

Sans s'en douter, le premier homme des cavernes qui a ajouté à sa soupe un peu d'eau de mer pour la saler a lancé un débat qui n'est pas encore prêt de s'éteindre. Bien au contraire, la discussion sur les additifs alimentaires va en s'amplifiant au fur et à mesure que leur emploi se généralise dans l'industrie alimentaire, que la connaissance des effets de ces différents produits se précise et que se développe chez les consommateurs la conscience d'une alimentation saine et équilibrée.


Historiquement, les premiers additifs alimentaires, qui furent les épices, ont joué un rôle extrêmement important: c'est pour maintenir ouverte la route des Indes menacée par les conquêtes arabes que tout le Moyen Age européen s'est consacré aux Croisades; c'est à la recherche d'une route alternative que Marco Polo s'est rendu, en Chine et a rapporté en Europe d'importantes découvertes scientifiques telles l'utilisation du charbon, la poudre à canon et... le spaghetti. Enfin, c'est parce qu'il cherchait un raccourci vers les Indes que Christophe Colomb a découvert l'Amérique. Si ce dernier n'a pas atteint son objectif qui était de rapporter des monceaux d'épices aux souverains d'Espagne, il n'en a pas moins jeté les bases d'une colonie où naîtront les plus grands utilisateurs d'additifs alimentaires...

Pourquoi tant d'efforts pour trouver des épices? Pourquoi tant de guerres et de morts pour ajouter un peu de piquant au ragoût? Parce que ce n'était pas simplement pour leur goût que l'on ajoutait des épices à la nourriture, mais principalement pour la conservation.

Dans cette société qui ne connaissait ni la réfrigération, ni la conservation sous vide ou la dessiccation, les épices étaient une source de richesse parce qu'elles permettaient de conserver la nourriture durant de longues périodes et de faire disparaître le petit goût désagréable de la viande en état de décomposition avancée qui était souvent servie, même aux meilleures tables.

Cette situation avait évidemment des conséquences très importantes sur la santé des gens et il ne faut pas s'étonner outre mesure des grandes épidémies lorsqu'on sait à quel point l'hygiène alimentaire était primitive jusqu'à il y a un peu plus d'une centaine d'années.

(Suite pages 2-3)



De l'usine à la table... L'image est nettement exagérée, mais un nombre de plus en plus grand de produits chimiques entre dans notre alimentation.

**8,000  
produits  
alimentaires  
et  
2,500  
"additifs"  
en...**

# EPICERIE



# 8,000 produits alimentaires et 2,500

## UNE SITUATION PRÉOCCUPANTE

Si les quelque 2,500 produits chimiques divers qui sont ajoutés délibérément aux 8,000 aliments que l'on peut trouver dans le commerce en Amérique du Nord ont permis de mettre un terme à cette situation de contamination des aliments, il n'en demeure pas moins que l'on peut s'interroger sur les effets à long terme de ces produits, sur l'apparition de maladies nouvelles dont l'apparition est parfois attribuée à la "dégradation chimique" des produits alimentaires, sur le contrôle qu'exerce le gouvernement sur l'utilisation de ces centaines de produits et sur le laxisme de certaines réglementations.

## UNE BELLE ASSURANCE

Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social dont dépend la direction générale des aliments et drogues, affiche une assurance totale sur la sécurité des produits alimentaires offerts aux consommateurs et sur les traitements que l'industrie leur fait subir.

Pour le ministère, l'intérêt qui est manifesté aujourd'hui pour l'écologie en a amené plusieurs à mettre en doute la sûreté de nos aliments. D'un côté, la jeunesse en rupture de banc avec la société semble avoir rejeté en bloc la technologie, y compris la technologie alimentaire et ses produits. D'autre part, les personnes qui redoutent la maladie ou le vieillissement voudraient imputer leurs ennuis aux aliments traités.

Quels sont les adversaires de notre présent mode d'alimentation demande le ministère? Tout d'abord les "engagés" pour qui cette lutte représente une véritable croisade, ensuite les commerçants avant tout intéressés à leur profit et enfin les nostalgiques qui rêvent toujours du bon vieux temps.

Les trouble-fête ainsi catégorisés (et on peut penser que le qualificatif "d'engagés" mis entre guillemets est péjoratif), le ministère demande si la nourriture était réellement meilleure et plus sûre dans "le bon vieux temps", lorsqu'on ignorait à peu près tout de la contamination bactérienne, que les laboratoires d'analyse étaient rudimentaires et que la contamination du whisky par le plomb et le zinc était chose courante.

Cette contamination bien involontaire à laquelle fait référence le ministère et qui provenait des bacs utilisés pour la production du whisky, ne mentionne pas la contamination aussi involontaire du poisson par le mercure, des fruits et légumes par les insecti-

cides et de la viande par les antibiotiques. Entre la contamination du whisky et celle du poisson, des fruits, des légumes et de la viande, il est probable que la majorité des consommateurs choisirait la première.

En vertu de la Loi des aliments et drogues, les aliments vendus au Canada ne doivent poser aucun danger pour la santé. Dans les laboratoires du ministère, une armée de scientifiques hautement spécialisés travaillant avec des appareils modernes et complexes, voient à la sûreté et à la qualité des produits alimentaires.

Cependant, des personnes mettent en doute la qualité et la sûreté des aliments traités et prétendent que le conditionnement enlève tous les éléments nutritifs de ces aliments, ne laissant qu'un produit virtuellement "mort".

