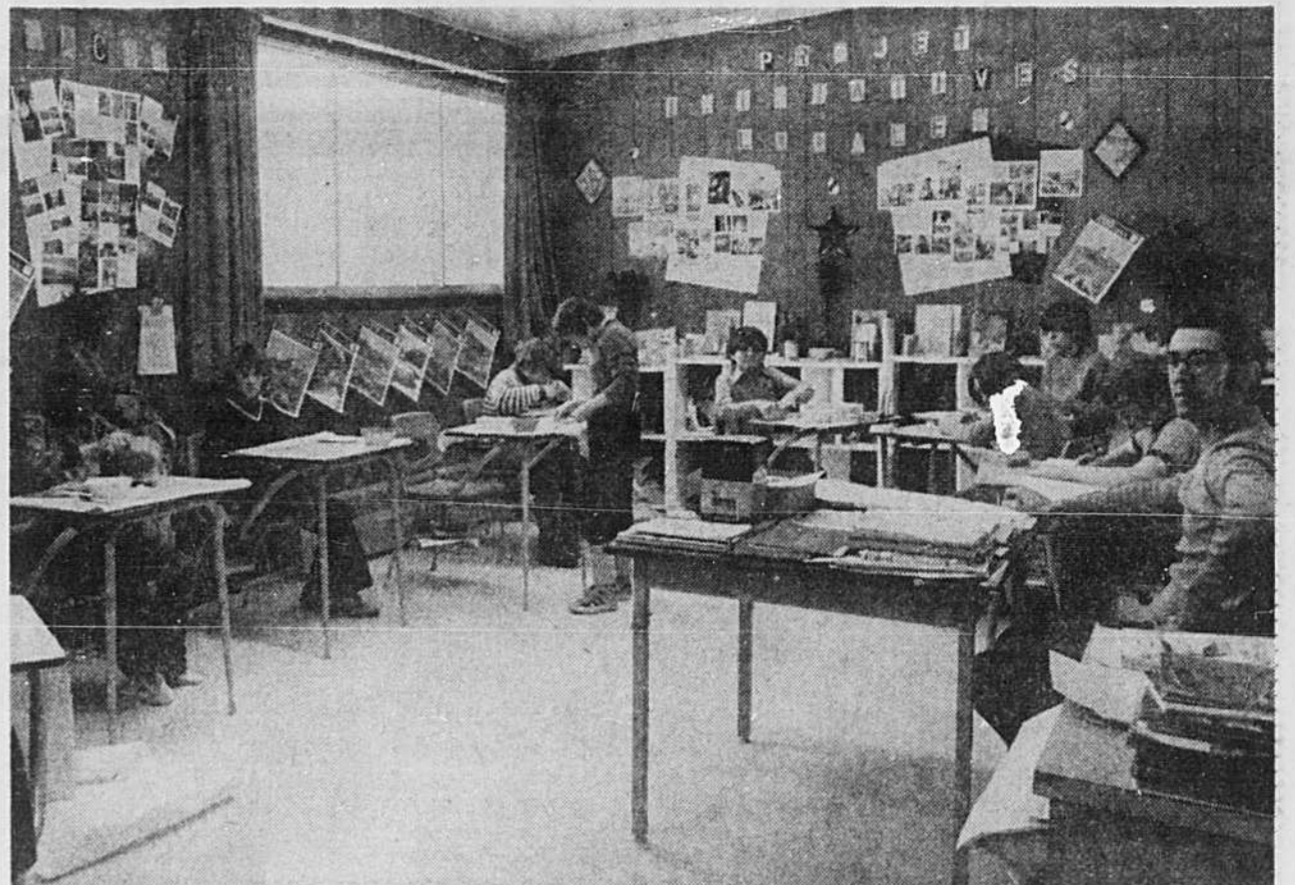
M. Cadieux souligne que ces enfants exceptionnels ne sont pas nécessairement des idiots. Loin de là, certains ont même un quotient intellectuel bien au-dessus de la moyenne.

Tout ce dévouement, ces dépenses financières, cette organisation en valent-ils la peine? Dans l'esprit du directeur René Rousseau et de M. Cadieux, il ne fait plus l'ombre d'un doute que le projet est rentable.

Pour le moment, toutefois, l'on doit se contenter d'impressions personnelles basées sur la grande amélioration notée chez certains des jeunes pensionnaires. Mais ce n'est que dans quatre ou cinq ans, à la lumière du comportement de jeunes retournés dans leur milieu social que l'on saura vraiment si le jeu en valait la chandelle.

Et qu'arrivera-t-il si le programme s'avère un succès complet? Décidera-t-on d'ériger un centre similaire dans chaque région administrative?

"Seul le gouvernement pourrait répondre à ces questions, et d'ailleurs il n'est pas dit que chaque région a un besoin d'un tel centre. "Dans notre cas toutefois, nous sommes énormément heureux de participer à ce projet-pilote, et des résultats probants représentent la seule récompense qu'en attendant ceux qui y contribuent avec tellement de dévouement", dit M. Rousseau en guise de conclusion.



Grâce au système de fiches, il est tout à fait normal que des jeunes de différents âges et de différentes classes se retrouvent dans le même local, où l'éducateur académique est beaucoup plus un animateur qu'un professeur.

**L'AMOUR ET LA LOI**  
ADRIAN POPOVICI  
MICHELINE PARIZEAU-POPOVICI  
avocats  
(collaboration spéciale)

## Circonstances spéciales entourant le divorce

1) QUESTION: — Françoise et Jean-Denis ont obtenu leur jugement conditionnel de divorce le 15 Mars 1973. Françoise vit avec Ernest depuis cinq ans, elle est enceinte de six mois et ils désirent s'épouser dans le plus bref délai. Est-il possible qu'elle obtienne son jugement irrévocable de divorce avant l'expiration des trois mois qui suivent la date où le jugement conditionnel a été prononcé par le Tribunal?

REPONSE: — La Loi du divorce prévoit que dans les cas où le Tribunal est d'avis qu'à cause de circonstances spéciales, il serait d'intérêt public que le jugement conditionnel soit rendu irrévocable avant l'expiration de trois mois, et si les parties conviennent et prennent l'engagement de ne pas interjeter appel, le Tribunal peut fixer un délai plus court que ladite période de trois mois ou rendre immédiatement le jugement irrévocable. Dans le cas présent, Jean-Denis peut s'engager à ne pas interjeter appel et il est fort probable que le Tribunal accepte de raccourcir le délai de trois mois, afin que Françoise et Ernest puissent se marier avant la naissance de leur enfant.

2) QUESTION: — Depuis quand le régime de la société d'acquêts est-il en vigueur?

REPONSE: — Depuis le 1er juillet 1970, le régime matrimonial du Québec est la société d'acquêts. Par conséquent, toute personne qui s'est mariée après le 1er juillet 1970, sans

contrat de mariage, est soumise, quant à ses biens et aux biens de son conjoint, au régime de la société d'acquêts. D'un autre côté, toute personne qui s'est mariée avant cette date, sans contrat de mariage, reste soumise au régime antérieur de la communauté de biens.

3) QUESTION: — Francine et John se sont épousés à New York le 10 septembre 1972. Ils sont tous deux Québécois et ils se trouvent à New York à cause des études de John. Avant leur mariage, ils n'ont pas fait de contrat de mariage. A quel régime matrimonial sont-ils soumis?

REPONSE: — Disons tout de suite qu'il n'est pas nécessaire de se marier dans la Province de Québec pour être soumis au régime matrimonial légal, c'est-à-dire à la société d'acquêts. Ce qu'il importe de savoir c'est où le mari était domicilié au moment de la célébration du mariage. Dans le cas de John, il est évident qu'il était encore domicilié au Québec, étant donné qu'il est temporairement à New York pour des études. Il faut donc en conclure que John et Francine sont soumis au régime de la société d'acquêts.

Les signataires de cette chronique se feront un plaisir de recevoir toutes vos questions concernant l'Amour et la Loi.

Me Micheline Parizeau-Popovici et Me Adrian Popovici, l'Amour et la Loi, a/s La Presse, 706, rue St-Jacques, Montréal, P. Qué.

## "Dites-moi, docteur..."

PAR LE DOCTEUR JEAN-PAUL OSTIGUY  
(collaboration spéciale)

### La fatigue intellectuelle et psychosomatique

— Dites-moi, docteur, vous nous avez parlé de la fatigue musculaire mais on parle aussi de fatigue intellectuelle. Qu'en pensez-vous?

— La fatigue intellectuelle cause très peu de dépense d'énergie. Elle se manifeste par une diminution de la capacité de concentration et d'un certain "écoeurement" à faire tel ou tel travail de réflexion. C'est une sorte

"d'épuisement" dû à un effort prolongé de concentration. Les idées se brouillent, se chevauchent. Il n'y a plus possibilité de coordonner nos idées. De ce fait, la capacité de jugement peut en être fortement affectée.

L'individu peut être amené à prendre des décisions qu'il n'aurait pas prises s'il avait été reposé. Il peut dire des choses même qu'il ne pense pas vraiment.

— Ce serait comme ces gens qui font des colères sans rime ni raison.

— Oui, entre autres. Ça affecte le jugement, donc ça influence fortement le raisonnement. On dit que les gens n'ont plus de "bon sens".

— Le bon sens, c'est une forme de jugement.

— Oui, évidemment. C'est un jugement généralement pondéré qui fait la part des choses.

La fatigue psychosomatique

On oublie souvent de mentionner la fatigue psychosomatique.

Pourtant, à mon avis, c'est certainement une forme de fatigue très importante. Quand je mentionne la fatigue psychosomatique, je veux dire que cette fatigue qui a l'apparence d'une fatigue musculaire, d'une fatigue physique cou-

rante qui pourrait se produire à la suite d'une journée normale de travail. Mais elle n'est pas directement liée à un effort musculaire.

On sait qu'une journée normale de travail ne cause pas une fatigue excessive chez une personne en bonne santé. On peut s'en débarrasser avec un peu de repos.

Le meilleur exemple pour faire comprendre ce que j'entends par la fatigue psychosomatique est celui où cette fille qui, à la fin de sa journée normale de travail, dira: "Ah! que je suis fatiguée, que je suis contente que la journée soit finie." Arrivée à la maison, cette jeune fille reçoit un téléphone d'un garçon qui lui plaît bien et l'invite à sortir. Tout de suite, elle ne se sent plus fatiguée du tout.

## Comment prendre soin de votre chat persan.

Les chats persans sont presque aussi populaires que les siamois au Canada et beaucoup de gens trouvent le persan plus sage et plus serein. Son pelage magnifique en fait certainement l'un des plus beaux. Malgré son visage hautain et parfois boudeur, le chat persan est en fait intelligent, dégourdi et taquin.

### Comment lui faire un "égratignoir".

Couvrez une bûche ou une planche de tapis ou de jute épaisse. Votre persan s'y fera les griffes avec plaisir et vos meubles resteront intacts. L'égratignoir doit être assez haut pour que le chat puisse s'étirer de toute sa longueur en s'en servant.

Que votre chat soit de race ou ordinaire, la nourriture KAL KAN\*

lui plaira. C'est une nourriture pour chat de qualité supérieure qui comprend tout un assortiment de saveurs.

Seul Kal Kan peut faire vraiment ronronner votre persan.

Nous aimons les chats et les chats nous aiment.

\*Marque déposée au Canada



## CIL veut que, prix pour prix, vous obteniez la meilleure peinture.

Lorsqu'il est temps de changer l'aspect de votre maison, vous pouvez compter sur la qualité des peintures CIL et la compétence de votre Marchand CIL. Consultez-le... c'est un conseiller utile à connaître.



