

De l'or, de l'encens et de la myrrhe... orange, clémentine, mandarine...

FRANÇOISE KAYLER

Une orange à Noël, cela a déjà été le plus beau cadeau qu'un enfant pouvait recevoir. Le fruit était exotique et c'était un présent extraordinaire. Maintenant que la vitamine C a mis les agrumes au niveau du petit-déjeuner, l'orange n'a plus de mystère. La clémentine en a encore.

La clémentine, c'est ce tout petit agrume qui depuis plusieurs années arrive chez nous, presque avec la première chute de neige et qui, chaque fois, nous fait penser que, si elle est là, c'est que Noël n'est pas bien loin.

Ronde, enveloppée d'une pelure fine, faite de sections bien refermées, la clémentine s'épluche comme se dépapillote un bonbon. Plus elle est petite, plus elle est fraîche, juteuse et parfumée. Ce qui fait que l'on ne se contente jamais d'un seul de ces fruits. Et qu'il faut en prévoir beaucoup pour satisfaire tout le monde.

La clémentine a été «inventée» par un moine. C'est par croisement entre le mandarinier et le bigaradier que le Père Clément Rodier a obtenu la clémentine en 1902. Elle pousse en Espagne, en Italie, en Corse, en Algérie et, dans des conditions particulièrement propices, au Maroc. Ce pays en exporte, chaque année, plus de 150 000 tonnes métriques vers l'Amérique du Nord et l'Europe, mais aussi vers le Moyen-Orient et les pays de l'Est. Les clémentines arrivent chez nous au milieu du mois de novembre et l'approvisionnement se poursuit jusqu'au mois de février. Les premières clémentines du Maroc ont été importées au Canada par Courchesne Larose en 1972.

Il ne faut pas confondre la clémentine (qui est, cependant, une variété de mandarine) et la mandarine qui est le fruit du mandarinier. Il ne faut pas, non plus, appeler la mandarine, «tangerine», terme anglais dérivé du nom du port de Tanger. La vraie tangerine est un fruit hybride entre l'orange et la mandarine.

Parmi les agrumes qui arrivent pour Noël, le kumquat est cette toute petite «orange» de forme ovale, un peu amère, que l'on consomme tout entière et qui fait de jolies garnitures. On peut confire les kumquats dans le sucre. On peut aussi les mettre dans l'alcool à la manière des cerises à l'eau-de-vie. Exotiques hier, communs aujourd'hui, c'est le sort qu'ont connu les agrumes, les bananes, les ananas, les avocats et les kiwis auxquels il n'a fallu que quelques années pour entrer dans le panier à provisions quotidien. Depuis peu, une nouvelle moisson de fruits ensoleillés arrive sur nos marchés. Et la plupart sont encore, vraiment, des fruits exotiques avec, tout autour, une sorte de halo mystérieux qui fait qu'on ne les aborde que timidement.

Le maracuya commence à être apprécié. C'est peut-être parce qu'il porte aussi le nom de fruit de la passion que ses qualités ont été rapidement reconnues. D'autres ont moins de chance: le tamarillo, rond, à fine pelure rouge et brillante, à saveur aigre-douce, qu'il faut consommer bien mûr et dont on fait une excellente confiture; le curuba, de forme allongée, de couleur tirant du jaune au vert, juteux et rempli de petites graines noires, à saveur fine et au parfum exotique, dont on fait des desserts raffinés; le granadilla, rond avec une coquille fragile comme un oeuf, et que l'on mange, effectivement, comme un oeuf à la coque quand la pelure devient très brune. Dans ce nouveau panier de fruits, réapparaissent des fruits oubliés. Le physalis, par exemple. Exotique? C'est ce petit fruit que nous ne cultivons presque plus: la «cerise de terre»!

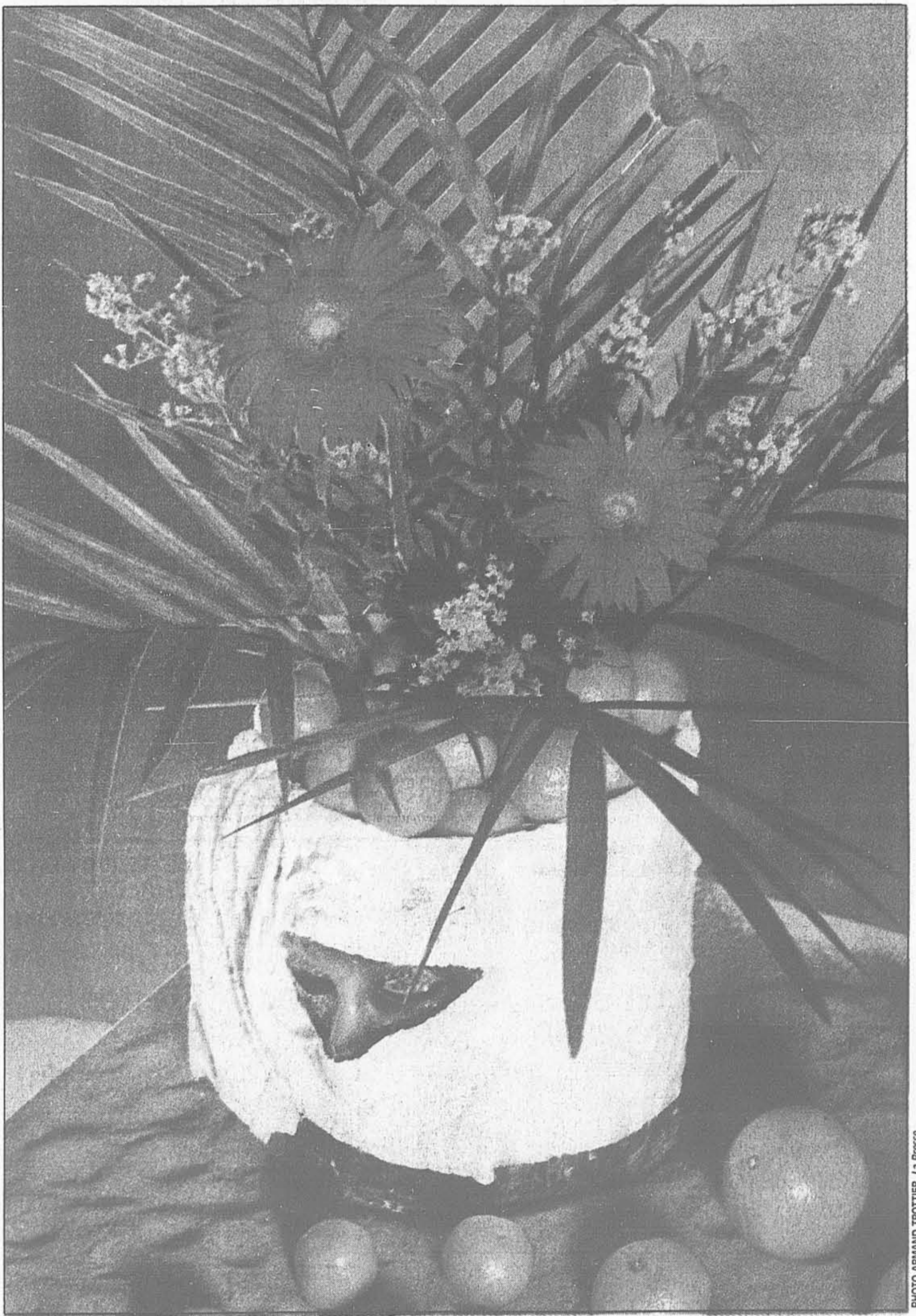


PHOTO ARMAND TROTTIER, La Presse



PHOTO JEAN COUILL, La Presse

CONSOMMER MOINS DE MATIÈRES GRASSES

FROMAGES DE TYPES COTTAGE, RICOTTA OU QUARK

FAIBLES EN GRAS

LES FROMAGES DE MOINS DE 2% M.G.

% M.G.	MATIÈRES GRASSES EN GRAMMES PAR PORTION DE 125g
1/10 de 1%	0.1g
1/4 de 1%	0.3g
0.3%	0.4g
0.5%	0.6g
0.8%	1.0g
1%	1.3g

© : DÉPARTEMENTS DE SANTÉ COMMUNAUTAIRE DU LAKESHORE ET DE VERDUN-1988
EN COLLABORATION AVEC LES SUPERMARCHÉS MÉTRO

Exemple d'étiquettes placées sur les tablettes du supermarché. Un guide d'utilisation, une brochure

donnant des conseils pour réduire la consommation de gras, complètent cet étiquetage.

Étiquetage
sur la valeur
alimentaire
des produits
au supermarché

Métro-Richelieu bat la marche

FRANÇOISE KAYLER

■ On parle d'étiquetage nutritionnel depuis de nombreuses années et, périodiquement, le sujet revient dans l'actualité. Un premier pas pourrait être franchi dans cette démarche qui permettrait au consommateur d'évaluer la valeur alimentaire des produits qu'il

achète sur simple consultation de l'étiquette.

C'est une première au Québec, et au Canada, qu'annonçaient conjointement, la semaine dernière, les marchés Métro-Richelieu et les DSC de Verdun et du Lakeshore.

Le projet a été élaboré en délimitant nettement l'objectif: aider les consommateurs à di-

minuer les quantités de gras. Le but visé est donc de donner des renseignements sur le plus grand choix d'aliments contenant le moins de gras possible. Et c'est sur les lieux d'achat que l'étiquetage alimentaire est fait.

Les responsables de ce projet ont pris en considération les résultats d'une étude faite en 1987 qui concluait que 81 p.

cent de tous les achats dans les supermarchés découleraient d'une décision prise, sur place, dans le magasin. C'est donc sur les tablettes, dans le secteur des produits visés, que l'étiquetage est fait.

Le choix de la réduction des gras s'est imposé, presque de lui-même. Les maladies cardiovasculaires sont responsables

de plus de 50 p. cent des décès prématurés chez les adultes québécois. De nombreux experts pensent que la diminution de la consommation quotidienne totale de gras serait l'une des clefs de la prévention de ces maladies.

C'est vraiment une démarche de promotion «Santé du Cœur» que les deux Départe-

ments de Santé communautaires, Verdun et Lakeshore, ont initié en collaboration avec le Service des relations avec les consommateurs de Métro-Richelieu Inc. Cet étiquetage sur les tablettes permet aux consommateurs de se rendre compte qu'il existe des choix alimentaires faciles à reconnaître à l'intérieur de plus de six catégories d'aliments: laits, yogourts, fromages, viandes rouges, volailles, poissons. Ces aliments sont ceux qui fournissent, ensemble, presque la moitié du gras consommé chaque jour.

L'étiquetage fait sur les tablettes est complété par la distribution de deux brochures. L'une explique comment utiliser les étiquettes pour sélectionner les aliments les moins gras. L'autre donne des moyens pratiques pour consommer, chaque jour, moins de gras.

Dix supermarchés Métro ont été choisis pour la réalisation de ce projet. Ils sont principalement situés dans la région de Montréal (8), Laval (1), Rive-Sud (1). Ils ont été divisés en deux catégories. Cinq sont des magasins témoins; cinq reçoivent le matériel éducatif. Les données seront recueillies sur les ventes des produits dans les deux groupes de magasins. La mesure des changements de comportement d'achat se fera par comparaison des données de vente et des informations recueillies à l'aide d'un questionnaire fait avant, et après l'institution de ce programme. L'étude est faite sur une durée de neuf mois. Les résultats seront disponibles l'automne prochain. Le projet a reçu une subvention de Conseil de la santé et des Services sociaux de la région de Montréal Métropolitain.

Jusqu'à 50% de rabais

Coordonnés molletonnés **Cooper Kids** pour fillettes



Vêtements pour fillettes qui demeurent très actives...