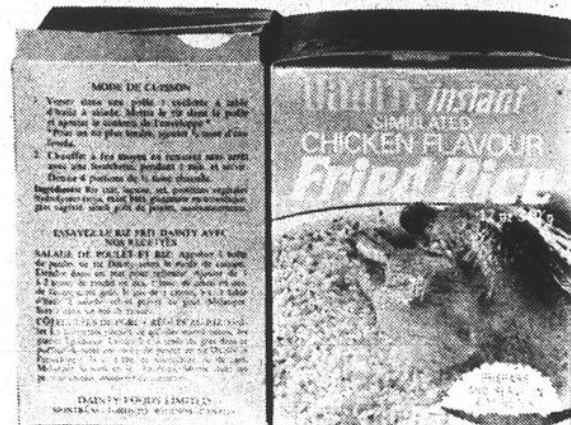
La farine blanche, souvent donnée en exemple des aliments morts, est le produit d'une opération de raffinage qui élimine les ingrédients causant la rancidité. Au cours de ce traitement, certains éléments nutritifs disparaissent et ils sont remplacés par des produits synthétiques auxquels la science reconnaît les mêmes qualités nutritives. C'est pour cette raison que l'on trouve de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine et du fer dans la farine enrichie. Affirmer comme le font certains "naturalistes" que ces additifs sont sans valeur parce que l'organisme ne peut les utiliser est entièrement faux. Aller plus loin encore et dire que ces produits sont des poisons est une nette exagération. On peut toutefois se poser bien des questions lorsque l'on apprend que les produits périssables remplacés dans la farine réapparaissent sur une autre tablette de supermarché...

On appauvrit la farine de ses éléments les plus nutritifs de façon qu'elle se conserve mieux, on remplace les éléments éliminés par d'autres et on vend sous un emballage différent les éléments nourrissants ainsi récupérés.

## DES MÉCANISMES COMPLEXES

Pour déterminer la quantité d'un additif pouvant être ajouté en toute sûreté à un aliment, le ministère de la Santé dispose d'une foule de mesures dont la principale est l'étude des effets de chaque produit sur au moins deux espèces d'animaux de laboratoire qui reçoivent cet additif dans leur alimentation. Au

cours de ces expériences, on surveille étroitement les animaux afin de déceler tout effet défavorable comme le retard de croissance ou de développement. Une fois l'expérience terminée, l'examen des organes vitaux permet de déterminer la présence ou l'absence de tout effet nocif.

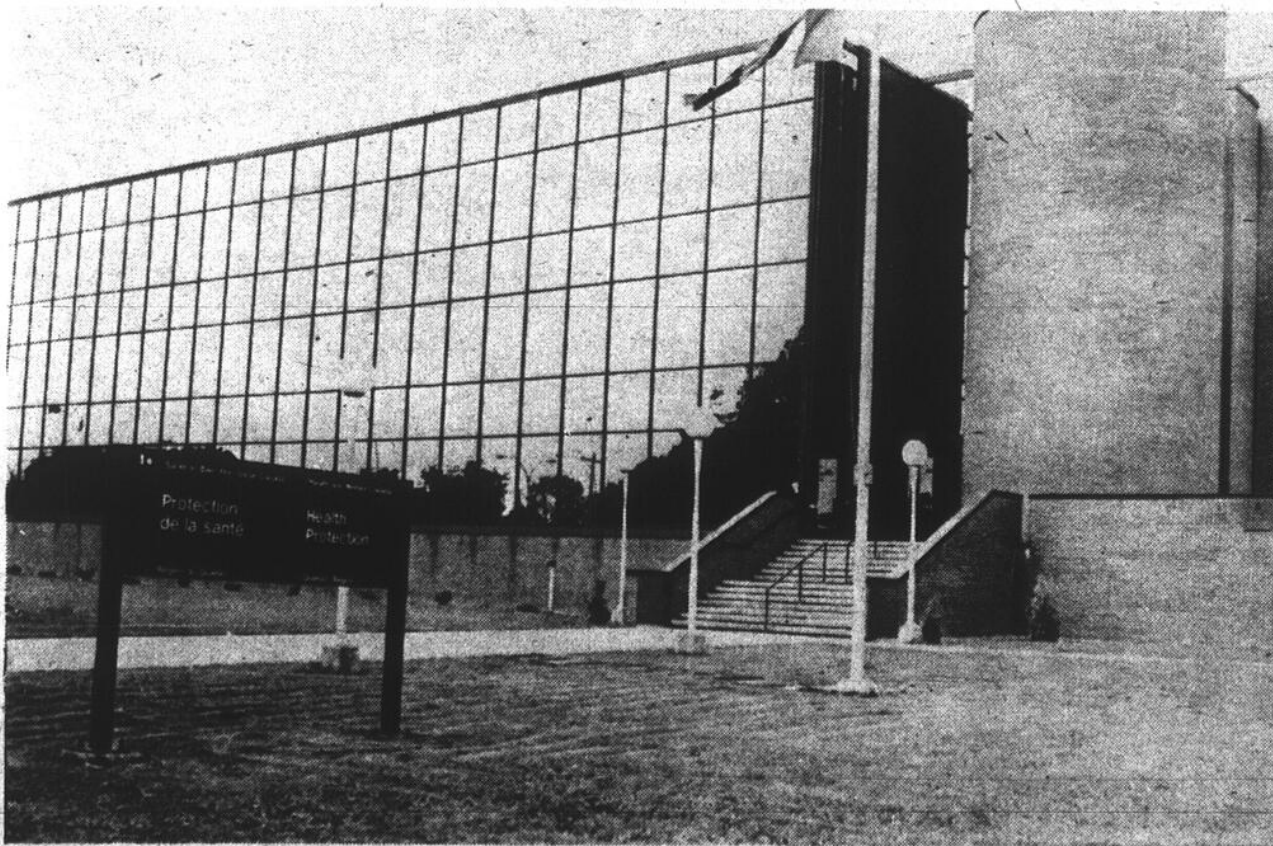


**Un riz au poulet avec du riz, mais sans poulet...! Avec un simili goût de poulet et une bonne dose de glutamate monosodique, on n'a pas besoin de sacrifier d'innocentes poulettes à l'estomac de l'humanité affamée.**

Une fois établi le plus haut niveau de consommation admissible sans causer d'effets nocifs chez les animaux de laboratoire, le ministère calcule la dose quotidienne admissible pour l'homme en divisant la dose sans effet chez les animaux par un facteur de sûreté qui est habituellement de l'ordre de 100.