# Des jésuites canadiens font oeuvre de modernisme au Vietnam

par Fernand BEAUREGARD

Modestement, sans tambour ni trompette, des religieux canadiens et principalement québécois, consacrent leur vie au peuple du Sud-Vietnam. LA PRESSE faisait récemment état de l'oeuvre humanitaire extraordinaire des Rédemptoristes qui en plus d'assurer la nourriture spirituelle de dizaines de milliers de Vietnamiens, allègent le sort quotidien de centaines de malades, infirmes et déshérités.

Les jésuites canadiens sont aussi présents au Vietnam. Et ils y accomplissent un excellent travail.

Nous avons pu, au cours de notre récent voyage dans ce pays de l'ancienne Indochine, visiter à Saigon le "Foyer Alexandre de Rhodes", administré, opéré et financé (grâce à des dons d'organismes hollandais, allemands et autres) par un petit groupe de jésuites canadiens.

Directeur du "Foyer", le R.P. Henri Forest est aidé dans sa lourde tâche, par le R.P. Gélinas et les frères Lionel Tremblay et Ross, tous de Québec. De jeunes Vietnamiens complètent le personnel qui est, de l'avis du directeur, trop restreint certes, mais vraiment efficace et dévoué.

Le Foyer, véritable oasis de calme et de fraîcheur au coeur de la capitale surchauffée et turbulente, comprend un Centre communautaire étudiant, où sont logés et nourris

(moyennant des frais modestes) une centaine d'étudiants universitaires, ainsi que des studios où sont produits des films de télévision éducative.

Le Centre étudiant est doté d'une vaste bibliothèque de quelque 50,000 livres que peuvent fréquenter, en retour d'un abonnement minimal, lycéens et étudiants de la capitale.

La station de T.V., avec un équipement qui se modernise au fil des années, a déjà une imposante cinémathèque et ses films, tous produits dans les studios du Foyer avec des "acteurs" amateurs locaux, sont projetés soit en circuit fermé soit via le réseau national de télévision.

**Intense soif d'apprendre**

"Nous voudrions faire encore beaucoup plus pour ce petit peuple vaillant et travailleur. La jeunesse vietnamienne qui n'a jusqu'ici connu que la guerre a une intense soif d'apprendre et notre rôle est, dans la mesure de nos moyens fort restreints, de leur permettre d'étancher cette soif", nous a déclaré le R.P. Forest.

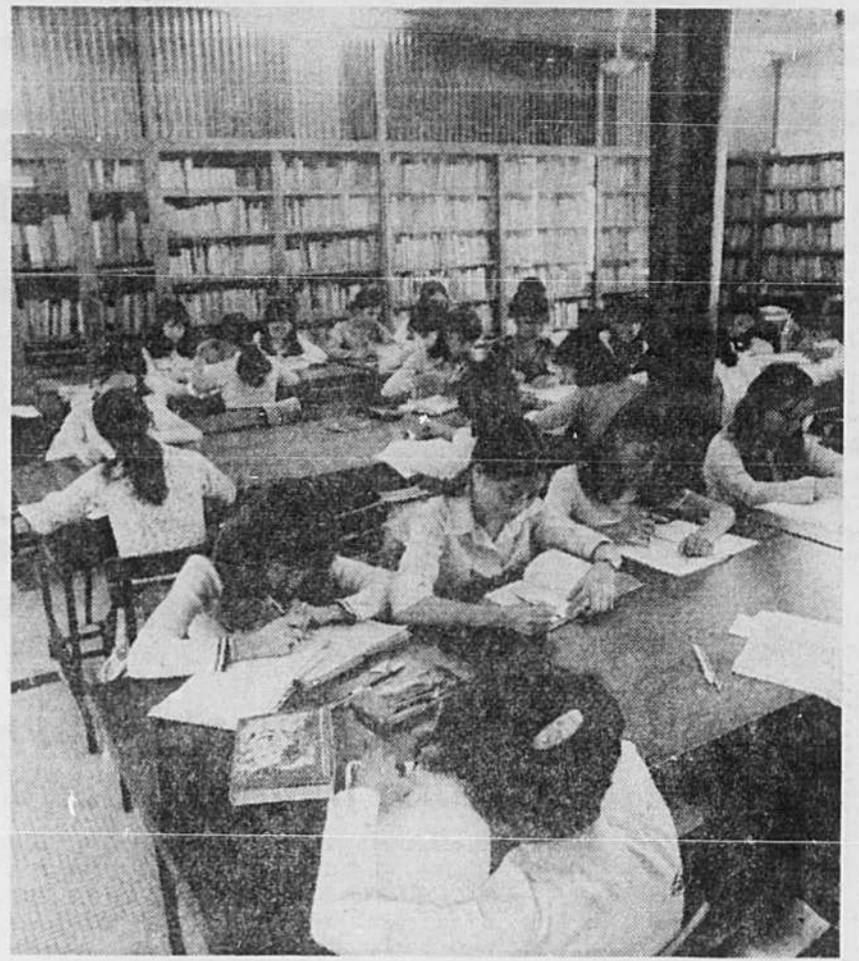
"N'oubliez pas de saluer nos compatriotes du Québec. Dites-leur que les Vietnamiens, surtout les jeunes, ont besoin de notre aide, de leur aide. Ce n'est pas tout de connaître la paix. Encore faut-il qu'on leur donne les instruments qui leur permettent d'en profiter".

Message transmis.



photos Michel Gravel, LA PRESSE

Directeur du Foyer Alexandre de Rhodes à Saigon, le R.P. Henri Forest, originaire de Joliette, s'entretient avec deux des quelque 100 étudiants vietnamiens, pensionnaires du Centre communautaire situé dans un parc intérieur qui constitue au coeur de la capitale surchauffée et turbulente une véritable oasis de calme et de fraîcheur.



Section de la vaste bibliothèque de 50,000 bouquins que le Foyer met à la disposition des lycéens et étudiants saïgonnais, moyennant un abonnement mensuel minimal. Le Foyer comprend également un Centre communautaire où peuvent loger, dans les locaux modernes et confortables, une centaine d'étudiants qui, résidant aux quatre coins du Vietnam, fréquentent l'Université de Saigon.



Principal studio de TV du Foyer Alexandre de Rhodes mis sur pied et opéré par les Jésuites canadiens au Vietnam. Doté d'un équipement moderne, et d'un personnel vietnamien de plus en plus qualifié, la station de télévision éducative possède

déjà une imposante filmothèque et sa production s'accroît sans cesse grâce à l'aide généreuse d'organisations gouvernementales et privées des Pays-Bas et de l'Allemagne occidentale.

DONNEZ À VOS PIEDS

**LE SUMMUM DU CONFORT**  
en vous procurant

**DES SOULIERS MOULÉS**

- Les souliers que vous choisirez seront exécutés au moyen d'un moule de plâtre.
- Ils épouseront donc parfaitement la forme de vos pieds dans tous les détails.
- Choix de plusieurs modèles, dans tous les cuirs et toutes les couleurs.

SUR RENDEZ-VOUS SEULEMENT

**N.B.** — M. François Bleau, podiatre, propriétaire du magasin de chaussures Bleau, a été interviewé hier soir à l'émission "Madame est servie" présentée au canal 10. Il y a expliqué la méthode de fabrication des souliers moulés.

4561 est. rue Sainte-Catherine  
Tél. 254-7529

*Evénements prochains*

EXPOSITION vivante sur l'éducation Montessori présentée par l'Association Montessori de Montréal, à l'Aréna de Ville Mont-Royal, 1050 Dunbrk, samedi le 31 mars à 1 heure. Une classe entière avec les enfants exposés. Informations, rendez-vous: 272-7840

**CITE**

**MAIGRIR**

Oh! Oh!  
Il est temps d'aller à **Weight Watchers**

Quand les bourrelets ne sont pas où ils devraient, vous êtes prêts pour Weight Watchers, et Weight Watchers est prêt pour vous. Le programme Weight Watchers a prouvé qu'il peut vous donner une taille mince, élégante, que vous conserverez toute votre vie. Vous aurez plaisir à prendre 3 repas nutritifs par jour, en plus de légères collations. Pourquoi attendre? Il y a une classe Weight Watchers près de chez vous.

**MAIGRISSEZ ET SURVEILLEZ VOTRE POIDS**

<p><b>Ouverture de 4 nouvelles classes</b></p> <p><b>ANJOU</b> Galeries d'Anjou Auditorium Tous les mercredis à 1 h.p.m.</p> <p><b>VERDUN</b> Centre Weight Watchers 2982, av. Wellington Tous les mardis à 1 h.p.m.</p>	<p><b>LONGUEUIL</b> Paroisse St-Jean Vianney cote Beauregard et St-Georges Tous les mercredis à 8 h.p.m.</p> <p><b>RAWDON</b> SALLE DE L'EGLISE UNIE 431, 4e avenue Tous les mercredis à 7:30 h. p.m.</p>
--	---

NOUS ACCEPTONS DES NOUVEAUX MEMBRES POUR TOUTES LES CLASSES appelez **727-3788**

Il y a une classe Weight Watchers près de chez vous

Pour un message d'encouragement, téléphonez à 376-8007

**HOMMES • FEMMES • ADOLESCENTS**

- Frais d'inscription \$5.00 • Aucun contrat
- Classes hebdomadaires \$2.00

**WEIGHT WATCHERS.**  
On parle, on écoute et le programme réussit.

DEPUIS 1941

**Wolfe Street Foot Clinic INC.**  
Etablie depuis 1941

**PREND SOIN DE VOS PIEDS**

Notre service de pédicure aura fait de soulager vos pieds endoloris, et sensibles. Visitez sans tarder notre clinique. Nos experts hautement qualifiés vous conseilleront gratuitement sur les soins à donner à vos pieds et les chaussures appropriées à votre cas. Bas support et bas élastique pour jambes fatiguées et pour soulager les varices, support d'arche et semelles orthopédiques.

**EXAMEN GRATUIT SANS RENDEZ-VOUS**  
ASSORTIMENT COMPLET DE CHAUSSURES POUR HOMMES, FEMMES ET ENFANTS

HEURES DE BUREAU  
Tous les jours de 9 A.M. à 5 P.M. 1410, rue WOLFE 521-0580  
Vendredi de 9 A.M. à 6 P.M.  
Lundi fermé toute la journée. FERMÉ LE LUNDI, OUVERT LE SAMEDI

Pour vos

**faire part**

SPÉCIAL  
PARCHEMIN

**\$19.** LE 100

**IMPRIMERIE LEMIEUX Inc.**

6393, rue SAINT HUBERT  
au deuxième étage  
MONTREAL  
277-6526

BIRKS  
JB

**Une offre sensationnelle de montres sensationnelles Flipper**

**Deux modèles**  
Les deux à remontage manuel, 17 pierres, mouvement suisse.

Modèle calendrier offert en un boîtier gris et bracelet harmonisé.

Mini-Flipper en un boîtier blanc "coquille d'oeuf" bracelet harmonisé.  
**\$18.75** chacun

**BIRKS**  
JOAILLIERS

*Maintenant!*

**BONJOUR PRINTEMPS**

**GAGNEZ**

**"Une semaine de Pacha" pour 2**

**AUX BERMUDES**  
ou  
**\$1000. COMPTANT**

Chaque semaine, un nouveau gagnant. Avec chaque achat, une nouvelle chance de gagner. Renseignez-vous auprès de nos vendeurs Ogilvy.