Il est facile de trouver pour vos enfants de superbes vêtements qui gardent leur éclat... en autant que les enfants ne bougent pas. Cooper a créé cette collection de vêtements pour fillettes car ils ne semblaient pouvoir trouver aucune fillette pouvant rester immobile plus de 13 secondes (d'après une recherche scientifique exhaustive). Ces superbes coordonnés molletonnés confortables et durables sont tout indiqués pour la fillette active. Ils sont offerts dans un choix de modèles très colorés avec imprimés variés. Les enfants de la collection Cooper... des enfants à la hauteur! Tailles 2, 3, 3X.

*Jusqu'à 50% de rabais sur nos prix courants.

Cooper Kids

Prix en vigueur jusqu'au 6 décembre 1988

Woolco

UTILISEZ NOTRE
PROGRAMME DE
MARCHANDISE
RÉSERVÉE

Des bas prix...et tellement plus à découvrir!

ROSEMÈRE
PLACE
ROSEMÈRE
401, boul. Labelle

LaSALLE
CENTRE LE
CAVALIER
8248, boul.
Champlain

ST-JEAN
LES GALERIES
RICHELIEU
978 Boul
DU SEMINAIRE

BROSSARD
PLACE
PORTOBELLO
7200, boul.
Taschereau et pont
Champlain

LAVAL
CENTRE
LAVAL
Sortie 8 de
l'autoroute des
Laurentides et
boul. Saint-Martin

ST-LÉONARD
CENTRE
LANGELIER
7445, boul.
Langelier

KIRKLAND
PLAZA
ST-CHARLES
Sortie 50 de la
Transcanadienne
et boul. St-Charles

LONGUEUIL
CENTRE
CENTREVILLE
boul. Roland-
Therrien et Curé-
Poirer

REPENTIGNY
LES GALERIES
RIVE NORD
100, boul. Brien

VALLEYFIELD
CENTRE
COMMERCIAL
VALLEYFIELD
30 ch. Dufferin
Valleyfield, Québec
J6S 4W4

Le fenouil tous azimuts

Presse Canadienne

■ Le vendeur italien du marché agricole de Hamilton a paru surpris lorsqu'on lui a demandé de nommer une racine bulbeuse, verte, ressemblant au céleri et avec une odeur de réglisse.

«Anis», a-t-il répondu d'un air dédaigneux. Peut-être a-t-il pensé que la question venait d'un autre néophyte incapable d'identifier les légumes de plus en plus exotiques maintenant offerts dans les marchés canadiens.

En vérité, le nom correct de l'herbe est fenouil. Pour les cuisiniers italiens, français, grecs, indiens et asiatiques du Sud-Est, cette herbe est essentielle.

Le fenouil fait habituellement son apparition dans les étals en octobre. Et sa saison peut durer jusqu'à six mois, mais c'est en novembre et décembre qu'on en trouve le plus.

Sa délicate saveur d'anis (réglisse) est très recherchée pour le poisson, les saucisses, les salades, le pain et les pâtes.

Dans son livre «Kitchen Herbs—The Art and Enjoyment of Growing Herbs and Cooking with Them» (Bantam, \$32.95) — Sal Gilbertie dit que les feuilles et les graines de fenouil sont également utilisées avec la volaille, le porc, les soupes et légumes cuits comme par exemple le chou, les petits pois, les haricots, les pommes de terre et le chou-fleur.

«Toutes les parties de cette gracieuse plante méditerranéenne peuvent être utilisées en cuisine», souligne-t-il.

Avec le poisson

M. Gilbertie rappelle aussi que les «feuilles vertes et plumeuses vont à merveille avec le poisson.

«Farcissez un poisson avec les feuilles et les tiges avant de le faire rôtir ou griller. Ajoutez les feuilles à un liquide de pochage ou à une sauce d'arrosage. Touillez les feuilles hachées dans une soupe aux tomates chaude pour en rehausser leur saveur et mettez-en dans les salades ou dans les pains de viande.»

Les tiges creuses peuvent être traitées comme le céleri, ajoutez-t-il.

«Mangez-les crues ou plongez les tiges dans de l'eau ou dans un bouillon de poulet comme s'il s'agissait d'un légume devant être servi avec du beurre.»

M. Gilbertie a découvert que les enfants adorent la saveur du fenouil. «Laissez-les donc se servir d'une tige fraîche comme d'une paille pour boire leur jus d'orange.»

M A C É D O I N E

Quand un supermarché opte pour la santé

FRANÇOISE KAYLER

C'est un très beau et très bon calendrier que les marchands Métro et Marché Richelieu vont offrir à leur clientèle cette année. Résultat d'un concours culinaire lancé dans le public, le choix des recettes propose des desserts. Mais des desserts légers et parfumés, savoureux et qui peuvent entrer dans un projet de saine alimentation. La recette gagnante est une mousse aux goyaves; les deux recettes qui ont reçu des mentions spéciales: une soupe froide à l'abricot, un pouding champêtre à la rhubarbe et aux bleuets.

Le calendrier est illustré avec les desserts de douze recettes et les recettes sont données en fin de calendrier. Mais ce n'est pas le seul intérêt de l'édition 1989 de ce calendrier. La qualité des photographies est remarquable. A plusieurs points de vue. Ce sont des enfants qui présentent les plats, des enfants d'origines ethniques différentes. Les photos ont été faites en choisissant une peinture célèbre en fond de scène et le concepteur a réussi à intégrer le personnage et le plat dans le sujet de la toile.



Produits laitiers allégés

■ En lançant son nouveau calendrier, Métro-Richelieu avait d'autres nouvelles à annoncer. Celle, par exemple, d'une tournée pour faire la promotion de certains produits particulièrement bons pour la santé. Le Service des relations avec les consommateurs organise, pour 1989, une série de conférences sur les produits laitiers qui a pour but premier de faire connaître les produits laitiers allégés en gras. Ils sont de plus en plus nombreux, dans plusieurs catégories, à contenir moins de gras. Les laits, les yogourts, les fromages offrent un choix de pourcentages de gras parmi lesquels les consommateurs soucieux de manger plus «maigre» peuvent trouver de quoi satisfaire leur appétit...avec plaisir.

La dinde au téléphone

■ Pour la cinquième année consécutive, Métro-Richelieu mettra à la disposition des consommateurs un service d'information téléphonique sur la préparation des oiseaux de Noël. Ce service sera disponible dans la région de Montréal, de Québec et de l'est du Québec, entre 9h et 17h, les 21, 22 et 23 décembre prochain.

Les numéros de téléphone du Service des relations avec les consommateurs sont les suivants: région de Montréal, 643-1030 ou 643-1043; région de Québec et de l'est du Québec, 1-800-463-4681 (sans frais) ou 871-7101.

La dinde n'est plus le seul oiseau disponible à Noël. On trouve sur le marché, à cette période de l'année, des cailles, des faisans, de la pintade, de l'oie, des canards, des volailles nourries au grain et d'autres pas, des dindes farcies, congelées, injectées de gras, etc...Ce service aux consommateurs a pour but de donner l'information qui permet de connaître les caractéristiques de ces produits différents pour les préparer avec succès.

Mer et champagne

■ Du 5 au 18 décembre, le Restaurant de l'hôtel Quatre-Saisons proposera un petit menu des Fêtes qui associera les produits de la mer et le champagne. Le chef Michel Lanot a composé un menu table d'hôte qui propose, entre autres plats, Terrine de rouget aux pommes de terre et sauce rouille, Carpaccio de thon avec crème sure au gingembre, Mignon de bar braisé sur coulis de homard à l'huile d'olive, Feuillantine de noix pèlerines avec sauce au vin blanc et éclats de pistaches et de truffes. De son côté, Don Jean Léandry, premier sommelier du Canada, a fait le choix des champagnes (qui pourront être vendus au verre) pour le repas aussi bien que pour le dessert.

Dégustation de chocolat

■ Les beaux chocolats font partie des petits cadeaux que l'on s'échange à Noël autant qu'au jour de l'An. Sans compter, qu'avec la café il font agréablement la paire à la fin d'un repas.

En prévision des fêtes de fin d'année, une dégustation et une présentation de chocolats fins, importés de Belgique (les chocolats Léonidas) sera organisée samedi et dimanche prochains, à la boutique Les Faveux chocolats belges L & S, 5111 avenue du Parc. Une tasse de café Gérard Van Houtte accompagnera la dégustation.

La Maison du Tissus
Bouclair

Ces items sont en vente jusqu'au 3 décembre 1988.

CHALLIS
jusqu'à **50%**
DE RABAIS

Vaste choix de challis souples et légers. Sélection d'imprimés et de dessins.

de **449 m** ord. 8.99 m à **799 m** ord. 9.99 m

VELOURS CÔTELÉS
ÉPARGNEZ **33 1/3%**
JUSQU'À

Nos velours côtelés fins, moyens ou larges BAGATELLE ainsi que notre velours côtelé «ACHAT SPÉCIAL»

de **399 m** ord. 5.99 m à **599 m** ord. 8.99 m

LAINAGES

jusqu'à **33 1/3%**
DE RABAIS

Sélection de GABARDINES, CHALLIS, TISSUS LAINEUX ET TISSUS À MANTEAUX.

de **532 m** ord. 7.99 m à **2399 m** ord. 29.99 m

TOUS LES PATRONS
VOGUE
50%
DE RABAIS

ÉPARGNEZ 20%
TISSUS SPÉCIAL MODE

399 m
ord. 4.99 m

PLUSIEURS AUTRES
SPÉCIAUX EN MAGASIN

LES JOURS D'ÉCONOMIE

TISSUS POUR
OCCASIONS SPÉCIALES

Épargnez jusqu'à **33 1/3%**

Soyez prêtes pour les Fêtes!
Des taffetas, jacquards, failles,
tissus métalliques, etc.

de **666 m** ord. 9.99 m à **2249 m** ord. 29.99 m

Jusqu'à **50%**
DE RABAIS

SIMILI FOURRURE
Motifs peaux d'animaux, géométriques et unis. Fibres mélangées. 150 cm

de **1249 m** ord. 24.99 m à **1874 m** ord. 24.99 m

sur la sélection complète de
33 1/3%
DE RABAIS **BOUTONS ET CISEAUX**

LAVAL
1720, boul. des Laurentides
667-3120

LACHINE
3100, Notre-Dame
637-1102

TERREBONNE
1350, chemin Moody
471-9494

LAVAL
3350, boul. St-Martin
687-8480

LASALLE
Place Newman
365-7337

GREENFIELD PARK
Les Galeries Taschereau
672-4372

ST-LÉONARD
4490, Jean-Talon
725-9175

DOLLARD-DES-ORMEAUX
Galeries des Sources
683-4711

ST-JEAN
180, St-Joseph
348-1145

MONTREAL-NORD
5630, Henri-Bourassa
327-1113



L'IMPORTANT C'EST QUE VOUS SOYEZ SATISFAIT!

3 HEURES DE STATIONNEMENT GRATUIT

DU LUNDI SEULEMENT AU VENDREDI
de 10h30 a.m. à la fermeture (1h30 a.m.)