La direction générale voit de plus à s'assurer que l'emploi des additifs dans tous les aliments ne puisse donner lieu à un taux de consommation combiné excédant la dose quotidienne admissible pour l'homme. Ainsi, si la dose quotidienne maximum pour un additif est de 10 mg l'ingestion en quantité normale de tous les produits en contenant ne pourra jamais dépasser cette quantité à moins d'excès flagrants. La marge de sécurité dans l'utilisation de ces produits est d'ailleurs suffisamment grande pour qu'il soit impossible de dépasser la dose maximum.

Au niveau des principes, tout est donc pour le mieux dans le meilleur des mondes. Tout comme le "Big Brother", la direction générale des aliments et drogues du ministère de la Santé et du Bien-être



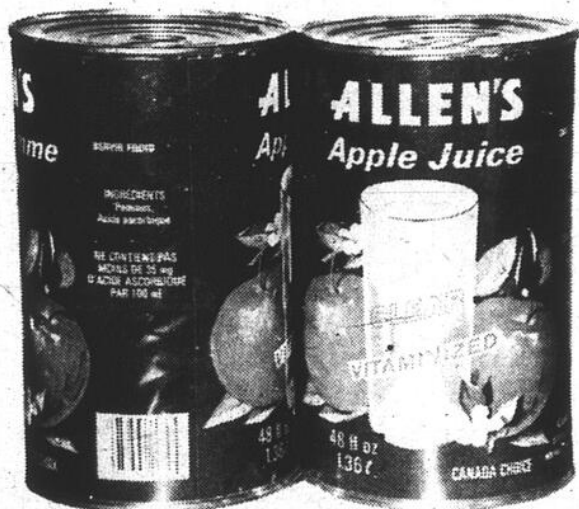
Les laboratoires régionaux de la division de la Protection de la santé du ministère de la Santé et du Bien-être social. On y fait des analyses pour surveiller le respect des normes sur l'alimentation.



Du sucre et des produits chimiques... abus flagrant dans l'emploi des additifs.

“additifs” en ...

# EPICERIE



Des vitamines un peu partout, mais il ne faut pas perdre de vue qu'en plus d'avoir un effet bénéfique sur la santé, la vitamine C a aussi une influence non négligeable sur la couleur des produits...

social protège les consommateurs contre les excès que pourrait commettre l'industrie dans sa recherche du profit maximum.

## LE MEILLEUR DES MONDES?

Malgré toute la certitude affichée par le ministère, malgré toutes les précautions qui sont prises et tous les tests qui sont effectués tant par l'industrie que les gouvernements, il demeure qu'on ne peut qu'être sceptiques face à cette belle assurance. Trop d'additifs ont été approuvés puis retirés du marché, trop d'accidents ont eu lieu pour qu'on puisse accorder une confiance absolue aux normes gouvernementales.

Malgré les protestations de compétence des fonctionnaires et les envolées lyriques sur la qualité et le coût des équipements d'analyse dont ils disposent, il faut bien admettre que l'industrie possède des équipements et des scientifiques aussi, sinon plus coûteux et qualifiés.

En règle générale, on admet que l'industrie possède des moyens de contrôle plus précis que ceux utilisés par le gouvernement et des moyens plus grands que ceux mis à la disposition des fonctionnaires.

Des méthodes d'analyse accompagnent les normes gouvernementales sur les contenus maximum des différents produits chimiques ajoutés à l'alimentation. Ainsi, pour découvrir si tel ou tel produit respecte les normes auxquelles son utilisation doit obéir, il est nécessaire de suivre un certain protocole pour établir la preuve. Il serait beaucoup trop simple, en effet, d'utiliser des méthodes imprécises qui démontreraient à tout coup des teneurs inférieures à la limite tolérable,

quelle que soit la quantité d'un produit chimique utilisé dans la préparation d'un aliment. Le problème, c'est que ce sont bien souvent les méthodes reconnues par la direction générale des aliments et drogues qui sont imprécises et celles mises au point par l'industrie qui sont les plus fidèles à la réalité.

Cette situation n'a pas que des conséquences au niveau du prestige des scientifiques employés aux analyses, mais également sur la qualité de la nourriture consommée, par le biais de la sûreté des informations qui sont fournies aux consommateurs.

Affirmer que tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes c'est également faire bon cas de tous les exemples récents et passés d'accidents liés à l'emploi d'additifs ou de médicaments puisque le problème est très semblable dans un cas ou dans l'autre. Il n'y avait aucun danger avec les cyclamates jusqu'à ce qu'on les retire du marché, la saccharine était non seulement inoffensive mais bénéfique jusqu'à ce que des expériences démontrent qu'elle causait le cancer et qu'il fallait en limiter la consommation aux seules personnes qui souffraient de maladies chroniques.

L'amarante, un colorant connu aux Etats-Unis sous le nom plus prosaïque de rouge No 2, a été récemment interdite chez nos voisins du sud parce qu'on avait de bonnes raisons de soupçonner qu'elle était cancérigène. Au Canada, on a décidé que la preuve n'était pas probante et on continue jusqu'à nouvel ordre de permettre d'utiliser ce produit.

Peu importe qui a raison dans ce débat, il est évident que les scientifiques du ministère ou les politiciens qui transforment en lois et règlements les recommandations de ces scientifiques font preuve d'une assurance qui ne devrait pas avoir sa place dans un débat scientifique, surtout lorsque la santé de milliers sinon de millions de personnes est l'enjeu de la discussion.



On est bien loin des recettes de nos grands-mères et on ne peut plus être assuré qu'à un goût bien précis correspond le produit en question. Avec les arômes, les parfums artificiels et les "renforceurs" de goût, on peut faire des miracles avec deux fois rien.