**OGILVY**



photos LA PRESSE

### On a souvent besoin d'une main féminine

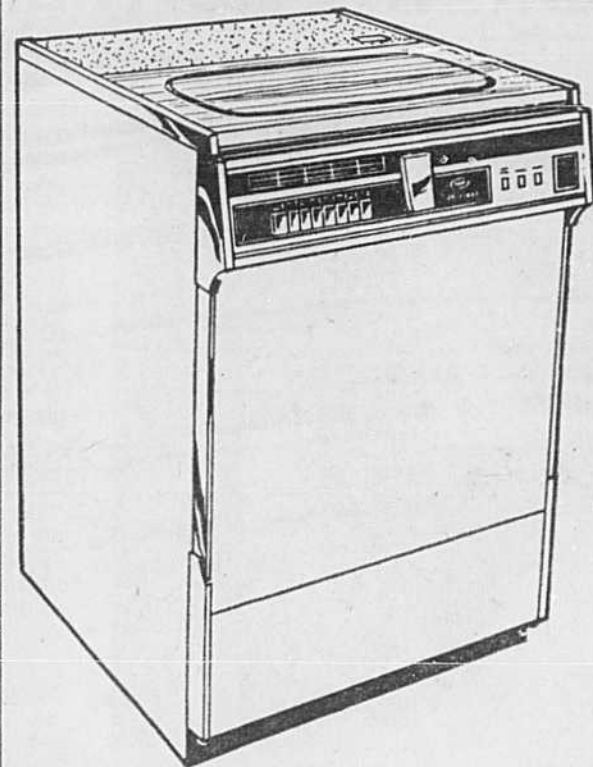
La mode est aux noeuds papillon. Pas faciles à porter, pas faciles à réaliser, si l'on en croit l'expérience vécue dans les bureaux de la rédaction de LA PRESSE par certains photographes et un caricaturiste aux prises avec une cargaison de boucles multicolores offertes par la maison Park Lane. Parce que, s'il y a des noeuds faciles à installer avec des pinces aux cols des chemises, il y en a d'autres qu'on doit ajuster soi-même. Pierre McCann, à gauche, photographe indépendant de nature, tente, devant le miroir, pour la 10e fois, de

réussir le noeud en question. Jean-Pierre Girerd, ci-contre, caricaturiste obstiné et logique, a opté pour une autre méthode: pratiquer sur son propre mollet avant de tenter l'expérience du cou! Pour Paul-Henri Talbot, photographe gâté, tout est bien qui finit bien... peut-être parce qu'il a laissé la jolie Julie mettre la dernière main à son chef-d'oeuvre, qu'il avait manipulé pendant... des heures.



**Inqlis**

offre une gamme d'appareils ménagers modernes et pratiques  
En vedette, cette semaine



exclusivement pour la femme qui désire faire autre chose que laver la vaisselle  
**LAVEUSES DE VAISSELLE Inqlis**

Voici quelques-unes des caractéristiques des laveuses de vaisselle Inqlis destinées à répondre à vos besoins.

- ROYAL «100»**
- Lavage et rinçage à deux vitesses
  - Dessus chauffe-plats
  - Filtre autonettoyeur
  - Rinçage assainisseur à haute température
  - Dessus réversible
  - Panier à argenterie dans la porte
  - Panier à couillonne dans la porte
  - Distributeur de conditionneur de rinçage avec indicateur de remplissage
  - Deux bras arroseurs rotatifs de gros format
  - Cycles automatiques
  - Réglages par boutons-poussoirs
  - Construction à paroi double
  - Cuvette émaillée porcelaine
  - Isolation insonorisante

LIVRAISON GRATUITE • FACILITÉS DE PAIEMENT

maison **beaudet** U.C. **ici le service compte**

**AMEUBLEMENT COMPLET**  
8723, 10e Avenue, SAINT-MICHEL  
MONTREAL  
**729-5217**



**André Talbot**  
OPTICIEN d'ordonnances  
7168, ST-HUBERT, Md      Tél. 271-4868

Un c'est bien, deux c'est mieux. Voici donc un poncho en tricot Acrilan® dans la plus pure tradition indienne mais à la mode d'aujourd'hui, fabriqué pour durer et assorti d'un pantalon en tissu polyester. N'est-ce pas que deux c'est mieux? même si vous n'êtes pas enceinte, vous serez jolie dans un Shirley K.

**Shirley K** mode-maternité

5212 Queen Mary Road Montreal 489-8001      6842, rue St-Hubert Montreal 272-6806      Les Galeries d'Anjou Ville d'Anjou 353-6690

**TRAITEZ vos PIEDS avec égards**

*White Cross Shoes*

**SOULIERS EN CUIR VERNI FROISSÉ**  
Noir, bleu ou blanc, modèles de confort. **\$23**

*Votre peintre nous l'avons!*

- Chaussures pour toute la famille
- Nous remplissons les ordonnances médicales
- Nous fabriquons souliers et bottes sur mesure
- Chaussures avec élévation
- Analyse du pied
- Corrections
- Supports
- Moulages
- Souliers moulés.

TOUT POUR LE CONFORT DES PIEDS

*Chaussures Bleu*

Ajustement par des spécialistes

4561 est, rue Ste-Catherine, 254-7529  
7671, rue St-Hubert, 272-1634  
4251, rue Beaubien, 727-7130  
562 est, rue Ste-Catherine, 843-5121

**SINGER**

**Vente Surboum**

**DERNIERE SEMAINE de la VENTE SURBOUM... Dernière chance d'économiser!**

**La Golden Touch & Sew avec le meuble Laurentien!**

La vente Surboum Singer\* vous donne l'occasion d'ajouter à votre intérieur un cachet d'élégance et de bon goût: le meuble Laurentien, offert avec la machine à coudre Golden Touch & Sew\*. Cette machine à coudre est si facile à utiliser qu'elle vous permet de faire tout ce que vous voulez... sans efforts!

- Système Flexi-Stitch\* pour couture décorative et tissus ex-ten-si-bles
- Cadran pour la sélection des nombreux patrons et modèles de point
- Canette à bouton-poussoir exclusive
- Accessoire à boutonnières incorporé

**\$100 DE RABAIS**

750/341

**Faites recouvrir, finir vos meubles**

Nous vous offrons un service assez unique. Rembourrage, réparations, refinition, remise à neuf, etc.

Grande variété de tissus de qualité au choix, le travail est exécuté par les meilleurs artisans hautement qualifiés. Estimé gratuit à domicile.

*Valiquette*

**LES ATELIERS N.G. VALIQUETTE LTÉE**  
1285 St-André 842-8811 local - 245

**La STYLIST ZIG-ZAG: économie et ex-ten-si-bi-li-té!**

La machine à coudre Stylist\* Zig-Zag vous permet de coudre les tricots et Singer vous permet de l'obtenir à très bas prix.

- Points droit, invisible et zigzag
- Système Flexi-Stitch pour la couture extensible
- Couture à aiguilles jumelées
- Accessoire à boutonnières incorporé
- Offerte avec une pratique mallette "passe-partout"

ORDINAIREMENT \$224.95

**SEULEMENT \$188!**

**FAITES PROVISION D'ACCESSOIRES DE COUTURE SINGER!**

La vente SURBOUM SINGER, c'est le moment ou jamais!

FACILITÉS DE PAIEMENT

**Offrez-vous la Fashion Mate**

Le prix de la machine à coudre Fashion Mate\* en fait un vrai spécial Surboum. Offrez-vous un petit cadeau!

- Points droit et zigzag
- Canette à l'avant facile à placer, exclusivité Singer
- 3 positions d'aiguille
- Couture arrière incorporée
- Offerte avec une pratique mallette "passe-partout"

**SEULEMENT \$88!**

**SINGER**

\*Marque déposée de la Compagnie Singer du Canada Ltée

<b>CENTRE-VILLE</b> 700 ouest, rue Sainte-Catherine OGILVY'S 1307 ouest, rue Sainte-Catherine PLAZA ALEXIS NIHON PLAZA CÔTE-DES-NEIGES 6700 Côte-des-Neiges	878-9351 288-8481 935-9492 731-9429	<b>ROSEMONT</b> 2136 est, rue Masson PLAZA ST-HUBERT 7058 rue Saint-Hubert LES GALERIES D'ANJOU 7845 boul. Les Galeries d'Anjou LACHINE 1025 rue Notre-Dame	725-4709 270-1196 353-6010 637-3765	<b>VERDUN</b> 4717 rue Wellington MONTREAL (EST) 3462 est, rue Ontario ST-JEAN, QUÉBEC 150 rue Saint-Louis	769-4541 526-1694 1-348-4305	<b>CENTRE DE COUTURE BOULEVARD</b> Pie IX et Jean-Talbot Dans l'arcade du Centre d'Achats Pointe-Claire, Québec 1 PLACE LONGUEUIL Longueuil, Québec	729-1809 697-3380 679-4870	<b>CENTRE DE COUTURE MONTREAL-NORD</b> 10807 boul. Pie-IX CENTRE D'ACHATS SAINT-MARTIN Chomedey Laval, Québec CENTRE LAVAL 1600, Le Carrefour, Ville Laval, sortie 7 autoroute 443, Laurentides	322-3705 681-6475 681-6442
---	--	--	--	---	------------------------------------	--	----------------------------------	---	----------------------------------

# Aristote Onassis laisserait une partie de sa fortune à une fondation

En plus des journalistes et des photographes qui font partie de sa cohorte habituelle depuis de nombreuses années, cette fois, ses amis et ses collaborateurs suivent, aux aussi, avec une inquiétude non dépourvue d'une légère curiosité malsaine, les réactions d'Aristote Onassis. Comment un homme de sa trempe supporte-t-il le plus grand malheur qui pouvait lui arriver, la perte de son fils unique? On peut affirmer, en effet, sans se tromper, que ni la mort de Jackie, ni même celle de sa fille ne l'auraient éprouvé à ce point.

## Une plaie qui ne guérira jamais

Si en apprenant la nouvelle, puis en accourant au chevet d'Alexandre mourant,

l'armateur n'a pas cherché à cacher sa douleur, il a repris depuis son visage et son comportement habituels. Un visage qui reste toutefois marqué et un comportement de plus en plus amer.

Il n'a pas tout laissé tomber, comme certains l'avaient annoncé au lendemain du drame, mais on ne peut pas affirmer non plus que le travail lui ait fait oublier son deuil. C'est une plaie qui ne peut guérir et qui ne guérira jamais.

Nul ne sait, pour l'instant, à commencer sans doute par Onassis lui-même, ce qu'il compte faire exactement pour la succession de ses affaires. On a cru annoncer que sa fille Christina, assaie de ses frasques sentimentales, s'initierait aux diverses activités de son père, afin de pouvoir

les continuer un jour, à la place de son frère.

## Sous l'égide de l'Unesco ou de l'OMS?

Rien n'est moins certain et s'il est exact que Christina a été vue à plusieurs reprises dans les bureaux des compagnies d'Onassis, tant à New York, qu'à Athènes et à Londres, c'est tout au plus pour pouvoir donner un coup de main, le cas échéant, à son père.

Personne ne croit, cependant, que cette collaboration puisse aller jusqu'à une succession. Christina n'a ni la formation, ni, à vrai dire, l'envie pour une telle vocation. L'armateur lui-même a d'ailleurs une opinion réservée sur ce que valent les femmes pour diriger des affaires d'une telle importance et il est peu probable, pour ne pas dire totalement exclu, qu'il change d'avis en faveur de sa fille.