STATIONNEMENT

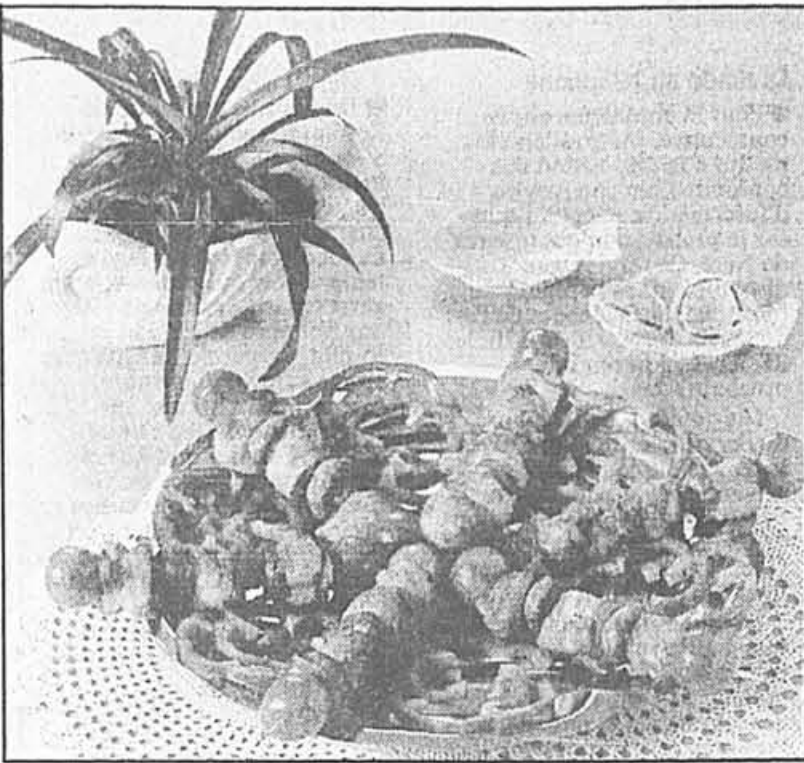
Le Faubourg Ste-Catherine

ENTRÉE RUE GUY, ANGLE STE-CATHERINE

Les recettes au micro-ondes

Thérèse Daigle, professeur d'art culinaire à l'Institut national des viandes, est l'auteur du volume « La cuisine au micro-ondes à votre portée » publié aux Éditions La Presse

BROCHETTES DE LOTTE



Enfiler les morceaux de lotte sur des brochettes de bois en alternant avec des légumes.

Badigeonner de la marinade en vous servant d'un pinceau.

A la mi-cuisson, mettre au centre celles qui sont aux extrémités et vice versa.

750 g de lotte en cubes de 1 1/2 po (4 cm), pas en filets
125 g de chapeaux de champignons passés au beurre fondu
1 poivron vert blanchi et coupé en gros dés
Petites tomates cerises (facultatif) ou morceaux de tomate

Marinades

1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de sauce soya
1 c. à thé de sucre
1 c. à soupe de ketchup
1 c. à thé de gingembre frais, haché finement

PRÉPARATION:

Faire mariner les morceaux de poisson de 30 à 60 minutes. Les enfiler sur des brochettes de bois en alternant avec les légumes. Déposer les brochettes dans un plat rectangulaire (31 x 19 cm) et les arroser avec la marinade. Recouvrir d'une pellicule plastique et faire cuire à haute intensité pendant 4 minutes. Retourner les brochettes et cuire 2 à 5 minutes (selon la grosseur des morceaux de poisson).

NOTE — On peut doubler la recette de marinade. Ne pas oublier, après les premières minutes de cuisson, de permuter les brochettes: mettre au centre celles qui sont aux extrémités et vice versa.

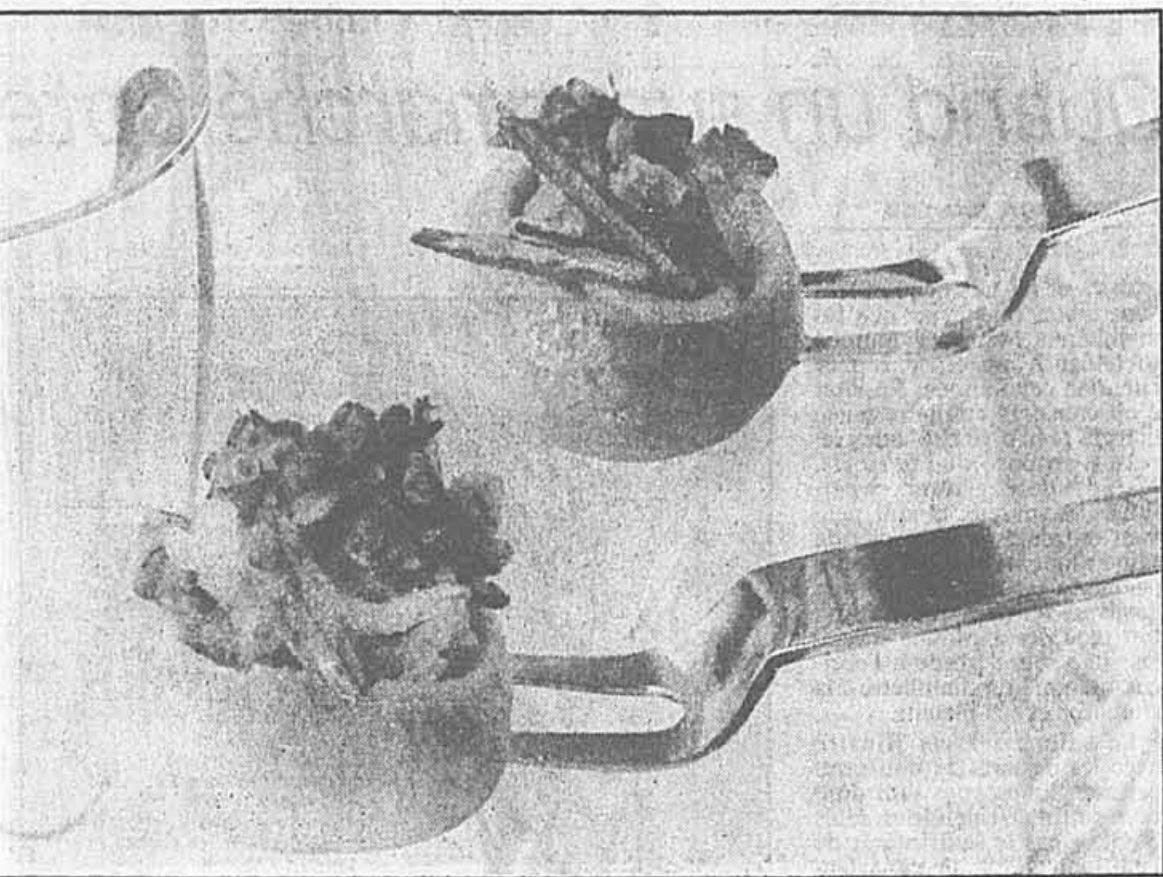
CONSEIL DE LA SEMAINE:

Par temps froid, pour vous remonter, rien de tel qu'une boisson chaude. Verser dans un litre de jus de pomme, le jus et les zestes hachés finement d'un citron et d'une orange, et un bâton de cannelle.

Mettre le tout dans un contenant de deux litres et faire chauffer au four à micro-ondes, 5 minutes à haute intensité. Servir dans des verres (sucre si désiré).

NOTE: C'est infailible.

Cuisiner avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

MENU DE NOËL
Canapés variés

NOTE — Noter que chaque recette de canapés a un rendement de trois douzaines. Calculer six à huit canapés par personne, s'ils sont servis avant un repas, et dix à douze canapés pour un cocktail ou un 5 à 7.

Canapés au foie de morue

Préparation: 20 minutes
Rendement: 3 douzaines

Cuisson: —

INGRÉDIENTS

500 g foie de morue cuit, frais ou en conserve (1 lb 2 oz)
36 croûtons de pain
1 oignon finement ciselé
1 jaune d'oeuf, cuit dur
Tomates en dés quantité suffisante
Ciboulette fraîche quantité suffisante

MÉTHODE

- Faire égoutter le foie de morue dans une passoire.
- Garnir les croûtons de pain avec l'oignon.
- Disposer un morceau de foie de morue sur le dessus.
- Décorer avec le jaune d'oeuf cuit dur passé à travers une passoire, les dés de tomate et la ciboulette.
- Servir ces canapés froids.

MÉTHODE

- Faire congeler partiellement le saumon, puis le détailler en tranches fines dans le sens de l'épaisseur.
- Rouler les tranches sur elles-mêmes en spirale; les ouvrir partiellement de façon à former une rose.
- Badigeonner les croûtons avec de la crème sure et disposer une rose de saumon au centre de chaque croûton.
- Décorer le centre de la fleur avec de l'aneth frais.
- Servir ces canapés froids.

PHOTOGRAPHIE: Centre de ressources didactiques de l'ITHO.

Rosace de saumon fumé

Préparation: 45 minutes
Cuisson: —

Congélation: 1 heure
Rendement: 3 douzaines

INGRÉDIENTS

500 g filets de saumon fumé, paré (1 lb 2 oz)
36 croûtons ronds d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre
125 mL crème sure (1/2 tasse)
Aneth frais quantité suffisante

Vient de paraître !



Comme les grands crus, le *Guide du vin* de Michel Phaneuf se bonifie avec les années. La 8^e édition propose donc 1 500 vins commentés, soit 100 de plus, des sections sur les vins rosés, mousseux et fortifiés, une rétrospective des meilleurs vins 1982-

1988, un supplément sur les bières importées et, bien sûr, les achats selon le rapport qualité-prix et la capacité de vieillissement des vins offerts à la Maison des vins et à la S.A.Q. en 1989.

304 pages.

FORMAT PRATIQUE

éditions
la presse

À UN PRIX MODIQUE
12,95\$

20%
de réduction
aux abonnés
de La Presse
sur tous nos
livres.

N° d'abonné _____
N° 656

Prix régulier d'abonné
12,95\$ 10,35\$

Aussi en vente chez
votre fournisseur
habituel.

Vous pouvez commander par
téléphone en utilisant votre
carte VISA ou MASTERCARD.

Vous pouvez recevoir ce livre
en remplissant et en retournant
ce coupon aux

285-6984

Éditions La Presse, Liée
46, Saint-Antoine Ouest
Montréal (Québec)
H4Y 1J5

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____
Code postal _____ Tél. (____) _____

Chèque VISA
 Mandat MASTERCARD

N° _____ Prix du livre _____
+ frais de manutention 1,50\$
Montant total ci-joint _____

Date d'expiration _____
Prière de noter que les échanges
et les remboursements ne
sont pas acceptés.

656

Les Finesses des Fêtes
Sélection Les 5 Saisons

QUI DIT CÉLÉBRATIONS, DIT 5 SAISONS!

Les corbeilles cadeaux.

Cette année, faites-vous remarquer par un cadeau sûr de plaire qui témoignera de votre bon goût: offrez une corbeille cadeau des 5 Saisons. Vous pouvez choisir entre la corbeille de fruits, la corbeille de fromages ou la corbeille du gourmet garnie de délicieux produits d'importations. Chacune est offerte en différents formats. Vous pouvez commander par téléphone en appelant votre magasin Les 5 Saisons le plus proche et même payer par Visa ou MasterCard. Nous acceptons les commandes multiples et nous livrons dans toute la grande région de Montréal. Et nous accompagnons nos corbeilles d'une carte personnalisée de vos vœux.

A partir de **9,99\$**

Les buffets.

Simple et sages ou fastueusement élaborés, nos buffets vous vaudront les compliments de vos invités. Nous vous offrons un choix mégalé d'options, pour

tous les goûts, tous les budgets et toutes les circonstances. Plateaux combinés de toutes sortes, buffets, pièces montées, salades, hors-d'œuvre, aspics, desserts, plats cuisinés, vous n'avez que l'embarras du choix. Pour commander, venez feuilleter notre catalogue couleur. Notre maître traiteur se fera un plaisir de vous conseiller.

A partir de **14,90\$**

D'autres belles idées cadeaux.

Aux 5 Saisons, vous trouverez des centaines d'autres idées cadeaux pour Noël: gâteaux aux fruits maison, plum puddings, chocolats fins de Belgique, fruits aux spiritueux, assortiments de produits fins ou de confitures, produits Sable & Rosenfeld et quantités d'autres délicieuses surprises.



Livraison à domicile et commandes par téléphone.

LES 5 SAISONS

Lépicier par excellence

1180, rue Bernard
Outremont
Tél.: 276-1244

1250, avenue Greene
Westmount
Tél.: 931-0249



Stationnement gratuit. Livraison à domicile. Services de traiteur. Corbeilles de fruits. Bières et vins.