## QU'EST-CE QU'ILS FONT?

Les produits chimiques utilisés dans l'industrie de l'alimentation servent à une trentaine de fins dont les plus courantes sont:

aromatisants	tions microbiennes
édulcorants	acidulants
condiments	maturants
gélifiants	protecteurs de consis-
agents de blanchiment	tance
épaississants	nutritifs
colorants	solvants
antiseptiques	enzymes
anti-oxydants	agents de propulsion
fixateurs de colorants	agents liants, etc...
protecteurs des altéra-	

## Les additifs les plus communs et leurs fonctions

Glutamate monosodique agent d'enrichissement de saveur  
 Moutarde agent de saveur  
 Poivre noir agent de saveur  
 Protéines végétales hydrolysées épaississant  
 Acacia épaississant, fixateur  
 Amidon modifié épaississant, fixateur  
 Levures agent de fermentation  
 Phosphate de sodium diborique agent de fermentation  
 Carbonate de calcium agent de fermentation  
 Carbonate de sodium agent de fermentation  
 Phosphate de calcium monobasique agent de fermentation  
 Phosphate de disodium monobasique agent de fermentation

Bicarbonate de sodium agent de contrôle d'acidité  
 Acide citrique agent de contrôle d'acidité  
 Acide sulfurique agent de contrôle d'acidité  
 Citrate de sodium agent de contrôle d'acidité  
 Hydroxide de sodium agent de contrôle d'acidité  
 Acide acétique agent de contrôle d'acidité  
 Acide phosphorique agent de contrôle d'acidité  
 Oxyde de calcium agent de contrôle d'acidité  
 Lécithinés émulsifiants  
 Mono et diglycéride émulsifiant  
 Dioxyde de soufre préservatif  
 Chlorure de calcium solidifiant  
 Sulfate de calcium maturant  
 Dioxyde de carbone effervescent  
 Tripolyphosphate de sodium humidifiant

# A TERRE DES HOMMES...

## Les métiers d'art de France à l'honneur

L'exposition "Métiers d'art" du pavillon de la France fait le point des activités des artistes et artisans français dans le domaine des métiers d'art.

La société d'Encouragement aux métiers d'art, qui a réalisé la présentation, propose la bijouterie, la joaillerie, l'orfèvrerie et les médailles; les arts du tissu, y compris la broderie et la dentelle; les arts du verre avec une section consacrée au vitrail; les arts de l'ameublement, tapisseries d'ameublement et ébénisterie; les

arts du bronze (en particulier des moulages et des luminaires); une section de lithographies et de reliures; une autre de la céramique française moderne enfin, une présentation des sculptures tissées de la Nouvelle Ecole d'Angers, soit des tapisseries en relief d'une grande nouveauté.

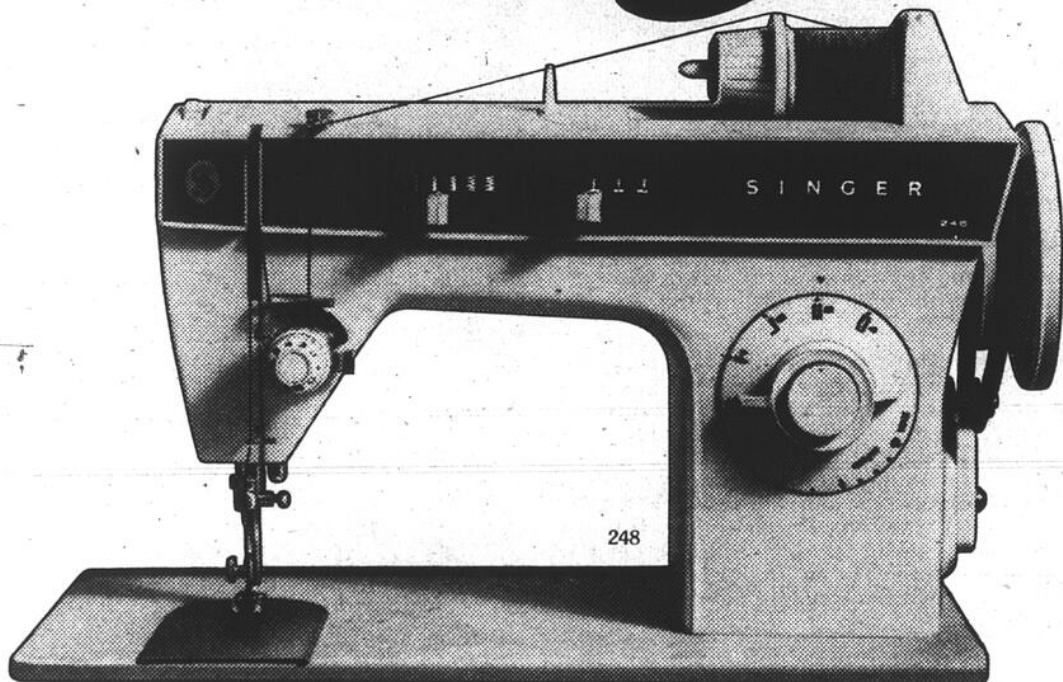
Cinq de ces sections comportent un atelier de démonstration dans lequel les visiteurs peuvent suivre le travail effectué par des élèves de grandes écoles d'art français. Plusieurs centaines d'objets, dont la commode qui a valu à son créateur le PRIX DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ont été choisis par un jury spécial.

On pourra également assister à une création entièrement nouvelle et originale dans le domaine des arts plastiques. Il s'agit, effectivement, de ces nouvelles tapisseries qui sont de véritables sculptures en relief et tissées à partir de matériaux les plus divers: chanvre, raphia, papier, etc. et qui constituent une véritable révolution de l'art de la tapisserie.

Pendant toute la saison de Terre des Hommes 1977, Bernard Fortin, artiste créateur de l'Ecole d'Angers, réalisera une grande tapisserie sous les yeux des visiteurs du pavillon de la France.