D'après certaines rumeurs en provenance, aussi bien de Paris que de New York, Onassis aurait un tout autre projet. Il utiliserait une grande partie de sa fortune, du moins celle qui aurait dû revenir à son fils, pour créer une Fondation, qui porterait son nom et celui d'Alexandre, projet au sujet duquel il aurait déjà consulté certaines hautes personnalités d'organisations internationales. La Fondation en question devrait être placée, en effet, sous l'égide — on ne sait pas encore exactement — de l'UNESCO, de l'OMS, ou quelque autre autorité similaire.

## Calquée sur la Fondation Nobel

Il est impossible d'avoir des précisions pour l'instant sur le caractère exact de cette éventuelle fondation, probablement scientifique, ou médicale. Est-ce pour créer

un institut de recherches, pour décerner des bourses, des prix? Tout reste à déterminer.

L'armateur aurait même demandé à étudier les statuts de la Fondation Nobel de Stockholm, née elle aussi de la générosité d'un homme d'affaires qui, de son vivant, avait plutôt... mauvaise

presse, en tant qu'inventeur de la dynamite, mais dont le nom est aujourd'hui associé aux prix décernés chaque fin d'année à un écrivain, à des savants et à celui qui a le plus oeuvré au cours des mois écoulés, pour la paix.

Il faut croire qu'il ne déplairait pas à Aristote Onassis dont le nom est au-

jourd'hui synonyme des affaires et de la richesse, que la postérité parle de lui, non pas comme d'un businessman, pour qui seul l'argent avait compté, mais comme d'un bienfaiteur de l'humanité. Et que le nom de son fils soit associé à cet hommage.

Son immense fortune permettrait évidemment de réaliser un tel dessein. Il laisserait encore assez à sa fille et à sa femme, pour que celles-ci n'aient jamais de préoccupations matérielles.

Il s'agit aujourd'hui seulement d'un simple projet et les contacts d'Onassis sont tout à fait au stade préliminaire.

## vos horoscopes

**LES ENFANTS NES CE JOUR** auront un esprit d'adapation et à leur sens pratique naturels, les aidera, la plupart du temps, à se conformer aux exigences des réalités, ainsi qu'à tirer le meilleur parti des circonstances. Ils jouiront d'une personnalité rayonnante et d'une allure frassante.

**21 MARS AU 20 AVRIL**  
BELIER

Votre plus grand atout est d'être naturel. Ne recherchez pas trop la reconnaissance. Méfiez-vous de vos tendances à dépenser, à faire des extravagances. Revoquez vos résolutions budgétaires.

**21 AVRIL AU 20 MAI**  
TAUREAU

Soyez responsable. Méfiez-vous et dites vos vérités à la personne qui vous recommande la négligence au travail. Une personne importante vous observe. L'un de vos proches vous juge d'après vos réactions à l'urgence.

**21 MAI AU 21 JUIN**  
GEMEAUX

Il est important de bien déterminer votre plan d'action. Recherchez les connaissances. Développez vos possibilités. Votre sens de l'humour est votre meilleur atout maintenant.

**22 JUIN AU 22 JUILLET**  
CANCER

Il se peut que vous ayez à acheter ou vendre un bien. Mettez votre partenaire au courant. Il est très important de prendre soin des détails. Sachez bien lire entre les lignes.

**23 JUILLET AU 23 AOUT**  
LION

Si vous avez conclu des accords, respectez-les. Reconnaissez que vous devez beaucoup à votre partenaire. L'amitié est un jeu qui se joue à deux. Vous n'aurez pas à forcer le destin, il vous servira mieux que vous le feriez vous-même.

**24 AOUT AU 22 SEPTEMBRE**  
VIERGE

Soyez patient avec vos amis. L'harmonie familiale est la clé de votre productivité. Ecoutez les gens avisés; particulièrement en ce qui

concerne les affaires légales. Demeurez sur les terrains connus.

**23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE**  
BALANCE

Il y a une chance d'emploi à l'horizon. Ne vous mêlez pas aux disputes qui pourraient vous concerner. Nuancez vos opinions. Réalisez que les ennemis d'aujourd'hui seront les alliés de demain.

**24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE**  
SCORPION

Soyez d'avant-garde. Rien n'est gratuit. Les conseils des amis peuvent laisser à désirer. Suivez votre propre intuition. N'attendez rien des étrangers. De toute façon, vous aurez toujours raison en ce qui concerne vos affaires de coeur.

**23 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE**  
SAGITTAIRE

Votre situation frise la catastrophe. Evitez de discuter avec les gens qui vous importunent. Cachez bien votre jeu. On vous veut du mal. Mais vous avez la force nécessaire pour vous en tirer. Surprise agréable en soirée.

**22 DECEMBRE AU 20 JANVIER**  
CAPRICORNE

Il est très important que vous usiez de précaution dans vos transactions financières. Essayez de nouvelles méthodes. Faites de nouveaux contacts. Réviser vos plans.

**21 JANVIER AU 19 FEVRIER**  
VERSEAU

Vous pouvez maintenant trouver des moyens de ne pas vous faire rouler; mais vous n'y arriverez qu'en jouant très serré. Un de vos amis vous fera une suggestion que vous apprécierez beaucoup. Etudiez-la.

**20 FEVRIER AU 20 MARS**  
POISSONS

Votre conjoint ou votre associé peut prendre des initiatives. Vos actions présentes auront des effets à longue échéance. Prenez vos précautions. Ne mettez pas la charue devant les boeufs. Soyez souple.

## Une jeune reine fort moderne

AMMAN, Jordanie (PA) — La plus jeune reine du monde, elle a 24 ans, ne s'habitue pas à se faire appeler "Majesté".

La reine Alia de Jordanie épousait le roi Hussein il y a deux mois.

"Quand j'entends les gens m'appeler "Majesté", je me demande toujours si c'est bien à moi qu'on s'adresse, mes amis m'appellent simplement par mon prénom et c'est très bien ainsi" confesse-t-elle.

La fille d'un diplomate est devenue la troisième femme du roi Hussein, la veille de Noël.

Son père avoue fièrement: "Jamais je n'aurais cru, en l'élevant, que je la préparais à devenir reine".

## Elle est l'amie de tout le monde

Très belle, vibrante et chaleureuse, Alia veut être l'amie de tout le monde. Elle a reçu une éducation internationale, elle parle couramment l'arabe, l'anglais et l'italien.

Le roi Hussein a pratiquement vu naître celle qui devait être sa troisième épouse. Quand Alia est née, le jour de Noël 1948, le roi était alors un étudiant de 15 ans au Collège Victoria d'Alexandrie, en Egypte. Le père d'Alia était alors ambassadeur de Jordanie en Egypte et en même temps, tuteur du futur roi.

La carrière diplomatique de son père a permis à Alia de vivre en Turquie, en Angleterre et aux Etats-Unis.

## Libre de choisir

Contrairement à la plupart des jeunes filles de son âge en Jordanie, où la libération de la femme est encore in-

connue, Alia était libre de fréquenter des réceptions, de rencontrer des hommes et de travailler pour gagner sa vie. Elle avait déjà occupé un emploi dans les bureaux de l'American Express au moment où son père était en poste à New York et l'an dernier elle était chargée des relations publiques de la ligne royale aérienne jordannienne.

Sa romance avec le roi Hussein avait débuté lors d'un festival de ski aquatique. Quelques temps plus tard, elle quittait son emploi à la ligne aérienne et les rumeurs commençaient d'aller bon train.

Officiellement, le roi était toujours marié à sa seconde femme, la princesse Muna, d'origine britannique. Jus- qu'au jour de son mariage avec Alia, le roi Hussein avait démenti toutes ces rumeurs. Plus tard, il devait expliquer: "Depuis un an il était devenu évident que c'était fini entre Muna et moi".

Le roi Hussein et sa jeune femme vivent dans le Palais des invités, à Amman tout près du palais royal. Muna, pour sa part vit dans une maison que lui a fait construire Hussein, à Hummar, à quelques milles au nord-ouest d'Amman. Les relations entre les deux femmes se sont fort amicales et Muna continuerait à présider certaines réceptions officielles.

Alia n'a pas l'intention de rester assise au palais. Elle partage l'intérêt de son mari pour les sports et voudrait sortir souvent parmi le peuple pour leur faire comprendre qu'elle est faite de chair comme eux. La jeune reine prend actuellement des leçons de pilotage d'hélicoptère.

## MADAME!

Laissez de côté votre pince à épiler!



par Dorothy Gregory

Puisqu'il est possible et si facile de s'en débarrasser une fois pour toutes, à quoi bon continuer à pincer vos poils superflus qui s'entêtent à repousser à tous les 2 ou 3 jours? Surtout sur le visage, ma foi, c'est si masculin.

## Quoi faire? De grâce... ne les pincez plus!

Le pincage est pire que la petite douleur d'un moment que vous connaissez si bien. Aussi, c'est beaucoup plus qu'une simple perte de temps. Tout en étant à recommencer, le fait d'arracher ces poils aggrave votre problème. Voici les risques que vous prenez selon l'avis d'autorités médicales:

1. Vous stimulez la croissance de nouveaux poils autour de ceux que vous pincez;
2. Vous créez une tendance à rendre plus longs, plus gros et plus noirs les poils arrachés qui repoussent des mêmes racines.

Les autres méthodes d'épilation, vieilles et démodées, soit: le rasoir, l'oxygénation, la cire ou les crèmes dépilatoires quelconques ne sont point meilleures. Elles sont tout aussi temporaires, donc toujours à recommencer et, par surcroît, elles irritent votre peau.

Certes vous avez là un problème, mais grâce à la science moderne de l'épilation, Gregory System résout votre problème.

C'est l'épilation radicale et définitive. Vous venez à la clinique Gregory et, en nous quittant, vous êtes délivrée pour la vie de centaines de poils que vous ne reverrez jamais plus pousser. La méthode Gregory est aussi la plus rapide au monde. Grâce à une haute spécialisation, nos techniques ont acquis de l'habileté, une compétence et une rapidité exceptionnelles. C'est pourquoi notre méthode d'épilation radicale est aussi la plus convenable.

Bas prix. Neuf femmes sur dix peuvent s'offrir aujourd'hui l'épilation radicale que l'on considérait jadis "un luxe" réservé uniquement aux gens riches. L'équipement ultra-moderne, un personnel qualifié et la spécialisation ont aidé à baisser le prix de l'épilation radicale à une fraction de ce qu'il était autrefois.

Naturellement, la méthode est de toute sécurité et ne laisse aucune trace sur votre peau. Médicalement connue sous le nom "d'électrocoagulation", elle est recommandée par des médecins dans le monde entier.

Sans douleur. La méthode d'épilation Gregory est confortable au point que nombre de nos clientes finissent par s'endormir durant les traitements. Chaque fois qu'un poil est enlevé à jamais on ne sent qu'une petite sensation de tiédeur. Juste un souffle. Par comparaison, se pincer devient une torture.

Traitement d'essai gratuit. Sans frais ou obligation de votre part, nous serons heureux de vous enlever quelques-uns des poils qui vous incommode le plus et cela parce que nous sommes convaincus que, par la suite, vous nous demanderez de vous les enlever tous, jusqu'au tout dernier.