MAGASINAGE



RECHERCHE: MICHÈLE DUBREUIL, collaboration spéciale
PHOTO: PIERRE McCANN, La Presse

Épices, jolies, jolies

Les petits cadeaux entretiennent l'amitié et ceux-ci font du bien. La maison Gourmet Village, de Morin Heights, a choisi d'emballer des épices de façon à ce que l'on puisse les offrir sans autre forme de présentation. On pourrait même les accrocher dans un arbre de Noël ou les donner, en guise de souvenirs d'une soirée, à chacun de ses invités. La muscade et sa râpe (\$6,00), les épices pour aromatiser des préparations aux pommes (l'emballage comprend épices, recettes et cuillère de bois: \$5,50), les mélanges d'épices pour vinaigrettes, sauces, etc... (l'emballage contient

planchette de bois et petit fouet: \$8,00), les mélanges d'épices pour vin chaud (\$9,95), etc... sont vendus à la boutique Accessoires Beaubourg, 4085 rue St-Denis.

Des gaufres encore des gaufres

Presse Canadienne

Les gaufres sont devenues un des plus simples petits déjeuners à préparer. On n'a qu'à insérer dans le grille-pain une gaufre congelée achetée au supermarché et voilà, le tour est joué.

Pourtant, si l'on se fie aux ventes croissantes de gaufriers, les gaufres-maison connaissent un regain de popularité.

«Nous avons remarqué une augmentation des commandes au cours de la dernière année», a déclaré Linda Nett, directrice des ventes et du marketing au service de Somerset House, de Toronto, société distributrice des gaufriers Toastess au Canada.

La plupart des gaufriers viennent avec des fers séparés pour les sandwiches grillés, ajoute Mme Nett. Leur prix de vente varie entre \$50 et \$79.

Au XIII^e siècle, un artisan a eu l'idée de concevoir des fers quadrillés pour la cuisson, qu'il a appelés gaufres — de l'ancien français wafela.

En vérité, d'après la nouvelle version américaine du Larousse gastronomique (publié par Crown), les gaufres, les beignets et les crêpes figuraient parmi les aliments les plus communs préparés à la campagne.

Quelquefois ils étaient faits à base de farine et d'eau ou de lait. Les riches y ajoutaient des oeufs, du sucre semi-raffiné ou du miel ainsi que du vin aromatisé.

Il existe aussi plusieurs variétés de gaufres françaises, selon les régions. Dans le Centre de la France, elles sont délicates et croustillantes et peuvent être conservées dans une boîte. Par contre, les gaufres du Nord de la France sont épaisses et grasses et se mangent toutes chaudes.

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.

ALIPRIX

cuisses de poulet frais, 1,72 (0,78)
poulet frais ou dépecé, 2,82 (1,28)
poitrines de poulet avec dos, 4,14 (1,48)
poitrines de poulet dés., 10,98 (4,98)
fesse de porc frais, 4,37 (1,98)
porc haché maigre, 3,26 (1,48)
fesse de porc frais, 2,60 (1,18)
fesse de porc coupe du centre, 3,26 (1,48)
filets d'aiglefin surgelés, 8,77 (3,98)
fromage Maple Leaf, 8,77 (3,98)
raisin rouge Empereur, 1,52 (0,69)
clementines, 1,74 (0,79)
pommes McIntosh, 1,08 (0,49)
champignons blanc, cello de 8 oz 0,99
choux fleurs, l'unité, 1,49

AXEP

rôti de palette (c. ord.), 2,38 (1,08)
rôti de côtes cr., 4,37 (1,98)
boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
rôti de palette (c. eur.), 2,82 (1,28)
cubes de boeuf pour ragout, 4,81 (2,18)
bifteck de tournedos, 10,10 (4,58)
bifteck ou rosif d'aloyau, 8,77 (3,98)
hauts de patte de porc, 1,50 (0,68)
fesse d'agneau dés. surg., 9,66 (4,38)
agneau dans l'épaule surg., 6,79 (3,08)
bacon, 500 g 2,08
filets de sebasto surg. ind., 6,57 (2,98)
fromage cheddar doux, 7,45 (3,38)
kiwis Cal., 8 pour 0,97
pamplemousses roses Fl., 4 pour 0,89
pommes Granny Smith, sac 3 lb 2,19
raisins Cal., 1,96 (0,89)
gros poivrons verts Fl., 1,74 (0,79)
tomates rouges Fl., 1,52 (0,69)

BONICHOIX

poulet frais, 2,07 (0,94)
demi-poulet frais, 2,51 (1,14)
cuisses de poulet frais, 1,63 (0,74)
poitrines de poulet frais, 3,84 (1,74)
soc de porc frais, 3,04 (1,38)
filets d'aiglefin surgelés ind., 10,10 (4,58)
fromage Grand Camembert, 14,07 (6,38)
oeufs frais moyen, la douz., 0,99
oranges navel, prod. de Cal., la douz., 1,29
pommes Granny Smith, 1,52 (0,69)
raisins Empereur, prod. de Cal., 1,74 (0,79)
laitue Boston, l'unité, 0,69
pommes de terres, sac de 10 lb, 1,59
tomates rouges des E.-U., 1,52 (0,69)

BONIPLUS

poulet frais, 2,31 (1,05)
cuisses de poulet avec dos, 1,74 (0,79)

poitrines de poulet avec dos, 4,17 (1,89)
demi-poulet frais, 3,06 (1,39)
soc de porc désossé et roulé, 3,04 (1,38)
porc haché, 3,26 (1,48)
longe de porc frais complète, 3,95 (1,79)
fromage forêt noire Agropur, 14,29 (6,48)
raisins Empereur de Cal., 1,74 (0,79)
tomates prod. des E.-U., 1,52 (0,69)
oignons verts, prod. des E.-U., 3 pour 0,99
pommes de terre, sac de 10 lb 1,59

IGA BONIPRIX

poulets frais, 2,07 (0,94)
poulets frais entiers dépecés, 2,51 (1,14)
cuisses de poulet avec dos, 1,63 (0,74)
demi-poulets frais, 2,51 (1,14)
poitrines de poulet avec dos, 3,84 (1,74)
épaule de porc, partie du soc, 2,60 (1,18)
épaule de porc, paleron, 2,38 (1,08)
porc haché, 3,15 (1,48)
filet de sole, surg. ind., 11,42 (5,18)
fromage brid l'estra, Anco, 14,73 (6,68)
oranges valence, sac de 5 lb, 2,29
clementines, prod. du Maroc, 1,74 (0,79)
pamplemousses roses, 6 pour 1,49
raisins verts, de l'Espagne, 1,70 (0,77)
chou-fleur, prod. des E.-U., l'unité, 1,59
carottes du Québec, sac de 5 lb, 1,19
laitue iceberg, prod. de Cal., l'unité, 0,69

JOVI

cuisses de poulet avec dos, 1,84 (0,88)
poitrines de poulet avec dos, 4,14 (1,88)
poulet frais dépecé, 2,82 (1,28)
bifteck ou rosif d'aloyau, 8,77 (3,98)
bifteck de contre-filet, 13,18 (5,98)
côtes levées de porc, 4,14 (1,88)
boeuf haché ord., 2,82 (1,28)
gigot d'agneau dés. surg., 9,66 (4,38)
soc de porc fumé, 7,45 (3,38)
fromage Brick, 8,55 (3,88)
bananes Hond., 0,64 (0,29)
pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,29
raisins rouges Cal., 1,74 (0,79)
feves germées, sac 1 lb 0,59
pommes de terre Qué., sac 10 lb 1,59

L'INTER

gros poulet surg. plus 2 kg, 2,82 (1,28)
rôti d'épaule de porc picnic, 2,38 (1,08)
cuisses de dinde avec dos, 2,38 (1,08)
poitrines de dinde avec dos, 5,03 (2,28)
fesse de veau dés., roulé, 10,76 (4,88)
porc haché, 3,26 (1,48)
rôti de soc de porc avec os, 2,82 (1,28)
cubes de boeuf à ragout, 4,14 (1,88)
filet mignon de porc surg., 10,10 (4,58)
rosif de haut de surli dés., 13,18 (5,98)

bifteck de surli dés., 10,98 (4,98)
bacon, 500 g 2,58
filets d'aiglefin frais, 14,07 (6,38)
fromage Anfrom, 14,51 (6,58)
bananes Hond., 0,64 (0,29)
raisins Cal., 1,74 (0,79)
oranges Navel Cal., la douz., 2,39

MAXI

poulet frais, 2,14 (0,97)
rôti du roi, est. de ronde, 10,96 (4,97)
côtelettes de porc frais, 4,34 (1,97)
porc haché régulier, 3,02 (1,37)
boeuf haché ordinaire, 2,14 (0,97)
fromage raclette d'Oka, 15,35 (6,97)
oeufs frais, calibre moyen, la douz., 0,99
citrons, prod. des E.-U., 6 pour 0,98
avocats, prod. de Cal., l'unité, 0,58
champignons frais, 4,37 (1,98)

METRO

cuisses de poulet avec dos, 1,50 (0,68)
poitrines de poulet avec dos, 3,92 (1,78)
cuisses de poulet avec dos, 1,50 (0,68)
longe de porc des filets, 4,37 (1,98)
côtelettes de porc (centre), 6,57 (2,98)
longe de porc dés. (côtes), 3,92 (1,78)
jarrets de porc surg., 1,94 (0,88)
épaule de porc fumée dés., 6,59 (2,99)
soc de porc roulé, fume, 7,69 (3,49)
bacon, 500 g 1,99
saumon rose du pac., 8,36 (3,79)
oeufs Metro, calibre moyen, la douz., 1,39
raisins rouges de Cal., 1,74 (0,79)
clementines du Maroc, 1,74 (0,79)
oranges Navel Dole, de Cal., la douz., 1,39
poires Anjou, prod. de E.-U., 1,52 (0,69)
pommes vertes Granny Smith, 1,96 (0,89)
chou pomme vert, 0,44 (0,20)
tomates rouges des E.-U., 1,74 (0,79)
laitue iceberg, prod. de Cal., l'unité, 0,79
brocoli, prod. de Cal., l'unité, 0,89

PROVIGO

bifteck ou rôti de côtes, 6,55 (2,97)
rôti de palette, coupe eur., 3,02 (1,37)
rôti de côtes croisées, 4,34 (1,97)
rôti de palette désossé, 4,34 (1,97)
épaule de porc frais, 2,58 (1,17)
porc haché, 3,26 (1,48)
filet de sole, surg. ind., 8,75 (3,97)
oeufs Metro, calibre gros, la douz., 0,97
fromage Brick ou Colby, 8,75 (3,97)
pamplemousses roses, 6 pour 0,97
kiwi, E.-U., sac de 8, 0,97
poires Anjou, E.-U., 1,52 (0,69)
pommes McIntosh, sac de 4 lb 1,69
raisins rouges de Cal., 2,14 (0,97)

oranges Navel du Maroc, la douz., 2,97
laitue Boston, l'unité, 0,69
endives, 4,34 (1,97)
courges zucchini, E.-U., 2,14 (0,97)
épinards, E.-U., sac de 10 oz 0,97
raisins Cal., 1,74 (0,79)

RICHELIEU

poulet à frirer frais, 2,09 (0,95)
haut de cuisse de poulet frais, 3,04 (1,38)
poitrines de poulet fraîches, 10,98 (4,98)
pilon de cuisse de poulet frais, 3,26 (1,48)
rosif de tournedos, 10,98 (4,98)
boeuf haché mi-maigre, 3,48 (1,58)
fromage Oka Agropur, 16,29 (7,39)
raisin vert Almeria, d'Esp., 1,96 (0,89)
kiwis, prod. de Cal., sac de 8 1,39
oranges Navel Dole, de Cal., la douz., 1,19
clementines, prod. du Maroc, 1,74 (0,79)
pommes Spartan, cello de 3 lb 1,89
champignons blancs, la chop., 1,39
chou-fleur des E.-U., l'unité, 0,99
endives, 4,83 (2,19)
gros poivrons verts, E.-U., 2,62 (1,19)