## La super aubaine couture

# à \$158†



## au magasin Singer près de chez vous, maintenant!

Vous pouvez toujours faire confiance à Singer pour vous offrir une machine zig-zag de qualité dotée des caractéristiques que vous recherchez. Notre plus nouvelle Fashion Mate\* vous facilitera la tâche!

- Points droit et zig-zag à-même.
- 14 autres points pratiques et de fantaisie.
- Dispositif pour boutonnières à-même permettant de faire des boutonnières rapidement sans accessoires à ajouter.

- Déroulement horizontal du fil sur bobine libre empêchant le fil de s'emmêler.
  - Plus, notre fameuse canette à l'avant éliminant le tâtonnement, pied-presseur à enclenchement, cadran règle-point et plusieurs autres caractéristiques de qualité Singer. Tout cela pour beaucoup moins que vous ne l'auriez pensé.
  - Facilités de paiements.
- Meuble ou mallette en supplément.

Chez Singer vous en obtenez toujours un peu plus pour votre argent.

# SINGER

Centres de couture et concessionnaires autorisés participants.

\*Marque de commerce de La Compagnie Singer du Canada Ltée

†Le prix peut varier.

*Centre-ville Plaza Alexis-Nihon	878-8351 935-9492	*St-Jean Centre d'achat Pio-IX et Jean-Talon Rue St-Hubert Montréal-Nord	1-348-4305 729-1809 270-1196	Centre d'achat Normandie Cartierville	334-0319
*Plaza Côte-des-Neiges *Les Galeries d'Anjou	731-9429 353-6010	10,807, boul. Pio-IX Lachine	322-3705 637-3765	Centre d'achat Le Cavalier Lasalle Charlemagne	364-0566 581-5435
*Centre d'achat Fairview *1, Place Longueuil Verdon	607-3380 679-4870 769-4541	3289, est Ontario Centre d'achat Demain Promenade Champlain Brossard	526-1694 253-0426 672-1434	Complexe Desjardins Boutique la Couturière Châteauguay	288-5774 691-1453
Centre Laval Le Carrefour Laval Place Verte	681-8442 681-9185 336-2881			Centre d'achat K-mart St-Léonard Centre d'achat St-Martin, Laval	327-0456 681-6475

## MAIGRIR

Weight Watchers\*  
vous fait  
remonter  
le courant.

WEIGHT  
WATCHERS\*

Faites le plongeon nécessaire... joignez-vous à une classe de weight watchers aujourd'hui même!



BAIE COMEAU 589-2735	SEPT-ÎLES 962-5495	MONT-LAURIER 623-2761
MONTRÉAL 727-3788	QUÉBEC 651-8224	HULL 778-4168
SAGUENAY 548-8285	TROIS-RIVIÈRES 378-3655	SHERBROOKE 563-6197
DRUMMONDVILLE 395-4524	REMOUSKI 723-1087	ROUYN 726-4179
RIVIÈRES-DU-LOUP 862-4767	SHAWINGAN 536-3890	GRANDY 538-8401

## VOUS VOULEZ MAIGRIR...

JOIGNEZ-VOUS À UNE CLASSE AUJOURD'HUI MÊME

ON PARLE, ON ÉCOUTE ET LE PROGRAMME RÉUSSIT

• HOMMES — FEMMES — ENFANTS

**MONTRÉAL 727-3788**

Pour un message d'encouragement  
488-0561

\* Aucun contrat \* Frais d'inscription \$6.00

Classe hebdomadaire \$4.00



Mme MARILYN REICH  
DIRECTRICE DE RÉGION

WEIGHT WATCHERS\*®

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

# gastromonie

## MENU D'ÉTÉ

Extrêmement facile et rapide à préparer, ce repas peut se préparer dehors, le saumon grillé sur feu de bois.

### Saumon grillé, flambé au fenouil, beurre d'échalote

Fariner légèrement 8 darnes ou tranches de saumon de 10 oz chacune, les huiler afin de les griller sur le charbon de bois sans qu'elles ne collent. Les cuire lentement vu l'épaisseur, comme un steak, des deux côtés. Elle sont cuites quand l'arête du milieu se détache facilement.

Les disposer sur un plat de métal, poser dessus les branches de fenouil (achetées en paquet, séchées, les épicerie fines) et y mettre le feu. Retirer la peau du saumon du tour, disposer sur une assiette, puis étaler sur le dessus un beurre d'échalote: 14 oz de beurre non salé, sel, poivre, persil haché, 2 oz d'échalotes sèches finement hachées, bien malaxer le tout en pommade et rectifier l'assaisonnement qui doit être assez relevé.

Suggestion du chef: une bouteille de bourgogne blanc, vin de Loire ou du Rhin.

### Salade de concombres et tomates

Peler et fendre dans le sens de la longueur 4 beaux concombres, enlever les pépins et les émincer très fin. Les mettre dans un saladier, les saler et les mélanger et les tenir au frais 2 heures. Cette opération a pour but de faire dégorger une

partie de leur eau et de les rendre plus digestes. Deux heures plus tard, en presser légèrement l'eau et faire l'assaisonnement: 2 c. à soupe de vinaigre de vin, 5 c. à soupe d'huile

d'olive, ciboulette, cerfeuil ou persil haché, poivre du moulin et mélanger. Décorer le saladier de tranches ou de quartier de tomates et de rondelles d'oeufs durs. Servir frais.

### Fraises au Cointreau

Laver et équeuter 4 cascades de belles fraises bien mûres, les couper en deux dans un saladier, les saupoudrer de 4 c. à soupe

de sucre fin, de 3 oz de Cointreau, du jus d'une orange, mélanger le tout et décorer de quartiers ou rondelles d'oranges pelées à vif et tenir au frais une heure à l'avance.