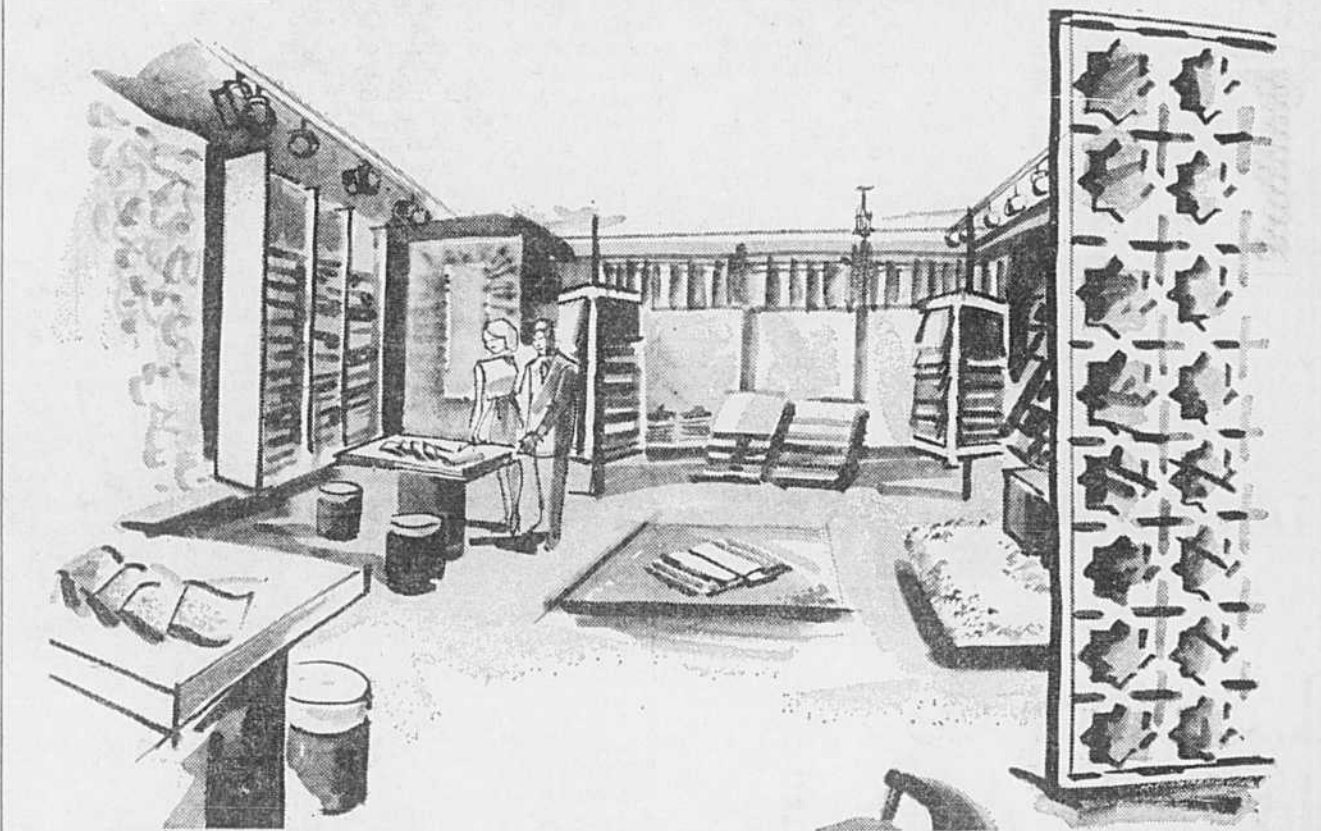
Ne remettez plus au lendemain. Il importe trop de vous débarrasser le plus tôt et pour toujours de ces poils, vilains, visibles et disgracieux.

La plus importante clinique d'épilation radicale au monde.

**système gregory**  
CLINIQUE D'ÉPILATION RADICALE  
Ouvert de 10 h. a.m. à 7 h. p.m. - samedi de 9 h. à 2 h.  
CENTRE VILLE: 301, Edifice Dominion Square  
1010 ouest, rue Ste-Catherine.  
En métro: station Peel. Tél. 861-9741  
SNOWDON: 5253 boul. Décarie (à côté du Théâtre Snowdon) Tél. 481-3522  
GALERIES D'ANJOU: Suite 227, 354-1600  
8001 boul. Les Galeries d'Anjou  
Ecrivez pour brochure gratuite.

# 2 ATTRACTIONS SPÉCIALES

pour vous inciter à visiter la nouvelle  
**SALLE D'EXPOSITION**  
de **BROADLOOM**  
chez **Yervant**.



Souvent, quelques mois sont nécessaires avant qu'un nouveau local ne soit parfaitement aménagé. Nous estimons, cependant, que notre nouvelle salle d'exposition de moquettes est actuellement la plus haute en couleurs, la mieux achalandée et la plus impressionnante à Montréal. Vous y trouverez une immense gamme de moquettes de toutes les textures et coloris ainsi que des tapis pelucheux offerts en une vaste gamme de prix et de couleurs et, bien entendu, notre importante sélection de carpettes et tapis aux ravissantes teintes, en provenance de différentes contrées éloignées. Par conséquent, si vous êtes intéressés à vous choisir des tapis, pourquoi ne pas les obtenir auprès des magasins vous offrant le plus vaste des choix et à des prix défiant toute concurrence... Venez visiter la salle d'exposition Yervant et pour vous y inciter, nous vous annonçons quelques-unes de nos offres bien spéciales.

## Broadloom peluche "Acrilan" Toison touffue en 12 ravissantes teintes de

- SAULE GIVRÉ • OR ÉTEINT • BLEU WINDSOR • VERT LAURIER
- LILAS • RAYON DE MIEL • AIRELLE • GRIS AUBE
- ROSE • LIMON ANTIQUE • PARCHEMIN • CITROUILLE

Prix spécial \$880 v.c.

Prix régulier \$10.95 v.c.

## Tapis shag "Voila"

À la fine pointe de la vogue en 15 teintes radieuses

ALLANT DU BLANC AU ROUGE VIF \$1150 p.c. Offerts spécialement à

Stationnement sur les lieux Heures d'affaires: 9 h à 18 h (Samedis 17 h)

**Yervant** LTÉE.  
TAPIS D'ORIENT ET BROADLOOM  
5255 AV. DE SOREL 735-2731  
(Vous trouverez également une gamme complète en montre à notre succursale du 4903 ouest rue Sherbrooke, près de Clarendon).

**Racines de DAHLIAS**

EXCELLENTE SÉLECTION

**VENEZ FAIRE VOTRE CHOIX**

**w.h.perron**

515 boul. LABELLE, CHOMEDEY, LAVAL  
1/2 mille au nord du pont de Cartierville  
VASTE TERRAIN DE STATIONNEMENT GRATUIT  
332-3610 Ouvert du lundi au samedi 8:30 à 5 h.

# la bonne table

## Une gigantesque tarte aux bleuets sera présentée au Grand salon culinaire

par Françoise KAYLER

Comme chaque année, au printemps, le Grand Salon Culinaire du Québec s'installera au Windsor. Pour la première fois l'exposition ne durera que deux jours, les 27 et 28 mars, mais le programme habituel ne sera pas changé. Ce Salon, comme les précédents, sera ouvert au grand public.

Les cuisiniers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, charcutiers qui participent à cette exposition le font sous le couvert de l'anonymat. Des prix sont décernés par un jury et des trophées sont attribués. Une pièce cette année aura bien du mal à cacher la signature de son auteur et son entrée ne passera pas inaperçue. Une tarte aux mesures spectaculaires s'est inscrite: deux cent quinze livres réparties sur cinq pieds et neuf pouces.

Elle sera faite aux bleuets et elle viendra du Lac Saint-Jean; elle représentera cette région touristique aux richesses culinaires particulières. Ce sera la première fois précisait M. Marc Desbiens hôtelier de Chicoutimi et président de l'Association des Hôteliers du Québec que la Saguenay-Lac Saint-Jean participera au Grand Salon en tant que groupe. Mais ce ne sera pas la première fois que cette tarte géante sera présentée. Symbole d'une région et d'un fruit dont elle fait la

promotion, elle est déjà connue à Québec où elle a participé à plusieurs manifestations.

Préparée par la boulangère "La Huche sans Paroisse", elle témoignera cette fois d'un intérêt particulier porté à la cuisine régionale et qui sera mis en évidence lors de ce 36e Salon culinaire. Mme Cécile Roland-Bouchard, auteur de "L'Art culinaire au pays des Bleuets et de la Ouananiche" assistera au déroulement de cette manifestation et pourra renseigner le public visiteur. Des feuillets de recettes aux bleuets seront distribués.

Cette tarte qui "assurera une présence sagueenne" au Grand Salon culinaire arrivera, par route, de Chicoutimi, soigneusement arrimée. Il aura fallu, pour la confectionner, faire une pâte avec vingt-cinq livres de farine, quinze livres de graisse, une livre de sucre, dix livres d'eau, une livre de sel; il aura fallu la garnir avec cent livres de bleuets et la faire cuire pendant trois heures.

Protégée pendant la durée de l'exposition, cette tarte aux bleuets sera ensuite acheminée vers "La Maison du Père" où elle pourra être découpée en cinq cent cinquante parts.

Organisé par le Conseil de l'hôtellerie et de la restauration et de la participation du ministère du Tourisme, de la

Chasse et de la Pêche, le Salon culinaire sera présidé cette année par le chef Marcel Beaulieu. Deux nouveaux trophées seront décernés. La Société des chefs de cuisine et Pâtisseries de la Province de Québec a créé le prix Joseph Teysot en l'honneur du doyen des chefs; il sera offert à un membre de la Société dont la brigade aura obtenu la plus haute

moyenne de points des quatre grands prix du Salon. De son côté l'Association des Pâtisseries détaillants remettra un prix spécial destiné à récompenser la pâtisserie qui obtiendra la plus haute moyenne de points.

Le Salon sera ouvert le mardi 27 mars, de 16h. à 22h. et le mercredi 28 mars, de 10h. à 22h. L'entrée sera libre.

## L'escargot à table, avec ou sans ail

L'escargot selon la définition du dictionnaire est un mollusque comestible qui traîne sa maison sur son dos en rampant sur son estomac et en agitant constamment deux paires de cornes d'une sensibilité étonnante. Il est inconnu dans nos régions à l'état de nature. Mais il est distribué dans les magasins d'alimentation en boîtes de conserve, dans les rayons d'aliments congelés en préparations prêtes à entrer au four et, dans les restaurants, en plats de plus en plus demandés.

Devant l'engouement que les restaurants mettent à les servir, les organisateurs de l'exposition des Fournisseurs d'hôtels et de restaurants qui vient de se tenir à la Place Bonaventure, avaient mis à leur programme une démonstration culinaire particulière sur les escargots. Invité par M. Marc Faribault, président de J. Ouimet, le chef Marcel Kretz a présenté quelques recettes, les siennes et celles de ses confrères.

### Beurre à escargots

11 1/2 onces de beurre salé  
3/16 once de poivre moulu, frais  
1 pincée de muscade  
3/4 once d'ail  
3/8 once d'échalote  
1 1/2 once de persil

- Faire amollir le beurre en le laissant reposer à la température de la pièce.
- Hacher l'ail, l'échalote et le persil, aussi fin que possible.
- Mélanger parfaitement le beurre et les assaisonnements.
- Utiliser pour les escargots, mais également pour servir avec les grillades, les crustacés, les cuisses de grenouilles, etc...
- On peut également préparer ce beurre à l'avance, l'envelopper dans un papier ciré et le conserver au réfrigérateur ou au congélateur.

### Escargots bourguignonne

Au fond de chaque coquille d'escargot, pousser une noix de "beurre"; introduire l'escargot; recouvrir de beurre. Passer dans un four chaud. Sortir dès que les escargots commencent à bouillir. Une goutte de vin blanc à la température de la cuisine peut être ajoutée en sortant les escargots du four.