STEINBERG

poulet frais entier, 2,18 (0,99)
demi-poulet frais, 2,82 (1,28)
pilon de poulet surg. ind., 2,18 (0,99)
rôti ou bifteck de ronde, 9,88 (4,48)
jambon fume désossé, demi, 4,17 (1,89)
jambon fume dososse, quart, 4,39 (1,99)
jambon fume dososse, contre, 4,83 (2,19)
porc haché, 3,75 (1,69)
fromage Mozzarella de Kraft, 227 g 2,19
bananes Dole, du Honduras, 0,55 (0,25)
côtelettes de porc, 1,74 (0,79)
clementines, prod. du Maroc, 1,74 (0,79)
poires Passe Crassanne, 2,84 (1,29)
gros poivrons verts, 1,96 (0,89)
chou pomme vert, 0,44 (0,20)
tomates, prod. de Flo., 1,96 (0,89)
endives, 4,39 (1,99)

SUPER CARNAVAL

porc haché, 2,18 (0,99)
boeuf haché ordinaire (2,16 (0,98)
boeuf à fondue chinoise, 11,00 (4,99)
côtelettes de porc frais, 4,17 (1,89)
saucisson de bologne, 1,94 (0,88)
lapins surgelés, E.-U., 4,17 (1,89)
darnes de saumon frais, 24,23 (10,99)
raisins rouges, prod. de Cal., 1,08 (0,49)
clementines, du Maroc, 1,52 (0,69)
pommes McIntosh, 1,08 (0,49)
brocoli, des E.-U., l'unité, 0,79
épinards, des E.-U., sac de 284 g 0,99
laitue romaine, prod. de Cal., l'unité, 0,79
champignons blancs, 4,39 (1,99)
courgettes zucchini, des E.-U., 1,96 (0,89)

MOIS MIKASA

ÉCONOMISEZ de 20% à 50%
LINEN CHEST OFFRE LE PLUS VASTE CHOIX
À MONTRÉAL DE CRÉATIONS MIKASA

LA PORCELAINES EST EN SOLDE

LES FAÏENCES «DU FOUR À LA TABLE» SONT EN SOLDE

LA PORCELAINES FINE EST EN SOLDE

LES VERRES SUR PIED ET ACCESSOIRES DE BAR SONT EN SOLDE

LES COUVERTS SONT EN SOLDE

LES CRISTAUX SONT EN SOLDE

MIKASA MOTIF HATHAWAY

Centre Rockland

341-7810

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

LINEN CHEST

DE LA MARIÉE

Des pizzas commodes mais peu savoureuses

Si vous êtes un adepte de pizza, vous avez sûrement une opinion bien arrêtée sur la

recette idéale. Un test récent du *Consommateur canadien* (1988, No 8) démontre que vous avez

peu de chances de trouver votre plat préféré au rayon des produits congelés de l'épicerie du coin!

Le *Consommateur canadien* a effectué l'analyse du contenu nutritif de 21 marques de pizzas congelées, et organisé une séance de dégustation. La valeur nutritive des pizzas a pu les démarquer des «aliments-vides», mais c'est tout.

Nos dégustateurs se sont plaints de sauces insipides, de légumes sans consistance, de fromage caoutchouteux et d'excès de croûte. L'odeur de l'un de nos échantillons était même si peu évitant qu'ils ont refusé en bloc d'y goûter. Les pizzas qui ont combiné meilleur goût et bonne valeur nutritive furent A & P Deluxe, McCain Deep'n delicious Deluxe,

McCain Crousti-tendre Deluxe et Pillsbury Totino's Cr-r-r-ispy Crust.

Une remarque intéressante: la Weight Watchers, une pizza destinée aux personnes qui sont au régime, s'est placée en deuxième position quant au nombre de calories par portion. Par contre, sa valeur nutritive figurait parmi les meilleures.

L'appareil photo automatique a été à la mode ces dernières années. Une nouvelle génération d'appareils compacts 35 mm, sans souci, combine simplicité d'utilisation et qualité d'un appareil réflex 35 mm. Une analyse des caractéristiques de plus de 100 modèles compacts montre que certains appareils sont aussi coûteux que des réflex bien plus perfectionnés.

MODES AUTOMNE-HIVER ET DES FÊTES

ROBES D'APRÈS-MIDI ET DU SOIR

MANTEAUX • TAILLEURS

SOLDE

TRICOT — ACCESSOIRES

NOS MERVEILLEUSES IMPORTATIONS

Rabais dans tout le magasin.

40%-50% ET PLUS DE RÉDUCTION

HELEN PRESTON

1243, BOUL. LAIRD, VILLE MONT-ROYAL

MODES AUTOMNE-HIVER ET DES FÊTES

ROBES D'APRÈS-MIDI ET DU SOIR

MANTEAUX • TAILLEURS

SOLDE

TRICOT — ACCESSOIRES

NOS MERVEILLEUSES IMPORTATIONS

Rabais dans tout le magasin.

40%-50% ET PLUS DE RÉDUCTION

HELEN PRESTON

1243, BOUL. LAIRD, VILLE MONT-ROYAL

Le bridge

Les champions de la région des Laurentides



ANDRÉ TRUELLE

Robert Thibault, l'in-fatigable promoteur du bridge dans la région des Laurentides, s'est déclaré ravi du succès du tournoi par équipes de quatre qui a connu ses finales le dimanche 20 novembre, à la salle communautaire de Rosemère.

«Nous avons enregistré 14 équipes dans la catégorie «A» et 15 dans la catégorie «B», a rapporté Thibault. Nous avons, au préalable, organisé une série de qualifications dans les différents clubs intéressés, soit ceux de Lachute, Saint-Jérôme, Sainte-Thérèse, Sainte-Adèle, Saint-Pie X, Rosemère et Repentigny.»

Dans la classe «A», après une lutte extrêmement serrée, l'équipe d'Yves Gauthier, Claude Filion, Michael Fchleifer et Carol Klein a devancé celle de Gaston Daugeat, Carlo Pisano, Yvon Gravel et Yves Bonny par 163 à 156. L'organisateur Robert Thibault, son épouse Marianne, Cécile Beauchamp et Claude Gagnon ont pris la troisième place avec 151 points.

La lutte a aussi été ardue dans la catégorie «B». C'est finalement le quatuor de Pierre Gauthier, Monique Dussault, Marcel Laurence et Philippe Champagne qui a triomphé avec une avance de quatre points seulement sur l'équipe de Madeleine, Suzanne, Léopold Toulouse et de Ginette Bérubé. En troisième place, on retrouve Lucien Boutin, Jean DeGuire, Gaëtan Sauriol et Jean-Charles Bourgon.

Autres résultats

Une équipe formée de George Retek, Brian Fraser, Robert Hirsch, Philippe Silverstein et Ethel Major a remporté les honneurs du tournoi knockout de la Ligue de bridge de Montréal tenu au début du mois, à l'hôtel Châteaubriand.

Gilles et Anna Boivin, Miles Hart et Dan Schwarz ont pris la deuxième place.

Dans le mouvement suisse, catégorie «A», Mark Stein, Boris Baran, Sandra et Doug Fraser ont terminé devant Marcia Cardwell, Jacques Giroux, Larry Crevier et Tony Reus. Dans le groupe «B», Issie et Naomi Gordon, Roberta Bernstein et H. Rubin ont remporté la palme. À égalité au deuxième rang, Lise et Marcel Lalonde, Robert et Mariette Thibault, Claudette Marcotte, Jeanne d'Arc Plante, Shirley Teather et D. Kanashima.

Dans le groupe «C», victoire de Michel Sacaut, Michel Lemieux, Serge Chouinard et Normand Houle, devant Silvia Sanguineti, Frances Mazliach, Mirte Zaloum et Ann Diner.

Chez les dames, Elisabeth Smits et Margaret Nelson ont pris le premier rang devant Lili Perigny et Claudette Marcotte. Chez les messieurs, Paul Schmaltz et Roland Zwicky ont partagé le premier rang avec Marc Poupart et Michel Bertrand.

Chez les novices (0-20), égalité au premier rang entre Diane Landry et Jean Trudelle, d'une part, et Pierre Bérubé et Gaston Roussel, d'autre part. Dans la catégorie des 0-49, succès de Rosalie Feigenbaum et de Phyllis Benjamin devant Gayle Garfinkle et Ruth Feinstein. Du côté des 0-99, Henry Wokcik et T. Cisowski ont devancé François Falardeau et Alain Blaise.

Dans la catégorie «A», paires libres, Huguette Jacques et Michel Allard ont terminés premiers, suivis de David Turnbull et Wayne Perrin. Classe «B», Robert Shuster et Morris Jablonski ont fait mieux que Richard Martin et Yves Bonny. Dans le groupe «C», Monika Berlage-Smith et Françoise Saint-Pierre ont pris le premier rang, suivies de Lise Béchard et de Michel Villeneuve.

Eva Prorok et Ronny Dobrin ont été victorieux dans le tournoi des paires mixtes.

À la Rive-Sud

Le tournoi par équipes de quatre organisé samedi dernier par le cercle de la Rive-Sud a réuni 12 équipes et donné les résultats suivants. Au premier rang, l'équipe de Pierre Tremblay, Gilles Lacharité, Marcel Paquette et Normand Houle. Ont terminé seconds: Sylvain DesCôteaux, Michel Bertrand, Mariette et Claude Paquette.

Les troisièmes sont Bob Revelle, Rita Novak, G.W. Dagwell et Carmen Gawish. Le club de la Rive-Sud fêtera Noël lors de sa séance régulière du vendredi 9 décembre.

Leblanc fête

Le cercle de Notre-Dame de la Merci réservait, le 19 novembre dernier, une surprise à son directeur Salomon Leblanc à



Salomon Leblanc a été l'objet d'une fête organisée par le club Notre-Dame de la Merci, à l'occasion de ses 45 ans de bridge, principalement comme directeur de tournois et professeur.

l'occasion de ses 45 ans d'association au monde montréalais du bridge.

À la mi-temps, entre deux sessions qu'il dirigeait, M. Leblanc a été fêté et applaudi par quelque 130 bridgeurs dont plusieurs avaient fait avec lui leurs premières armes.

En présence de son épouse Yvonne et de ses enfants, Hélène Legendre, l'une des organisatrices de la soirée, a remis au jubilaire une aquarelle signée De Grott.

Le nom de Salomon Leblanc est associé au club de Notre-Dame de la Merci depuis ses débuts, il y a 12 ans.

Le tournoi (62 paires) a couronné dans l'ordre: 1- Robert Scranton et Linda de Martigny; 2- Louise Berthiaume et Kamel Fergani; 3- Danielle Brouillette et Robert Morin; 4- Claude Lamberge et Roland Brunet; 5- François Gauthier et Marco Rivard.

En bref

Le club Grand, propriété de Madeleine Tessier, ouvrira ses portes comme à l'accoutumée les lundis 26 décembre et 2 janvier. Ce club, qui tient ses séances de duplicata à midi 30, est situé au 13 avenue Finchley, à Hampstead.

Lapalissade

Il est un proverbe juif, dit-on, qui conseille de jouer l'As quand le Roi est sec chez l'adversaire. Cette lapalissade répond parfois à un jeu de sécurité.