- Salade de concombres et tomates
- Saumon grillé, flambé au fenouil
- Fraises au Cointreau

Coût approx. à la maison: \$25. pour 8 personnes



## Chef Jacques de Chez Bardet

Jacques Deligne, chef chez Bardet depuis six mois, a déjà, à 33 ans, une carrière bien remplie assortie de nombreux voyages. Né à Sens, en France, il poursuit des études techniques totalement étrangères à la cuisine et ce n'est qu'à 18 ans qu'il décide de devenir cuisinier. Il entre à l'Hôtel de Paris et de la poste, dans sa ville, pour faire son apprentissage. Il part au service militaire à

Cayenne où il s'occupera d'entomologie dans ses temps libres. Démobilisé, il travaille dans plusieurs hôtels, au Lavandou, dans les Alpes, à l'Hôtel Chamois puis en Corse, où il est attiré par la beauté de l'île, en Normandie, à Deauville où il devient chef poissonnier, à Megève, à l'Hôtel Hermitage, tous endroits où, dit-il, il apprend sans cesse des choses nouvelles, approfondit ses connaissances.

Il décide alors de quitter la France, une première fois en 1969, pour les Bahamas. Il entre comme chef tournant dans un club de milliardaires, le Lyford Cay Club, il y fera deux saisons entrecoupées par un bref retour en France, avant de connaître l'Allemagne. Il se familiarisera davantage avec la cuisine froide dans laquelle il estime que les Allemands sont plus forts que les Français, au Dallmayr Delicatessen puis à l'Hôtel Erbprinz, avant de partir pour le Mexique. Durant près de 5 ans, il travaille dans la capitale, d'abord au restaurant Delmonico's, puis à l'Hôtel Maria Isabel Sheraton, avant d'entrer au service du Canadien Pacifique qui détenait alors l'Hôtel Château Royal, toujours à Mexico, où il devient chef exécutif. C'est ce qui lui donnera l'idée d'émigrer au Canada. Il entre au Château Montebello, puis au Skyline de Montréal, avant de rencontrer M. Bardet qui lui offre la place de chef de son célèbre établissement qui complera 19 ans d'existence à l'automne. On sait qu'André Bardet est cuisinier de son métier et qu'il vient de recevoir du président de la République française la médaille de chevalier de l'Ordre national du Mérite, décernée pour la première fois à un restaurateur. M. Bardet avait eu auparavant, 11 ans, un autre établissement à Paris, l'Auberge Sarthoise, baptisé ainsi en hommage à sa province natale où il débutait à 13 ans comme pâtissier avant de monter à Paris où il travaillait chez le célèbre Prunier.

### LA MAISON DU BIFTECK



### GEORGES STEAK HOUSE

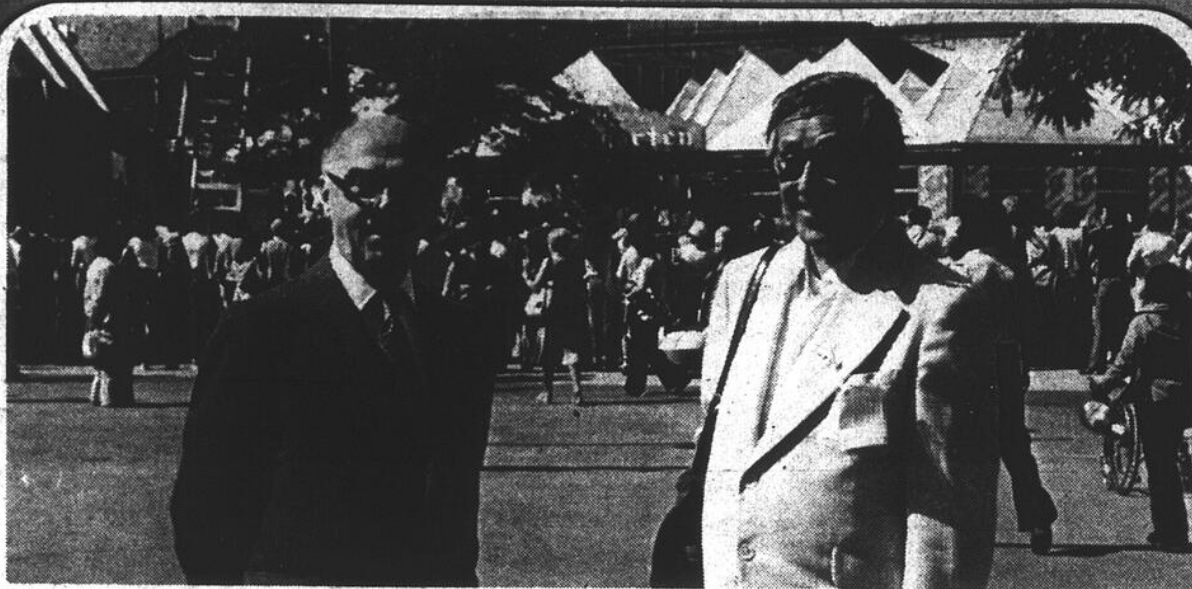
SITUÉ AU CAFE DU NORD  
DELICIEUX SCAMPIS  
DINERS D'HOMMES D'AFFAIRES

### CÉ SOIR À 8 HEURES LES DÉCOUVERTES DE JEAN SIMON EN PLUS

En grande vedette  
**MELODY STEWART  
ET SES MUSICIENS**  
2 spectacles  
10 h et 1 h 30  
2 orchestres de danse  
AU PIANO-BAR  
HENRI PIERRE NOEL  
Aucuns frais d'admission

STATIONNEMENT  
GRATUIT

10715, boul. PIE-IX  
322-2020  
MONTRÉAL-NORD



Des sourires, il n'y avait que ça à La Ronde et à Terre des Hommes, en ce premier juillet, fête du Canada, à commencer par Monsieur le Maire Jean Drapeau et par Jacques Normand, président d'honneur des Fêtes du Canada.