### Brochette d'escargots

6 escargots très gros  
12 têtes de champignons (pochées)  
2 c. à table de chapelure  
2 c. à table de beurre à escargots

- Ces ingrédients sont calculés pour une brochette.
- Enfiler les escargots en alternant avec des têtes de champignons de façon à ce que chaque escargot se trouve coincé entre deux têtes de champignon.
- Placer la brochette sur une plaque; faire fondre le beurre à escargot puis lui ajouter une cuillerée à table de chapelure.
- Enduire la brochette avec ce mélange, saupoudrer avec le restant de la chapelure.
- Passer dans un four très chaud.
- Servir avec du riz, une tomate grillée et du persil.

### Champignons-escargots

- Choisir douze beaux champignons, assez gros pour recevoir un escargot. Retirer les queues, les hacher aussi fin que possible et les faire revenir avec une cuillerée à table de beurre à escargots. Laisser réduire et mettre de côté.
- Pocher les têtes de cham-

pignon et les laisser refroidir.

- Remplir les champignons avec le mélange beurre-champignon.
- Enfoncer l'escargot dans la tête de champignon; napper de beurre à escargot fondu; saupoudrer de chapelure et passer dans un four très chaud.

### Escargots au cognac

4 échalotes hachées  
24 escargots  
2 c. à table de sauce béarnaise ou hollandaise  
2 c. à table de crème fouettée nature

- 1 1/2 ou 2 onces de cognac
- Faire revenir les échalotes au beurre; ajouter les escargots; verser le cognac et faire flamber.
- Retirer les escargots et les mettre dans les coquilles avec un peu du jus de cuisson à l'échalote.
- Mélanger la sauce béarnaise (ou hollandaise) et la crème fouettée; ajouter le reste du fond de cuisson et remplir les coquilles avec cette préparation.
- Passer à four très chaud et servir aussitôt. (Recette Pierre Demers, Ritz Carlton)

### Potage d'escargots sirikit

24 morceaux d'escargots coupés en deux ou en trois  
4 c. à table de beurre  
3 échalotes hachées  
1 t. de vin blanc sec

- 4 1/2 t. de consommé de volaille  
6 jaunes d'œufs  
3/4 t. de crème à 35%
- 1 c. à thé de poudre de cari
- 1 c. à thé de persil haché sel et poivre
- Faire revenir les échalotes dans le beurre.
- Ajouter le cari et faire sauter pendant 2 à 3 minutes.
- Ajouter les escargots coupés et le vin blanc. Porter au point d'ébullition et laisser réduire des deux tiers. Mouiller avec le consommé et laisser mijoter pendant cinq minutes.
- Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Au dernier moment, ajouter les jaunes d'œufs qui ont été mélangés avec la crème. (Ne pas laisser atteindre le point d'ébullition.)
- Rectifier l'assaisonnement et servir avec du persil haché. (recette du chef Albert Schnell, Reine Elisabeth)

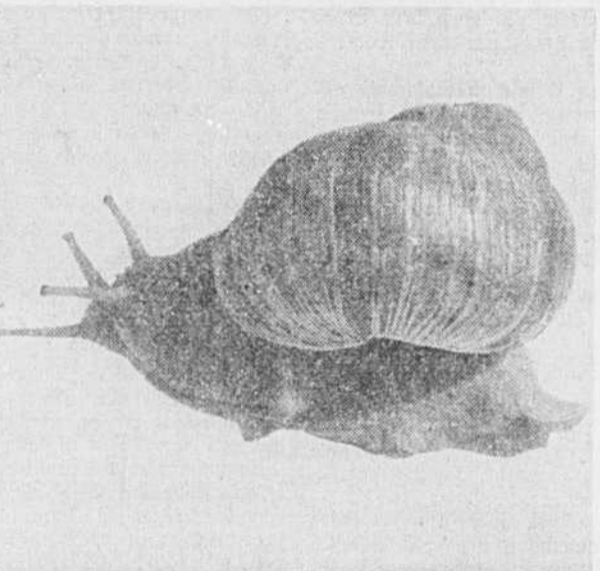
### Soupe aux carottes

2 t. de carottes hachées  
1 t. de céleri haché  
1 t. d'oignon haché  
à c. à table de beurre  
1/2 c. à thé de sel  
pincée de poivre  
1/2 c. à thé de poudre de cari

- 5 t. de bouillon de poulet
- 1 c. à table de tapioca
- Faire cuire les légumes dans le beurre jusqu'à ce que l'oignon devienne légèrement transparent.
- Ajouter le bouillon de poulet et les assaisonnements; couvrir et laisser cuire à petite ébullition et à feu doux pendant une quinzaine de minutes.
- Egoutter les légumes (en réservant le bouillon); les passer en purée; ajouter au bouillon et ramener le tout au point d'ébullition.
- Ajouter le tapioca et cuire jusqu'à transparence de celui-ci (deux à trois minutes).
- NB—Donne cinq tasses environ. On peut fort bien ne pas passer les légumes en purée et les laisser tels quels,



M. Marc Desbiens, de Chicoutimi, président de l'Association des Hôteliers de la province de Québec. ... "une présence sagueenne au Grand Salon culinaire du Québec."



Quand on le rencontre dans les champs, c'est sous cette forme que se présente l'escargot...

## entre la poire & le fromage

PAR FRANÇOISE KAYLER

## Le Bordeaux, un vin à redécouvrir

A l'heure où l'on ne parle que d'augmentation de prix des vins, le Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux vient d'émettre un communiqué expliquant la situation actuelle de cette région sur le marché.

La conclusion à en tirer serait que le bordeaux peut rester parfaitement abordable; la seule condition est que le consommateur sache faire jouer ses facultés de choix et ne réclame pas exclusivement quelques noms de châteaux dont la production est nécessairement limitée par la nature et la législation.

Pour satisfaire la demande de plus en plus forte, venant du consommateur français autant que du consommateur étranger, le Bordelais cherche à remettre en production l'ensemble de son vignoble. Il est actuellement de 100,000 hectares, il peut revenir aux 130,000 qu'il occupait avant qu'une crise force les vigneron à arracher leurs vignes entre 1962 et 1969.

Cette récupération ne peut se faire que lentement et demande des investissements considérables. Les résultats ne pourront se faire sentir que dans quelques années. Il faut quatre ans à une jeune vigne pour entrer en production et il faut au vin, au moins, une ou deux années de vieillissement pour pouvoir être livré à la consommation.

Pour accélérer et consolider ce mouvement destiné à satisfaire le plus rapidement possible les désirs de la clientèle et stabiliser le marché, les Bordelais viennent de décider du principe de la mise en place d'un stock régulateur. De cette façon les récoltes déficitaires n'auraient plus de répercussion sur le niveau des cours ni sur la qualité moyenne du produit offert au consommateur.

Celui-ci, de son côté, va devoir changer ses habitudes en portant son choix sur d'autres appellations. Le consommateur étranger sera peut-être plus touché que le consommateur français dans cette réorientation de ses goûts: c'est à l'exportation que certains châteaux recrutent plus de 90% de leur clientèle.

Le Bordelais, contrairement à l'image que l'on peut en avoir, n'est pas composé de châteaux aux appellations prestigieuses. Il existe à Saint-Emilion, à Sauternes, dans les Graves et le Médoc, dans les appellations premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Blaye, de Bourg, de Fronsac, de Bordeaux Supérieur, des milliers de crus dont les qualités propres n'ont parfois rien à envier aux noms les plus fameux.

La production de ces vins est actuellement de plus de cent millions de bouteilles. La clientèle étrangère jusqu'à présent participait pour moins de 25% à leur consommation. Les prix restent aujourd'hui, malgré les hausses, très inférieurs à ceux pratiqués autrefois pour les crus classés et les volumes disponibles sont de 10 à 20 fois supérieurs.

## LA GASTRONOMIE



PAR ROGER CHAMPOUX (collaboration spéciale)

## L'oreiller de la belle Aurore

Rassurez-vous, nous demeurons à la cuisine et nous n'irons pas dans la chambre à coucher! Et l'oreiller, alors? De toutes les jolies histoires du monde culinaire, j'en connais peu qui soient aussi charmantes. Les personnages sont un juge d'une corpulence impressionnante et gourmand comme une fillette; la vénérable mère de Monsieur le juge et... un faisán. Et l'oreiller? Patientez un tantinet, j'y arrive.

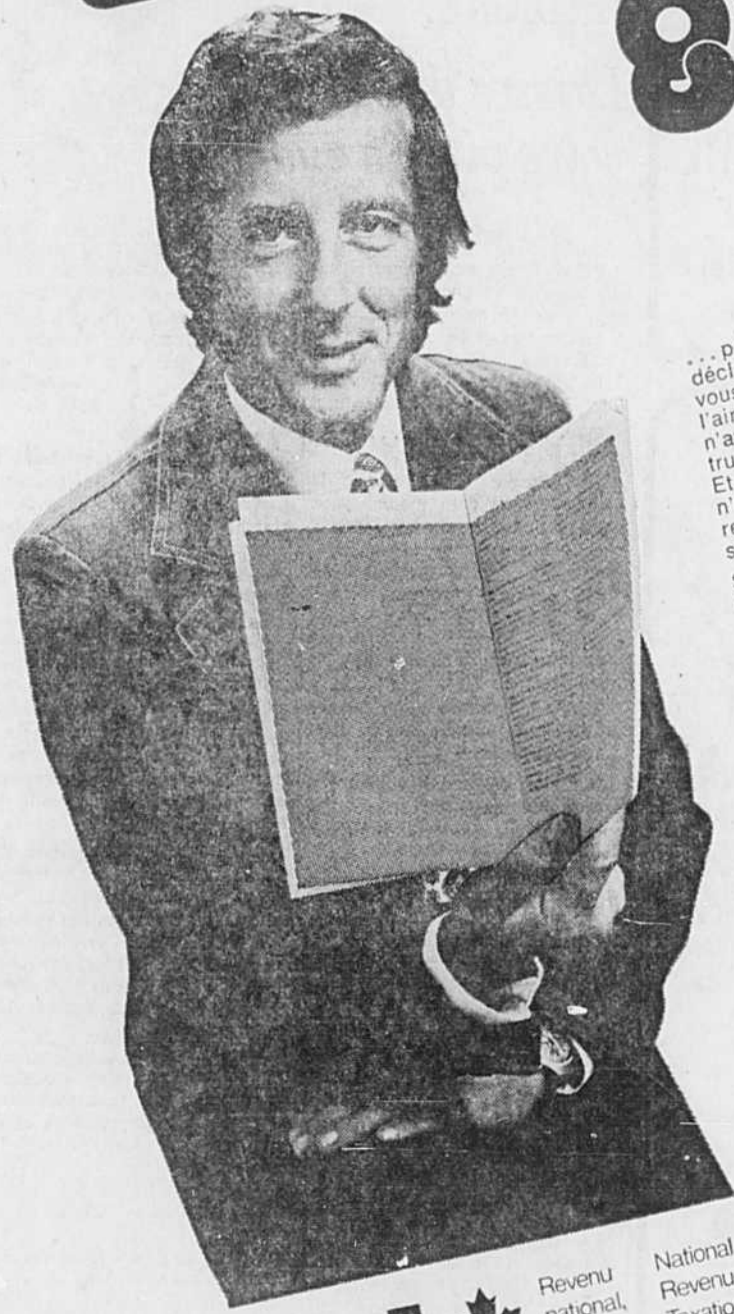
Donc, en ces temps bénis où la France était heureuse (c'était au début de l'autre siècle) les magistrats n'avaient guère de labeur et nombre d'entre eux se méritaient le titre de noble chasseur devant l'Éternel. L'homme de loi qui fait l'objet de notre propos, fusil de premier ordre, n'en finissait plus d'accumuler les faisans à la cuisine où sa mère présidait avec une poigne pas ordinaire. Que faire de tout ce gibier? Claudine-Aurore Récamier, en plus d'avoir autant d'esprit que sa célèbre homonyme, possédait comme pas une le sens de l'organisation. Comme son fils, le juge Jean-Anthelme Brillat-Savarin, n'était heureux que si la table familiale regorgeait d'invités, de convives, Maman Aurore décida de créer un pâté comme jamais la gastronomie française n'en avait connu à ce jour. Pour être plus précis, il s'agit du plat le plus onéreux qui puisse se préparer et de la recette la plus grandiose qu'on puisse imaginer. Seules de très grandes maisons et encore doivent-elles être spécialisées dans l'appât du gibier, peuvent vraiment réussir un mets aussi étonnant.