Donneur: Sud			
Vulnérabilité: tous			
Nord			
♦ D 10 6 3			
♦ A R 5 2			
♦ R 5			
♦ 7 4 3			
Ouest		Est	
♦ 9 8 4 2		♦ 7 5	
♦ D 10 9 8		♦ 7 4 3	
♦ 10 7 4 2		♦ D V 9 8	
♦ R		♦ 10 9 8 5	
Sud			
♦ A R V			
♦ V 6			
♦ A 6 3			
♦ A D V 6 2			
Les enchères:			
Sud	Ouest	Nord	Est
2 SA	3 Tr	3 Tr	3 Tr
3 K	6 SA	6 SA	6 SA
3 K	3 Tr	3 Tr	3 Tr
3 K	3 Tr	3 Tr	3 Tr
Entame: 2 de Pi			

Plusieurs joueurs ouvrent une main balancée de 20 ou de 21 points à 2 SA. C'est ce que Sud fait ici. Nord cherche inutilement le fit en majeure, en utilisant le Stayman, puis il se croit justifier, avec ses 12 points, de demander le petit chelem à SA.

Le déclarant compte quatre levées à Pi, deux à Co et deux à K. Il lui faut donc gagner quatre levées à Tr. Si Ouest possède de R-10-x, il n'y a rien à faire, le déclarant perdra toujours deux levées dans cette couleur. Mais si le Roi est sec ou qu'il se trouve quatrième en Est, les espoirs sont permis.

Donc Sud prend l'entame de Pi dans sa main et plante l'As de Tr. Si le Roi ne tombe pas, il retourne au mort et revient petit Tr vers sa main. Si les Tr sont 3-2 ou si Est possède R-10-x, le déclarant réalisera toujours son contrat, ne concédant qu'un Tr à son flanc droit ou le Roi second à son flanc gauche.

THE SILVER SOLUTION
ARGENTURE
SILVER SOLUTION

Embellissez votre argenterie

Pourquoi polir lorsque vous pouvez argenter? À chaque polissage, la "Silver Solution" ajoute une couche d'argent pur sur votre argenterie. Facile à utiliser, elle protège la patine, retarde la ternissure et évite les placages coûteux. Rien de plus facile... Ou de plus efficace.

La "Silver Solution", 8 oz (225 ml) 40 \$.

La "Silver Maintenance Solution", 8 oz (225 ml) 20 \$. L'Ultime trousse d'entretien 85 \$.

La "Gold Solution" 50 \$.

BIRKS

LA PLACE

POUR LES IDÉES CADEAUX DE NOËL

ATLANTIQUE

5% de réduction sur tout achat de 300,00\$ et plus sur marchandise à prix régulier.

ACCESSOIRES MOUINKA

Offre un vaste choix de bijoux-mode, sacs à main de soirée et ceintures importées. Aussi en cours une super promotion de montres pour femmes et hommes à **49,95\$**.

PICTURE THIS

MERVEILLEUSES IDÉES CADEAUX POUR NOËL

Assortiment d'affiches encadrées 16 x 20.

VENTE 99¢

Photo-affiches «Noir et blanc» encadrées.

VENTE 399¢

Reproductions MONET et RENOIR encadrées.

VENTE 499¢

RAFTERS

Chevreuil en laiton 24" haut.

Rég. 180\$ Spéc. **11900**

Orson avec chandail et chapeau 24" haut.

Rég. 40\$ Spéc. **2400**

Assiette céramique pour dinde 17 1/2" long.

1998

Ecran à foyer en laiton.

Rég. 120\$ Spéc. **8998**

Lampe en laiton «Toucher pour allumer», 22 1/2" de haut.

10900

CHARCUTERIE PLACE VERTU

Assortiment de boîtes de chocolats hollandais à la liqueur **BARONIE**. La boîte de 125 gr. **BARONIE** sera offerte à **399**

Prix rég. 5,29\$

MARKS & SPENCER

ENSEMBLES CADEAUX D'ARTICLES DE TOILETTE

699

Disponibles en fragrances Country House, pêche et magnolia.

Milleurs vœux de Marks & Spencer

YU FASHION

À la recherche d'un cadeau spécial pour un être cher ou tout simplement pour vous-même? Nous avons une grande sélection de bijoux de fantaisie de divers pays. Les prix sont de 5,00\$-300,00\$. Nous avons même le fameux bracelet «Tennis» à 42,00\$.

AU MASCULIN

DES CADEAUX QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE

Des idées cadeaux pour toutes les bourses.

À partir de 500

FREEDOM

Pantalons à fermeture boutonnée **2299**

T-Shirts à manches longues **1499**

Chemise de base «Freedom» **1999**

BIKINI VILLAGE

Boutiques spécialisées en maillots de bain pour hommes et femmes.

Jusqu'à **70%** de rabais sur une quantité limitée de maillots de bain et **50%** de rabais sur tous les maillots d'exercice.

KIOSQUE D'IDÉES CADEAUX

3 décembre

Gagnez une paire de billets de ski ou un weekend pour quatre (4) au Mont St-Sauveur. Billets de tirage et renseignements disponibles chez les marchands participants.

CONDOMINIUMS

la SEARS

Smart

PROVIGO

PASCAL

AVEC PLUS DE 200 MAGASINS ET SERVICES

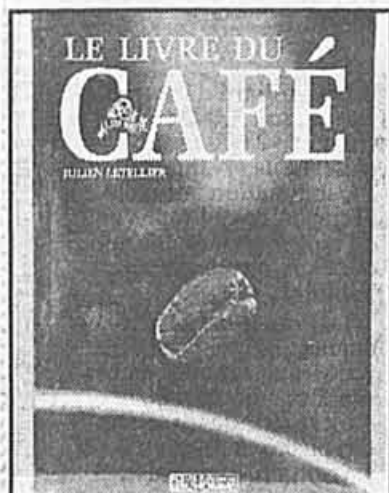
la PLACE

Vertu

3131, Côte-Vertu, sortie 62 de la Transcanadienne, ou l'autobus 121 ouest de la station de métro Côte-Vertu

Un livre en cadeau

Pour tout savoir sur le café et les pâtes



■ Tous les ans, à la même époque, les éditeurs et les libraires proposent les derniers livres de la saison. Et, parmi eux, des livres de cuisine, qui peuvent être des recueils de recettes aussi bien que des livres d'art. Et qui peuvent devenir des prétextes à cadeaux.

Deux livres, du même auteur, viennent d'être édités par le même éditeur. Julien Letellier, cuisinier de profession, après avoir publié « Menus pour recevoir », « Les Crêpes », « Les

Le Livre du Café- Julien Letellier- Editions de l'Homme.
Les Pâtes- Julien Letellier- Editions de l'Homme.

Omelettes», aux Editions de l'Homme vient d'ajouter deux volumes consacrés, l'un au café et, l'autre, aux pâtes.

Le café

Le Livre du Café a été préparé avec la maison A.L. Van Houtte. La moitié de l'ouvrage donne la place à des recettes. Non pas des manières de faire le café. Des recettes où l'on peut faire entrer le café, de la banane flambée à la tarte glacée.

La première partie du livre retrace, brièvement, l'histoire de cette fève et la suit, ensuite, de la plantation à la tasse. Sans oublier de passer par les différents types de cafetières offerts sur le marché et la qualité des moutures qui doivent correspondre à chacun des modes de préparation, si l'on veut obtenir de bons résultats.

Les pâtes

Qui ne mange jamais de pâtes?

Pour renouveler la présentation et la préparation de cet aliment fort populaire, Julien Letellier propose une série de sauces et s'attache, ensuite, à composer des plats variés avec ou sans viande, ou avec poissons et fruits de mer.

Dans une courte présentation, quelques recettes de confection de pâtes sont données et les pâtes italiennes les plus connues, pour que l'on puisse les reconnaître, sont illustrées.



LE «GRAND» SOLDE COMMENÇANT DEMAIN À 9 HEURES

1/3 à 1/2

RABAIS DE

ROBES PEUPLÉES • ROBES DE SOIRÉE ET DE JOUR • MANTEAUX DE LAINAGE OU DUVET • ENSEMBLES • VESTES EN DUVET OU MELTON • PANTALONS • JUPES • BLOUSES • CHANDAILS PERLÉS • VÊTEMENTS SPORT

Elizabeth Hager

(2 magasins)

MAIL CAVENDISH (COTE-ST-LUC)

Ouvert le jeudi et le vendredi jusqu'à 21 h

5256, CH. QUEEN MARY METRO SNOWDON

STYLE DOROTHY HAFNER

Venez rencontrer Dorothy Hafner, styliste réputée, qui a remporté plusieurs prix pour ses créations. Mad. Hafner a créé des motifs superbes pour la vaisselle Rosenthal et d'autres grandes marques et sa réputation va toujours croissant. Pour cette vente, Caplan-Duval a fait l'acquisition d'une collection de qualité exceptionnelle; chaque pièce a été réalisée à la main par Dorothy Hafner dans son studio de New York. Nous avons fait notre sélection parmi les motifs créés par Mad. Hafner (Flash, Suomi, Day & Night, et Century New Wave). Mad. Hafner se fera un plaisir d'autographier chaque pièce achetée chez Caplan-Duval durant cette exposition de deux jours.

29 novembre 1988
Plaza Côte des Neiges
30 novembre 1988
Mail Cavendish

Caplan-Duval

Mail Cavendish 5800, boul. Cavendish 483-4040
Plaza Côte des Neiges 6700, Côte des Neiges

Prix en vigueur jusqu'au 3 décembre 1988



LA FÉERIE DES SUPERMARCHÉS



marque de certification d'IGA Canada Ltée

Boniprix



approvisionné par Hudon et Deaudelin Ltée

Opération NZ tousse
Les clients de votre magasin IGA sont fiers de leur association à l'Opération Nez Rouge à titre de commanditaire provincial.

Notre cahier publicitaire vous propose des recommandations utiles relatives à vos achats. Ce cahier ne constitue pas un contrat publicitaire, demandez-en un à votre magasin IGA.

Prix en vigueur jusqu'au samedi 3 décembre 1988. Il est recommandé de lire les conditions de vente aux magasins. Le bon est valable sur le photo-achat effectué en vertu de la loi sur la consommation de produits.

POULETS FRAIS
Catégorie Canada "A"
Moins de 2 kg

2,07 \$/kg

94¢

/lb

ÉCONOMISEZ 30¢

Prix annoncé: 2,29\$

FROMAGE TRANCHÉ
Singles mince, léger (24 tranches), Velveeta (16 tranches)

KRAFT
500 g

1,99

Avec ce bon

Du 28 novembre au 3 décembre 1988 seulement.
Limite d'un bon par achat.

KRAFT NIELSEN 1420100r

LAITUE ICEBERG
Produit de la Californie
Canada no 1
Grosneur 24 Ch.

69¢

CRÈME GLACÉE CASCADE
2 L

1,89

Pour le Français, l'escargot est synonyme de fêtes

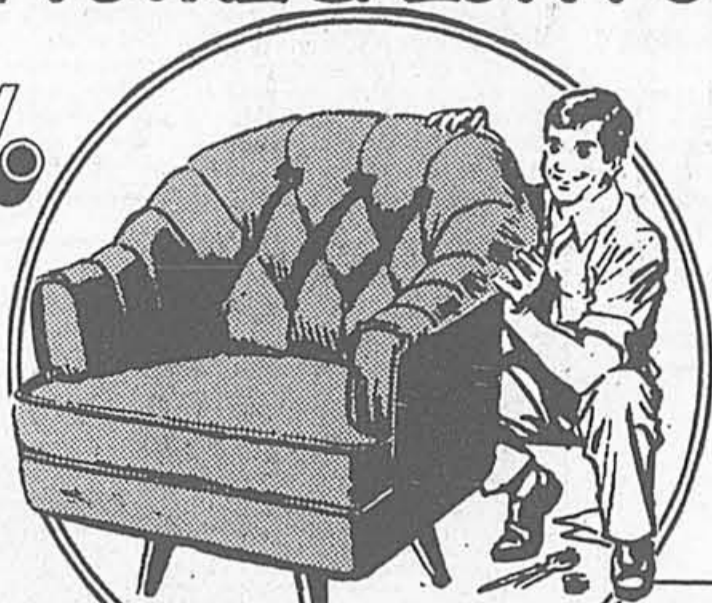
RAJEUNISSEZ VOTRE SALON POUR LES FÊTES

ÉPARGNEZ jusqu'à **30%**

sur tous les tissus de marques réputées

PROFITEZ DE L'UNE DE CES OFFRES

- 30% de réduction sur tous les tissus de marques réputées, ou
- 50% de réduction sur tous les tissus en stock
- Estimation verbale gratuite



5 ans de garantie écrite sur la main-d'œuvre
Estimation gratuite partout au Québec

**AUCUN PAIEMENT
AUCUN INTÉRÊT
AVANT FÉVRIER 1989**
sur acceptation du crédit

ÉPARGNEZ jusqu'à **50%**
de réduction sur tous les tissus en stock

6 RAISONS DE FAIRE RÉNOVER VOS MEUBLES

- Chaque pièce est entièrement démontée.
- Le cadre de bois est renforcé et, si nécessaire, certaines pièces sont remplacées.
- Les coussins sont coupés et ajustés selon le motif choisi.
- Les tissus sont soigneusement coupés par nos artisans.
- Les tissus sont assortis par une couturière expérimentée.
- La finition est complétée avec un grand soin et chaque meuble est entièrement revêtu et emballé pour la livraison.