## RESTAURANT KILIBA INC.



- CHEF CUISINIER DE RÉPUTATION INTERNATIONALE.
- CUISINE RAFFINÉE ET TYPIQUEMENT SLOVAQUE.
- AMBIANCE UNIQUE AVEC NOS MUSICIENS GITANS.

### LA RONDE

### PERSONNE NE PEUT PASSER OUTRE LE SILVER GARTER SALOON DU FORT EDMONTON

Le visiteur n'a pas sitôt franchi les tourniquets de La Ronde, qu'il aperçoit les premières palissades du Fort Edmonton déjà très populaire au temps d'EXPO 67.

Le cabaret-restaurant Silver Garter Saloon est l'un des principaux établissements du vieux fort et nombreux sont les visiteurs qui s'y rendent "zyeuter" les jolies danseuses de "cancan et de charleston". La charmante chanteuse Suzanne diversifie le spectacle grâce à son répertoire de chansons du Far-West avec Jonas, l'homme caoutchouc, qui donne l'impression de ne pas avoir d'os tant ses contorsions paraissent invraisemblables.

La musique, l'ambiance chaleureuse et les ravissantes hôtessees vêtues à la "cow-girls" qui n'hésitent pas de tirer leur pistolet à la vue d'un client qui les épate, tout cela se retrouve jusqu'à 2 h 30 dans la nuit.

Après le plaisir d'une dégustation rehaussé d'un brillant spectacle, pourquoi ne pas terminer la soirée, entre amis, à la discothèque "l'Amour à trois"? Vous y reviendrez sûrement plusieurs fois au cours de l'été.

### LE CENTRE DE RÉCRÉATION le plus populaire à Montréal LA RONDE TERRE DES HOMMES

Les Amusements

**GB**

861-8759



861-8932

### SILVER GARTER SALOON LA RONDE



the  
SILVER GARTER  
saloon

Chanteuse vedette:  
**SUZANNE PARAYRE**

Orchestre de:  
**LOUIS LEFEBVRE**  
Chorégraphie  
**SUZANNE PARADIS**

ACTES DE VARIÉTÉ  
**PRINCE OSCAR**

Samedi 4 spectacles par soir



LE CAFÉTÉRIA

**BAR-B-Q  
LA RONDE**

A TERRE DES HOMMES

*Le Raphaël*

"MUSIQUE DE TERRASSE"  
FACE AU PAVILLON DE L'HUMOUR



Toute la ville  
en parle

*L'Amour à trois*  
DISCOTHEQUE  
LA RONDE

L'AMOUR À TROIS  
DISCOTHEQUE

CARREFOUR INTERNATIONAL  
De 20 h à 3 h A.M.

## TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

OPÉRATION

# La Ronde

## 2 BILLETS D'ENTRÉE GRATUITS

VALIDES POUR  
UNE PERSONNE  
OFFERTS PAR

**Dimanche-Matin**  
ET CKAC/73

Les gagnants du voyage à la Baie James seront choisis dans le cadre de l'émission de Serge Laprade à CKAC à compter de 10.55 heures A.M. — du lundi au vendredi.

COUPON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR UNE PERSONNE POUR

**LA RONDE**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE .....

VALIDE DU DIMANCHE 10 JUILLET AU SAMEDI 10 JUILLET

COUPON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR UNE PERSONNE POUR

**LA RONDE**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE ..... TÉL: .....

VALIDE DU DIMANCHE 10 JUILLET AU SAMEDI 10 JUILLET

COUPON GRATUIT  
POUR LE  
MINIRAIL  
LA RONDE

VALIDE MERCREDI  
13 JUILLET

Les **MERCREDIS** de

**Dimanche-Matin** CKAC 73

EN COLLABORATION  
AVEC

**NORDAIR** 

LA LIGNE DU NOUVEAU-QUEBEC ET DU NORD-OUEST

# 100 VOYAGES <sup>50</sup> COUPLES D'UNE JOURNÉE À LA BAIE JAMES

COMPLEXE "LA GRANDE 2"  
LE PLUS GROS BARRAGE  
HYDROÉLECTRIQUE AU MONDE

C'est facile — découpez les coupons — les remplir (vos nom et adresse) — les déposer aux endroits indiqués soit à la Ronde ou à la Terre des Hommes — ces coupons sont envoyés à CKAC — chaque jour CKAC choisit des coupons et les gagnants qui seront mentionnés en ondes auront droit à un voyage d'une journée à la Baie James avec visite du complexe "LG 2" (repas compris) sur les ailes de Nordair — il y aura un total de 100 voyages pour 50 couples — date du voyage: mercredi 31 août.

*Seront éligibles à ce voyage les 18 ans et plus. Le voyage ne sera pas échangeable ni transférable.*

BON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR VISITER LE 

**PAVILLON DE LA CHINE**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE ..... TÉL. ....

MERCREDI 13 JUILLET

BON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR VISITER LE 

**MAISON DU QUÉBEC**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE ..... TÉL. ....

MERCREDI 13 JUILLET

BON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR VISITER LE 

**PAVILLON DE L'IRAN**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE ..... TÉL. ....

MERCREDI 13 JUILLET

BON D'ENTRÉE GRATUIT  
POUR VISITER LE 

**20 NATIONS  
20 CULTURES**

NOM .....  
ADRESSE .....  
VILLE ..... TÉL. ....

MERCREDI 13 JUILLET

**4 MANEGES  
GRATUITS POUR**

**La Ronde**

La barrière des saisons serait-elle abolie par la fréquence et la facilité des voyages ou est-ce bien le désir des consommatrices de se composer une garde-robe sans égard au changement de saison?