Au faisán qui pompeusement domine le tout, il faut ajouter, tenez-vous bien: un gros foie gras; de la chair de lapin, du filet de porc, de la rouelle de veau, du lard frais et, finalement, deux bécasses dodues et bien élevées, c'est-à-dire capturées dans la nature. Voilà les ingrédients. La recette — elle compte exactement 600 mots — exige des œufs battus en omelette, de la truffe détaillée en lamelles, de la farine, abondamment de beurre, de l'échalote hachée, une prise de sel épique, des champignons frais. Vous l'avez compris, il s'agit de préparer une farce de tous ces ingrédients, farce qui sera déposée dans une abaisse à laquelle on donnera une forme carrée. Le faisán, lui, ne subit pas l'outrage du moulin ou du hachoir; sa chair, largement étalée sur la surface du pâté, constitue le "rideau" de cette monumentale préparation. Cuisson: deux heures. Avant de servir, couler dans l'orifice ménagé sur le dessus du pâté, une chopine de très bonne gelée (chaude) de gibier. C'est bon à mourir et les chasseurs m'auront compris.

Avons-nous besoin de dire le triomphe qui saluait le pâté de Maman Aurore! Elle le faisait de forme rectangulaire et, sortant du four, le pâté était si gonflé, si rond et aux entournures et pourtant si souple et léger qu'il fallait songer à un doux oreiller de duvet. De là le nom. Non seulement le juge Brillat-Savarin a rendu hommage à une exceptionnelle recette de sa mère, mais, en outre, il était heureux d'apporter un délectable confirmation à l'une de ses plus caractéristiques théories, à savoir qu'un repas (même copieux) s'il est bien ordonné ne troublera jamais le sommeil de l'honnête homme.

Des pâtés doux comme des oreillers, je connais nombre de charmantes "Aurore", à Montréal et à Paris, qui les préparent de façon plus modeste, cela va de soi, mais avec une rare connaissance de l'harmonie des saveurs. Pour tout dire, le pâté de grand ou petit gibier est le mets le plus somptueux qui soit. Il devance de très loin la richissime poulette à la d'Albuféra (j'en parlerai un jour et divers plats prétentieux où il y a une telle abondance d'ingrédients à prix abordable (caviar notamment) que nous nous retrouvons au plus profond du ridicule. De ces fastes d'un autre temps, nous n'avons plus que la tourtière de la bonne tante Vitaline, mais un jour, qui sait, nous oserons nous préparer un divin oreiller à la manière de Maman Aurore.

# Laissez-vous guider



... par le guide d'impôt, pour remplir votre déclaration. Avec les 4 pages bleues du guide, vous verrez, c'est plus simple que ça en a l'air! Pour bien remplir votre déclaration, vous n'avez qu'à suivre attentivement les instructions qui vous sont données dans le guide. Et si vous avez quand même des difficultés, n'hésitez pas à nous téléphoner ou à vous rendre à notre bureau de district d'impôt; nous serons heureux de vous venir en aide.

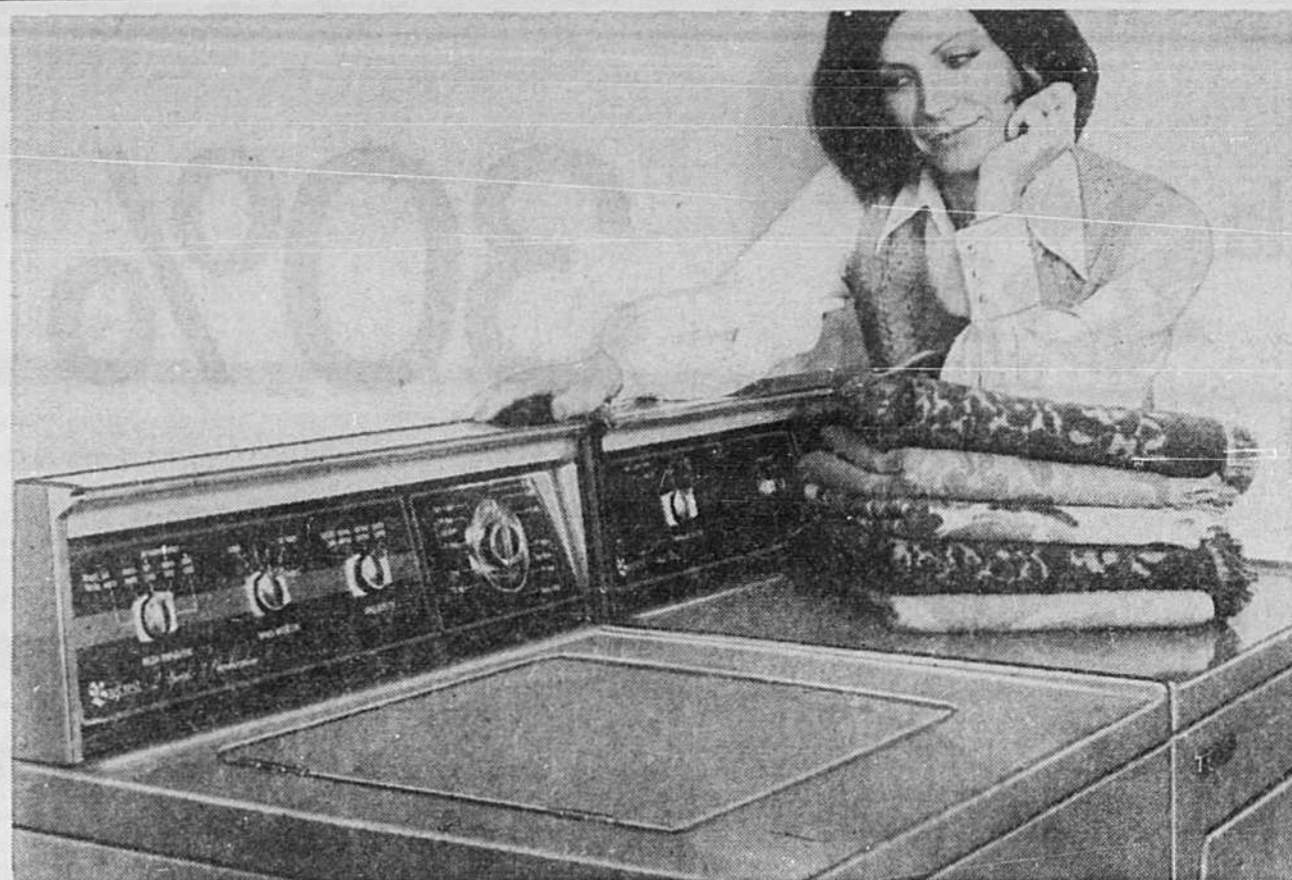
Si vous habitez dans le secteur de service local, composez directement le numéro de téléphone de notre bureau de district (pour appels interurbains gratuits, demandez à la téléphoniste, ZENITH 04000).

C'est plus simple que ça en a l'air



Revenu national Impôt National Revenue Taxation

la **Baie**  
D'HUDSON



# Laveuse et séchoir Baycrest ...une valeur sûre à considérer

Machine à laver automatique 2 vitesses Baycrest  
Nouveau modèle 1973 à prix étudié

Perfectionnements: • Dessus et couvercle en émail vitrifié • Système de retour d'eau filtrée • Niveaux d'eau variables • Distributeurs de javelle • Deux vitesses, 3 programmes • Verrouillage de sécurité • Mode d'emploi inscrit à l'intérieur du couvercle et autres caractéristiques représentées. Blanc, avocat ou or. Environ 26 1/2" de largeur, 25" de profondeur et 41 1/4" de hauteur. Garantie écrite d'un an sur toutes les pièces et la fabrication. Quatre (4) ans supplémentaires sur la transmission (pièces seulement).

(\$10 de plus en couleur)

**\$299**

SEULEMENT

Facilités de paiement sur demande.

Séchoir automatique Baycrest  
Nouveau modèle 1973 à prix étudié

Perfectionnements: Choix de minuteurs automatique ou réglable à la main. • Cuve en émail vitrifié • Mouvement de rotation "cross vane" et autres, représentés • Blanc, avocat ou or • Environ 26 1/2" de largeur, 25" de profondeur et 41 1/4" de hauteur. Garantie d'un an des pièces et de fabrication.