Ne tardez pas!
Téléphonez
Un de nos représentants
est tout près

253-1400
Division de 89117 Canada Ltée

LUCIEN

Ultra
enr.

MAIN-D'ŒUVRE
DE PREMIÈRE QUALITÉ

LAVAL

POUR STE-ROSE ET FABREVILLE
appelez Fernand Demeule

253-2508

2475, Leclaire,
Montréal, Québec H1V 3A6

NOTRE CHASSE-NEIGE CRAFTSMAN LE PLUS VENDU EST TRÈS EFFICACE LORSQUE L'HIVER EST DES PLUS RIGOUREUX! MODÈLE 8 HP À 150\$ DE MOINS



VOYEZ!
Démarreur
électrique inclus!

POURQUOI ACHETER CRAFTSMAN

- Service après-vente assuré par des techniciens qualifiés.
- Garantie de 2 ans* sur tous les chasse-neige Craftsman 2 phases à essence.
- Commandes exclusives pour utilisation d'une seule main.
- *Détails de la garantie en magasin.

Il est peut-être agréable de regarder une tempête de neige, mais qui aime vraiment s'éreinter à pelleter l'entrée ou le trottoir après? Notre robuste chasse-neige à moteur Tecumseh "Snow King" a été conçu pour vous venir en aide! Le châssis de format moyen déblaie sur 25" large et sa turbine 10" projette la neige hors de l'éjecteur orientable sur 180°. No 52677. Sears ord. 1199,99\$.
Ch..... 1049,99\$

CHASSE-NEIGE CRAFTSMAN
RECORD DE VENTES AU CANADA*
*Record de ventes au Canada d'après des sondages indépendants faits récemment dans tout le pays.

Prix en vigueur jusqu'au 3 décembre 1988, 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; Boucherville, Promenades Montarville, 641-1241; Ste-Marthe-sur-le-Lac, Promenades Deux-Montagnes, 491-5000. Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.

AP-PC
PARIS

■ Un milliard d'escargots par an, soit 4 000 tonnes de chair et 12 000 tonnes d'escargots vivants. C'est la consommation annuelle des Français, ce qui représente en moyenne une douzaine et demie d'escargots par habitant.

La France est ainsi, aujourd'hui, le premier préparateur mondial et le premier consommateur d'escargots, devenus une des pièces maîtresses de la gastronomie française.

L'escargot qui, comme la grenouille, continue d'inspirer certaines réserves dans les pays anglo-saxons, a été consommé dès la plus haute antiquité. On rapporte qu'il a sauvé à plusieurs reprises des populations de la famine. Au Moyen Âge, l'Église le considérait comme viande maigre durant le Carême.

Pour ce qui est du Français, de longue date il a consommé lui-même le produit de sa chasse. Mais cette chasse et les effets de pesticides ont sérieusement entamé le cheptel national d'escargots «sauvages». Si bien qu'à 95 p. cent, les escargots préparés en France, aujourd'hui, en conserves et surgelés, proviennent de collectes sauvages de pays d'Europe de l'Est — RDA, Tchécoslovaquie, Hongrie, Pologne, Roumanie — ainsi que de Grèce et de Turquie.

Des essais d'élevage (héliculture, de helix, escargot en latin) entrepris en France, ont permis d'obtenir, à partir d'une espèce originaire d'Algérie, dans un temps réduit de moitié, un escargot adulte du type gros gris. Mais les recherches continuent et les escargotiers ne considèrent que ce n'est pas encore là une réponse satisfaisante. Selon eux, c'est un escargot au goût moins aromatisé, plus terne, à la coquille très fragile — pour tout dire un escargot de second choix par rapport au Bourgogne qui, affirmant-ils, reste le produit noble, avec 60 p. cent des ventes, devant le petit gris et le gros gris.

Appellation contrôlée

En tout état de cause, depuis mai 1988, l'escargot a droit à une «appellation contrôlée».

C'est le résultat de démarches entreprises auprès des pouvoirs publics par les Maîtres Escargotiers de France — une association qui, créée en 1986, regroupe actuellement 12 entreprises sous une marque collective — à la suite de pratiques déloyales, dans le cadre desquelles étaient commercialisées, dans des coquilles d'escargots, des achatines, mollusques à coquilles hélicodales importés d'Asie et achetés au cinquième du prix de l'escargot. Des pratiques qui, selon eux, avaient terni l'image du produit et entraîné, avec l'importation d'escargots préparés de qualité médiocre, une stagnation, voire une régression du marché.

La grande cuisine française enseignée à Osaka

Agence France-Presse
PARIS

■ La plus ancienne école française de cuisine, le Cordon bleu, vient de signer avec la société japonaise Osaka Gas un contrat d'échanges et d'assistance technique, pour créer à Osaka un cours de cuisine classique française, a annoncé l'école française.

L'accord avec Osaka Gas, le premier signé entre une école de cuisine française et une entreprise japonaise, a pour but de mieux faire connaître l'art culinaire français. Des chefs renommés expliqueront aux élèves japonais la façon de préparer et d'accommoder les produits alimentaires français, couvrant un large éventail de recettes de base, indique le Cordon bleu.

Fondée à Paris en 1895, le Cordon bleu a enseigné l'art de la cuisine et de la pâtisserie à des générations de professionnels et d'amateurs. Elle accueille chaque année des élèves venus de près de 45 pays.

Les salades chaudes se présentent bien en cette période de l'année

Presse Canadienne

■ Dieu nous garde de tomber dans le «piège de la salade de chou cru».

Mais c'est précisément ce qui peut arriver lorsque les laitues, les tomates et les concombres frais ainsi que les autres produits maraichers deviendront plus chers ou ne seront plus disponibles en hiver, estime Laurie Curry, une nutritionniste au service de la section de développement du marché du ministère ontarien de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Bien qu'elle soit prête à manger des salades froides de chou et de carottes à cette période de l'année, Mme Curry affirme que les salades chaudes offrent une autre alternative, servies comme hors-d'œuvre ou tenant lieu de plat principal.

«Les salades chaudes, dans lesquelles tous ou juste quelques-uns des ingrédients sont chauffés avant de servir, sont devenues très populaires et on les retrouve au menu de beaucoup de restaurants», a-t-elle déclaré.

«Avec l'avènement de la salade chaude, on peut, sans trop de peine, remplacer les ingrédients de la salade traditionnelle par du chou, des pommes de terre, des carottes, des oignons et des navets.»

Selon Mme Curry, ces légumes sont idéaux pour la confection de salades chaudes, leur texture plus ferme ne se flétrissant point lorsqu'on verse un assaisonnement chaud dessus.

«A l'exception des pommes de terre, ces légumes peuvent être cuits brièvement ou servis crus. Et l'on peut également employer des assaisonnements plus piquants comme, par exemple, la moutarde et le vinaigre avec une salade de chou chaude.»

Cependant, ajoute la nutritionniste, les saveurs des légumes d'automne changent dépendant du fait qu'ils sont servis crus ou cuits. Par exemple, le goût du chou devient plus fort lorsqu'il est cuit, tandis que les oignons y gagnent en douceur.

En plus d'être un peu uniques, les salades chaudes sont nutritives, dit Mme Curry. Le chou cru a une forte teneur en vitamine C et en potassium, bien que la cuisson réduise son effet nourrissant, et les oignons contiennent un peu de

potassium et une quantité substantielle de fibre. Les pommes de terre

contiennent un peu de vitamine C, dépendant de leur âge, ainsi que de la niacine, du fer et des

traces de minéraux qui sont essentiels à l'alimentation humaine. Les carottes sont très

riches en vitamine A et constituent une bonne source de potassium, tandis que les navets

contiennent de la vitamine A, du potassium, de la niacine et du calcium.

Le plus beau Noël au Mail Champlain



Tout plein d'activités à Noël pour les petits et les grands... enfants Ne manquez pas le Royaume du Père Noël, l'Ourson et la Poupée de chiffon dans leur jardin de givre, nos clowns et nos musiciens «Dixieland».

Demandez votre Mini-Linotte au Père Noël et les cannes de Noël en bonbon offertes gratuitement.

angle Lapinière et Taschereau Brossard

CENTRE COMMERCIAL



M A I L CHAMPLAIN

Allair's

Aubaines du temps des fêtes

GRATTEZ ET ÉPARGNEZ 10% - 15% - 20% SUR TOUT ACHAT

VOUS DÉFIEZ LES MARCHÉS IMPORTÉS.

JEU VENDREDI ET SAMEDI

Les Promenades Saint-Bruno Carrefour Laval Carrefour de l'Estrie, Sherbrooke Les Rivières, Trois-Rivières Carrefour Angrignon, LaSalle Promenades Deux-Montagnes

Place Montréal Trust, niveau métro Centre Jardins Dorval Centre Fairview / Pointe-Claire Place Vertu 6500, Saint-Hubert et Beaubien Complexe Desjardins Les Galeries d'Anjou

FABRICVILLE

UNE EXPLOSION D'AUBAINES

Le solde se poursuit durant 4 jours seulement

Jusqu'à 70% de réduction

À cette occasion, tout notre stock de tissu* mode offert avec jusqu'à **70%** de réduction *à l'exception des tissus de base et des nouveautés de printemps.

AVEC PLUSIEURS AUTRES AUBAINES NON ANNONCÉES

CHACQUE MÈTRE DOIT ÊTRE VENDU!!!

115 cm 100% polyester

Des tables et des tables de TISSUS DE SOIRÉE

Cousez vos plus belles toilettes des fêtes avec cette superbe collection de faille imprimée, coordonné de charmeuse, georgette mate imprimée, jacquards, palace imprimé, crêpe de Chine.

Pour un temps limité seulement

Jusqu'à / Rég.: 16.98\$ **600\$** m Economisez **65%**

150 cm 100% acrylique

LE MEILLEUR ACHAT DE LA SAISON...