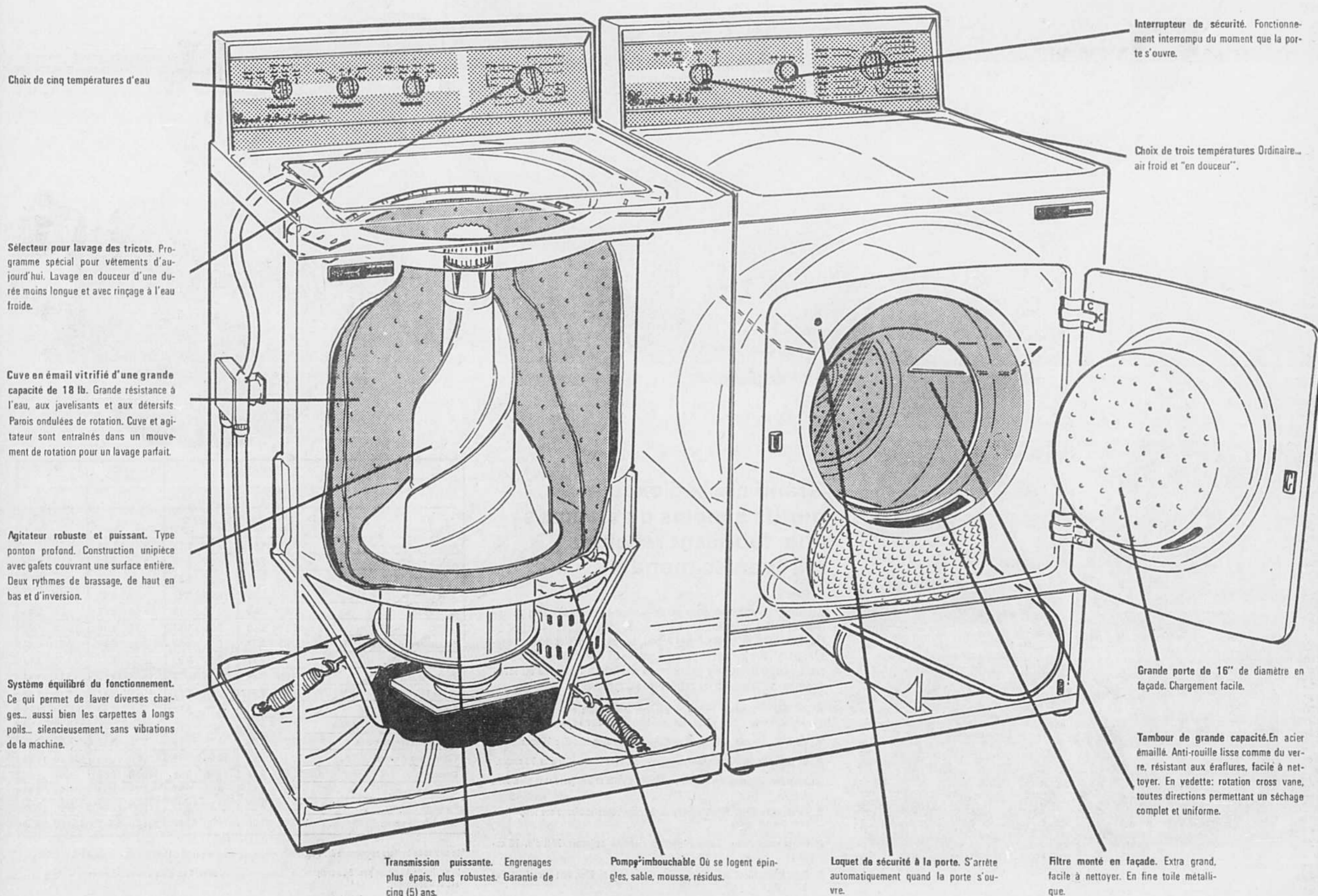
**\$189**

SEULEMENT

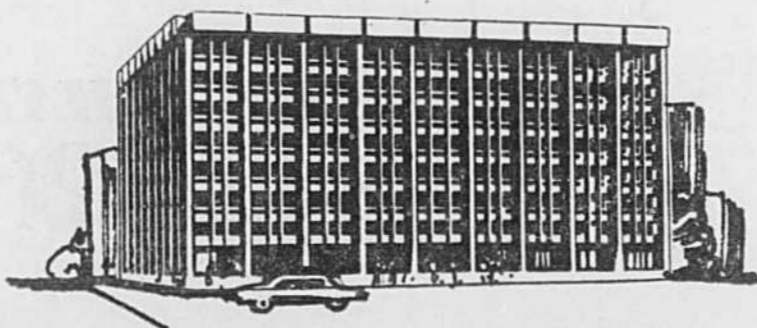
\$10 de plus en couleur.

Facilités de paiement sur demande.

Téléphoner à 842-6261. La Baie. Gros électroménagers, rayon 627, au quatrième, centre-ville, Versailles, Laval, Dorval, Rockland et Boulevard.



... est pas folle, Suzanne!  
Elle l'a trouvé  
le chemin de la Baie



**8 magasins à Montréal et en banlieue**

CENTRE-VILLE	844-1515
PLACE VERSAILLES	354-8470
LAVAL	688-8970
DORVAL	631-6741
ROCKLAND	739-5521
BOULEVARD	728-4571
SNOWDON	844-2811
ENTREPÔT	636-9633

**40 autres magasins au Québec**

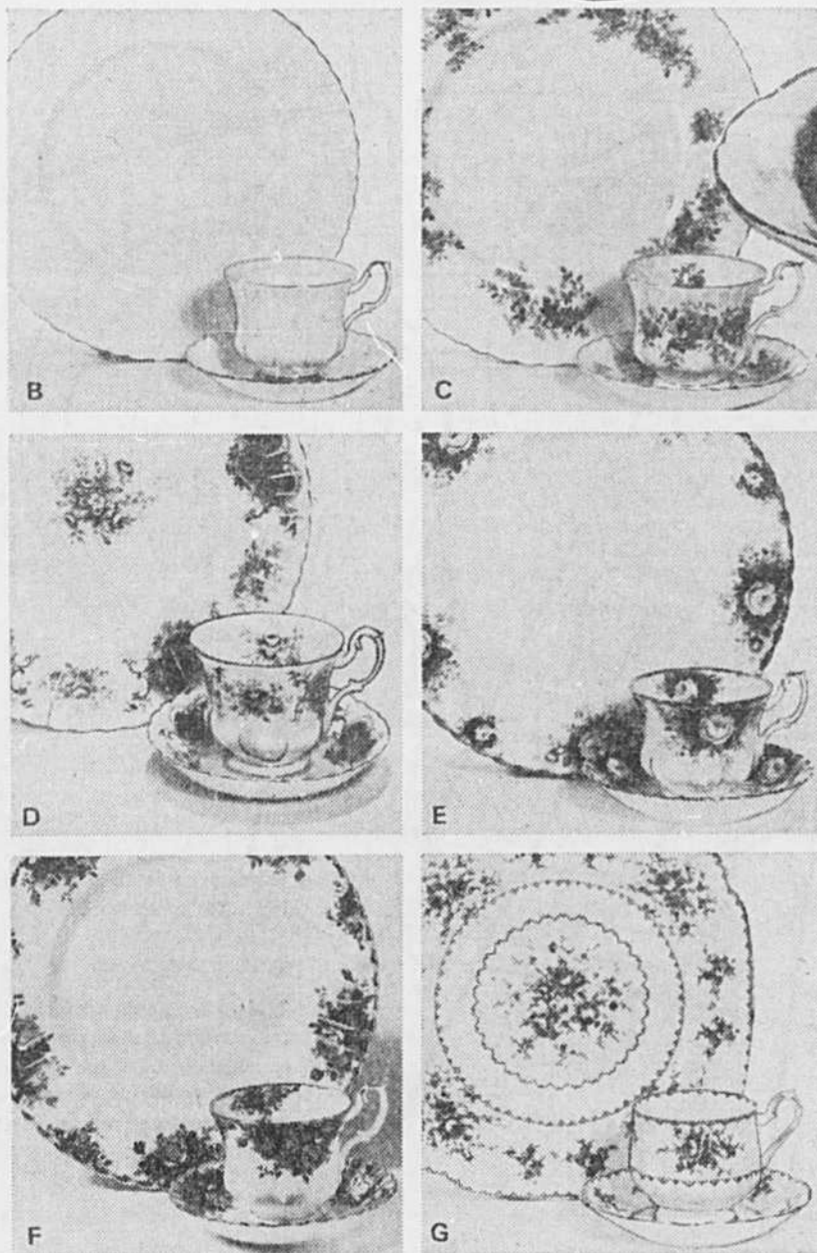
HEURES D'OUVERTURE: DU LUNDI AU MERCREDI, DE 9H 30 À 6H P.M.; LES JEUDI ET VENDREDI, DE 9H 30 À 9H P.M.; LE SAMEDI, DE 9H À 5H P.M. TÉL-ACHAT: 842-6261



# 30% de rabais!

# Belle porcelaine anglaise

Royal Albert



**Grand choix d'exquis motifs simples ou élaborés d'un fabricant reconnu à travers le monde.**

Choisissez un service à dîner ou un service à thé en élégante porcelaine anglaise maintenant. La Baie vous offre un des plus grands choix, en ville, de motifs Royal Albert. Les sept modèles sont à réassortiment garanti durant dix ans, et tous résistent à l'épreuve du lave-vaisselle. Ne manquez pas cette offre exceptionnelle!

- A. Tranquility. Gracieux motif d'arabesques, rococo. Gris estompé avec insertions de roses et de myosotis sur fond blanc. Filet d'or 18 carats.
- B. Val D'Or. Simplicité classique en blanc. Bordure avec filet d'or 18 carats.
- C. Lavender Rose. Délicats boutons en rose sur fond blanc. Filet d'or 18 carats.
- D. Berkeley. Élegance distinctive... médaillons verts et bouquets rose pâle. Filet d'or 18 carats.
- E. Celebration Rose. Fleurs épanouies, boutons roses et blancs sur fond blanc. Filet d'or 18 carats.
- F. Old Country Roses. Fleurs et boutons rose pâle et jaunes. Filet d'or 18 carats.
- G. Petit Point. Motif floral classique de fleurs en rose, bleu, vert et or. Filet d'or 18 carats.

	Val D'Or		Lavender Rose		Tranquility Celebration Rose Old Country Rose Berkeley		Petit Point	
	Ord.	Prix spécial	Ord.	Prix Spécial	Ord.	Prix Spécial	Ord.	Prix spécial
Assiette à painbeurre, 6 1/2"	2.25	1.57	2.50	1.75	2.55	1.78	2.75	1.92
Assiette à salade 8 1/2"	2.95	2.06	3.00	2.10	3.50	2.45	3.50	2.45
Assiette plate, 10 1/2"	5.60	3.92	6.25	4.37	6.95	4.86	7.00	4.90
Tasse et soucoupe.	2.95	2.06	3.00	2.10	3.50	2.45	3.50	2.45
Chope à café.	2.95	2.06	3.00	2.10	3.50	2.45	3.50	2.45
Couppelle.	2.15	1.50	2.35	1.64	2.55	1.78	2.75	1.92
Bol à soupe et soucoupe.	5.60	3.92	6.25	4.37	6.95	4.86	6.95	4.86
Légumier ovale	11.25	7.87	12.25	8.57	13.75	9.62	13.75	9.62
Saucière et soucoupe.	13.50	9.45	14.75	10.32	16.35	11.44	16.35	11.44
Plat de 13"	11.25	7.87	12.25	8.57	13.75	9.62	13.75	9.62
Grand pot à crème.	4.25	2.97	4.75	3.32	5.25	3.67	5.35	3.75
Sucrier avec couvercle.	8.50	5.95	9.50	6.65	10.50	7.35	10.75	7.52
Petits sucrier et pot à crème.	4.25	2.97	4.75	3.32	5.25	3.67	5.50	3.85
Théière - env. 8 tasses.	12.75	8.92	13.95	9.76	15.50	10.85	16.00	11.20
Cafetière	12.75	8.92	13.95	9.76	15.50	10.85	16.00	11.20
Salière et poivrière.	3.95	2.76	4.25	2.97	4.75	3.32	5.25	3.67
Service de 5 pièces.	13.75	9.62	14.75	10.32	16.50	11.54	16.75	11.72
Service de 40 pièces.	110.00	77.00	118.00	82.60	132.00	92.40	134.00	93.80

\*Le service de 5 pièces se compose de: 1 assiette à painbeurre, assiette à salade, 1 assiette plate, 1 tasse et 1 soucoupe.  
Le service de 40 pièces pour: 8 se compose de: 8 assiettes à painbeurre, 8 assiettes à salade, 8 assiettes plates, 8 tasses et 8 soucoupes.

Téléphoner à 842-6261. La Baie - Vaisselle, rayon 614, au quatrième, centre-ville. Versailles, Laval, Dorval, Rockland et Boulevard.



**VEZ APP...LL...AUDIR PATOF À LA BAIE**

Une nouvelle qui réjouira tous les petits et les plus grands! Oui! Patof viendra à l'inauguration de la boutique "PATOF" au magasin de la Baie de Versailles, le 22 mars. Ses galipettes, ses piroettes, ses chansons vous amuseront et vous feront rire à cœur joie...

Ne manquez pas de venir voir Patof... le clown qui a de l'étoffe! Le jeudi, 22 mars de 7 h p.m. à 8 h p.m. au magasin la Baie, au deuxième Place Versailles ON L'APPLAUDIT!

**TÉL-ACHAT**  
**842-6261**

**8 magasins à Montréal et en banlieue**

CENTRE-VILLE 844-1515  
PLACE VERSAILLES 354-8470  
LAVAL 688-8970  
DORVAL 631-6741  
ROCKLAND 739-5521  
BOULEVARD 728-4571  
SNOWDON 844-2811  
ENTREPÔT 636-9633

**40 autres magasins au Québec**

HEURES D'OUVERTURE: DU LUNDI AU MERCREDI, DE 9H 30 À 6H P.M.; LES JEUDI ET VENDREDI, DE 9H 30 À 9H P.M.; LE SAMEDI, DE 9H À 5H P.M. TÉL-ACHAT: 842-6261