TISSUS POUR TAILLEUR À L'ASPECT LAINE

Une fabuleuse sélection de nouveautés, carreaux, plaids, unis, tweeds, dans des coloris excitants. Le lavage à la main est recommandé

299\$ m Rég. 9.98 m Economisez **70%**

115 cm 100% polyester

SHIRTINGS Sensationnel Economisez **57%** Prix cour. 6.98\$ **299\$** le m

150 cm UNE AUBAINE À NE PAS MANQUER

TRICOTS DERNIER CRI ASSORTIS Economisez **69%** Prix cour. 7.98\$ m **249\$** le m

140 / 150 cm FLANELLE / CRÈPE DE LAINE WHISPER

Economisez **50%** Prix cour. 25.98\$ le m **MAINTENANT 12.99\$** le m

25% de réduction sur TOUTE NOTRE SÉLECTION DE TISSUS PURE LAINE

- Tricot pure laine
- Gabardine pure laine
- Crêpe pure laine
- Flanelle pure laine

INDISPENSABLE POUR L'HIVER Prix cour. jusqu'à 29.98\$

90 cm 100% coton

VELOURS CÔTELÉ Superbes coloris d'hiver Economisez **50%** **299\$** le m

PRIX INCROYABLEMENT RÉDUITS

CHALLIS DE RAYONNE Imprime ou uni Economisez **50%** Prix cour. 8.98 - 9.98 **499\$ / 499\$** le m

150 cm **Prix cour. jusqu'à 8,98**

QUALITÉS LOURDE

Poly / coton — poly / rayonne — polyester

Economisez jusqu'à **63%**

Gabardine — twills — croisés — popelines et plus encore **299\$ / 399\$** m

VOICI VOTRE CHANCE... TOUT NOTRE STOCK DE TISSUS POUR MANTEAUX D'HIVER

Une sélection incroyable à un prix incroyable de **66 2/3%** de rabais!!!

Maintenant achetez 1 m et obtenez 2 m GRATUITS

reg. 19.98 **22.98**

Le solde se termine le 3 décembre 1988

LU... VENDU!

LES ANNONCES CLASSÉES

La Presse

285-7111

FILS J.P. COATS 1/3 de réduction sur le prix cour.

RUBANS OFFRAY 1/3 de réduction sur le prix cour.

ÉPAULETTES 1/3 de réduction sur le prix cour.

DERNIER APPEL... Coton et poly / coton

IMPRIMÉS «NOËL» sur toute notre sélection d'articles en stock **33 1/3%**

ABSURDE!!! de réduction sur **TWEEDS ET HERCULONS POUR REMBOURRAGE** Prix cour. 12.98\$

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

- 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-Regis, Dollard-des-Ormeaux, Québec H9P 1H6 683-4550
- RUE BEAUMONT, 1178, rue Beaumont, Montréal, Québec H3P 3E0 737-4755
- LASALLE, 1655, Dollard, LaSalle, Québec H3N 1T2 365-9045
- TASCHEREAU, 605, boul. Taschereau, Greenfield Park, Québec J4V 2H8 672-8884
- CHOMEDEY, 1205, boul. Labelle, Chomedey, Laval H7V 2V5 688-1039
- DE LA CONCORDE, 1950, boul. de la Concorde, Duvernay, Québec H7G 4P5 662-1180

**AVIS LÉGAUX-
APPEL D'OFFRES-
SOUMISSIONS - ENCANS**

VENTE A L'ENCHÈRE PUBLIQUE

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné que, conformément à un jugement de la Cour supérieure, District de Joliette, rendu le dix-huitième jour de novembre mil neuf cent quatre-vingt-huit (1988) dossier numéro: 705-14-000223-870, il sera procédé le quinzième jour de décembre mil neuf cent quatre-vingt-huit (1988) à 10h de l'avant-midi au bureau du notaire soussigné au numéro 3374, rue Notre-Dame, Ville de Lachine, (tel.: 637-2371) à la vente à l'enchère et à l'adjudication publiques de l'immeuble appartenant à MONSIEUR GÉRARD COILLARD pour UNE DEMIE INDIVISE (1/2) et à DAME NICOLE PLOON pour UNE DEMIE INDIVISE (1/2) et désigné comme suit, savoir:

DÉSIGNATION:
Cet emplacement étant la redivision SOIXANTE-QUATORZE du lot originare SEPT CENT SOIXANTE-DIX-NEUF (779-74) aux Plan et Livre de Renvoy officiels de la Paroisse de St-Henri-de-Macouche.

Avec la bâche dessus et/ou portant le numéro chaque 2011, rue Pigott, Macouche.

Pour les conditions, s'adresser au notaire soussigné.

Signé à Lachine, le vingt-troisième jour de novembre mil neuf cent quatre-vingt-huit (1988).

Me Emile Descars, notaire
1374, rue Notre-Dame
Lachine, Que.
H8E 1W7
Tel.: 637-1114

YVES BOISVERT

William Fischer et Frank Beaudoin ont participé, chacun à sa manière, à l'assassinat de Billy Cole, 26 ans, de la région de Hull, dont le corps fut retrouvé dans le parc de la Gatineau à la mi-août 1987.

Voilà du moins ce qu'est venu déclarer aux jurés Mike Ladouceur, 22 ans, lors de la deuxième journée du procès de Fischer, 29 ans, et Beaudoin, 28 ans, tous deux de Aylmer, près de Hull, accusés du meurtre au premier degré de Billy Cole.

Pour sa part, le docteur Claude Pothel, pathologiste, a déclaré lundi au jury que la mort de Cole était attribuable à un coup de feu tiré dans la nuque. Il a relevé également de nombreuses blessures sur le corps, causées par un objet indéterminé.

Mike Ladouceur était portier au Remy's Bar, à Hull, en août 1987. Le 11 août, soir où il ne travaillait pas, il se serait rendu au Remy's Bar vers les 23 h en compagnie de sa sœur et de sa petite amie.

Une fois sur les lieux, Fischer lui aurait demandé de vérifier si Billy Cole, qui venait d'arriver, avait une arme sur lui. Peu de temps après que Ladouceur eût conclu que Cole ne portait aucune arme, il entendit un gros bruit. Il vit Fischer en possession d'un capuchon en acier de bombone de gaz et Cole, le visage ensanglanté et tuméfié, allongé sur le sol.

Puis, Fischer et un complice au-

raient traîné Cole jusque dans un bureau du bar, où Frank Beaudoin se trouvait en compagnie d'autres personnes.

Quelques minutes plus tard, Cole revenait à lui. À l'aide de quelques reprises.

Plus tard, a raconté le témoin,

Beaudoin nettoyait un revolver. Peu après, on tenta d'étouffer Cole à l'aide d'un fil électrique.

Ensuite, Fischer aurait demandé à Ladouceur d'aller chercher son automobile. Fischer, aidé de Beaudoin et d'autres complices, aurait placé le corps dans le coffre arrière de la voiture.

**LA BUREAUTIQUE
EN VUE D'UN EMPLOI**

Inscrivez-vous maintenant et commencez en

JANVIER 89

Le programme de trois sessions incluant une spécialisation en secrétariat

- juridique
- de direction bilingue
- médical
- tourisme (en anglais)

COMPOSEZ LE (514) 866-4622



**Collège
O'Sullivan**

1191, rue de la Montagne, Montréal
H3G 1Z2 (Métro Peel)

**La Boutique du
GOURMET**



**DES CADEAUX QUI FERONT DE L'EFFET!
AFFRIOLANTES CORBEILLES DU GOURMET**

Choyez ceux que vous aimez avec ces corbeilles généreusement garnies de produits raffinés.

CORBEILLES DU GOURMET

Bien remplies de produits délicieux: confitures, chocolats, miels, gâteaux aux fruits, biscuits et davantage. Les prix varient selon la bonne surprise que vous voulez faire.

29.99 39.99 50.00 75.00 100.00 200.00 300.00

CORBEILLES DE FROMAGES

Choix de fromages fins présentés dans des corbeilles en osier.

25.00 35.00 45.00

CORBEILLES DE FRUITS

Une présentation de grande classe. Un assortiment de fruits frais avec boîte de biscuits.

15.00* 20.00 25.00 30.00 40.00 50.00

CORBEILLES DE FRUITS ET DE FROMAGES

Un choix de fromages fins et de fruits frais délicieux.

28.00 32.00

Eaton Centre-ville seulement, niveau du métro. Rayon 379

Venez ou composez: 284-8341

EATON

Notre sommets - le grand magasin du Canada

Hydro-Québec

**APPELS D'OFFRES
pour 14 h heure locale**

ASA.84059.F le mardi 20 décembre 1988

NRW.80068.F le mardi 20 décembre 1988

PAPIER À REPRODUCTION

FOURNITURE D'UNE TRAVERSÉE MURALE HAUTE TENSION

Admissibilité: Place d'affaires au Québec

Admissibilité: Place d'affaires au Québec

Garantie de soumission: 20 000 \$

Garantie de soumission: 10 000 \$

Prix du document: 25 \$

Prix du document: 25 \$

Les conditions de chacun des appels d'offres sont précisées dans un document qui peut être consulté ou obtenu du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 16 h 00 à l'endroit suivant:

**HYDRO-QUÉBEC
FINANCES ET ADMINISTRATION
Direction Services administratifs
Service
Approvisionnement et Services
75 boul. René-Lévesque ouest
18^e étage
Montréal (Québec)
H2Z 1A4**

Pour renseignements:
(514) 289-2525

Le montant de 25 \$ est NON REMBOURSABLE et doit être payé sous forme de chèque ou de mandat à l'ordre d'Hydro-Québec.

La garantie de soumission devra être sous forme de chèque visé ou de cautionnement fourni par une compagnie d'assurance.

Seules les personnes physiques ou morales qui ont obtenu le document d'appel d'offres directement du bureau mentionné plus haut sont admises à soumissionner.

Hydro-Québec se réserve le droit de rejeter toute soumission.

Le chef de service,
Approvisionnement et Services
Guy McSween



**VILLE DE
Beauceil**
Service du greffe

**PROVINCE DE QUÉBEC
VILLE DE BEAUCEIL**

**APPEL D'OFFRES
POUR LE SERVICE DE LA
PRÉVENTION DES INCENDIES**

La Ville de Beauceil recevra des soumissions pour la fourniture des équipements suivants:

- 6 Appareils respiratoires marque Scott, modèle P/N 900-014-00
- 30 Cylindres d'appareil respiratoire de marque Clifton Lynx 45 p.c.
- 8 Paires de bottes de pompier
- 8 Chapeaux de pompier
- 8 Ceintures de cuir traitée 1 1/2" de large
- 8 Clés «Troveto» modèle 180
- 1 Canon d'incendie Apolo
- 1 Lance Elkart Chief 1 1/2"
- 300 Pieds de boyau d'incendie 1 1/2"
- 750 Pieds de boyau d'incendie 2 1/2"

Les soumissionnaires pourront se procurer les documents du présent appel d'offres durant les heures de bureau à la Mairie de Beauceil, à l'attention du trésorier-contrôleur adjoint, Denis Desautels, 777, boul. Laurier, Beauceil (Québec) J3G 4S9.

Ne seront considérées que les soumissions préparées sur les formules fournies par la Ville de Beauceil.

Les soumissions devront parvenir sous enveloppe cachetée, au bureau du trésorier-contrôleur adjoint, à la Mairie de Beauceil, à l'adresse précitée avant le vendredi 9 décembre 1988 à 11h portant la mention: SOUMISSION EQUIPEMENT D'INCENDIE - S-IN35-88.

Lesdites soumissions seront ouvertes publiquement vers 11h, ce même jour, en la salle du conseil de la Ville de Beauceil, à l'adresse précitée.

La Ville de Beauceil se réserve le droit d'adjuger les soumissions en partie seulement.

La Ville de Beauceil ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues, sans encourir aucune obligation, ni aucuns frais d'aucune sorte envers les soumissionnaires.

Beauceil, le 25 novembre 1988.

Denis Desautels
Trésorier-contrôleur adjoint

Suite des Avis légaux,
Appels d'offres,
Soumissions et Encans
en pages A 17, A 18 et E 11

**LES IDÉES CADEAUX
Etincelantes!**

EMBALLAGES CADEAUX 75 MAGASINS INCLUANT

CENTRE COMMERCIAL BOUL. PIE IX ET JEAN-TALON

LE BOULEVARD

De tout... près de vous

Visitez notre kiosque de suggestions de cadeaux de Noël, jeudi et vendredi de 15h00 à 21h00, samedi de 11h00 à 17h00.