Il est permis d'en douter, la femme aimant, par nature, à changer de "peau", d'aspect, de silhouette. Rien n'est plus revigorant, en effet, que de changer de toilettes, de remettre celles de l'hiver pour ressortir les toiles et cotons frais même si ceux-là ont déjà connu plusieurs étés. Il est de ces petites robes qu'on ne se lasse pas de reporter pour le confort ou les compliments qu'elles vous attirent!

La maison Trevira qui a créé cette fibre en polyester, de poids léger, d'entretien presque inexistant, nous propose une série de roquettes, de robes à manches longues, sortes de houppelandes enveloppantes, de tenues mi-sport, de toilettes de vacances, d'ensembles qui seraient conçus, dit-on, pour porter tout au long de l'année.

Trevira a ainsi chargé une demi-douzaine de manufacturiers d'exécuter des modèles pour la femme de l'Amérique du Nord, exigeante, grande voyageuse, affairée et qui n'a pas de temps à perdre en soins spéciaux pour ses vêtements.

Ils ont donc dessiné des formes très mode, amples, tailles marquées, corsages blousons, manches longues resserrées aux poignets, aux détails féminins, lisérés contrastants, boutons fantaisie, petits noeuds au décolleté ou aux manches et contraste imprimé dans les tissus ou tissus juxtaposés aux empiècements.

Ils ont aussi créé une ligne de robes de plage, courtes ou longues, aux épaules dégagées, bretelles spaghetti, grandes poches plaquées, deux-pièces style poncho, sans compter les robes à danser ensorcelantes avec les volants superposés si gracieux qui sont revenus en force au printemps et adoptés par toutes les femmes.

Collerettes, berthes, corsages corselets lacés, bustes smockés, mais aussi

décolletés asymétriques et grandes jupes folkloriques sont quelques-uns des thèmes chers aux couturiers qui ont prêté leur concours.

#### Excentricités et sport

Quelques excentricités aussi mais plutôt côté sport, grandes robes à porter seules ou sur des pantalons blousés aux chevilles, assortis de foulards torsadés dans les cheveux et manches papillon.

Le pantalon est très peu présent mais quand il l'est, il revient aux styles des années 55-60, collant de la jambe et resserré à la cheville. Il peut aussi emprunter l'allure semi-sportive et se faufiler dans les magasins et même jusqu'au bureau dans un style à mi-chemin entre la jupe-culotte et le gauchisme si ce n'est le corsaire!

Le vêtement purement sportif est raffiné, soigné, féminisé, avec des contrastes de tissus, des bordures, des lisérés.

Beaucoup de blousons à poches kangourou ou de côté qui se portent sur pantalons ou jupes-pantalons ou même sur jupes légèrement évasées, sur longs bermudas.

#### Les tissus

Les motifs de Trevira sont nombreux mais avec une forte prédominance de carreaux, fins ou plus gros, de rayures, de tweeds. Pour les robes de petits soirs, de dîner, des taffetas, à carreaux à petits motifs fleuris toujours délicats et de dessins folkloriques. On assiste à des mariages de couleurs, de motifs, bandes de larges jupes imprimées posées sur des fonds de jupes unies, motif unique pour un corsage en pointes, blouses romantiques imprimées et décolletées sur jupes larges unies. Mais aussi de larges broderies ajoutées à des corsages sages, de petites camisoles de nos grand-mères sur jupes modernes.



En jersey et laine, modèle à motif de fine grille facile à porter par les soirées fraîches d'été et tout au long de l'année.



C'est un ensemble deux-pièces en polyester Trevira et laine à motif de paisley sur fond bleu léger.



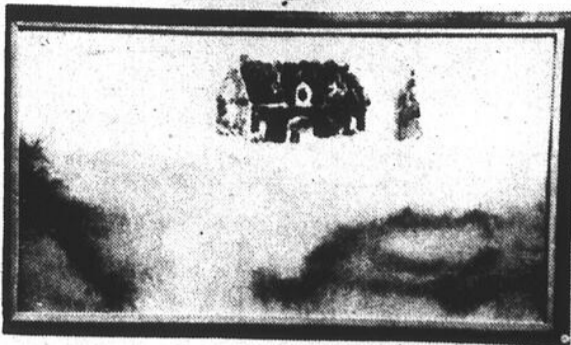
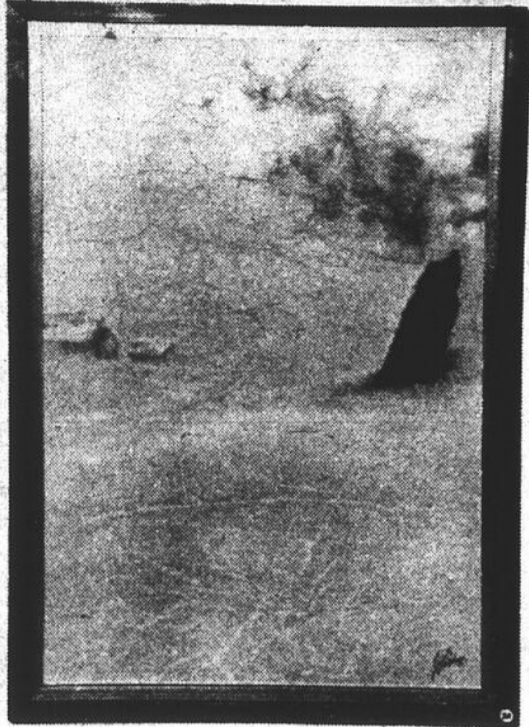
De Paganne, robe droite à tout-aller taillée dans un jersey Trevira rouge voiture de pompier et graphique noir et blanc.



Par Josette Bourbonnais

De Miquette, robe laineuse, manches kimono et col enveloppant mais amovible.

# Des ROBES à porter toute l'année...



Par  
Josette  
Bourbonnais

(Photos,  
Pierre LaSalle)

Quand Jacques Blackburn envoie un carton d'invitation à un de ses vernissages, on est sûr qu'il a inventé quelque chose, qu'il innove, qu'il a encore évolué, ou changé de discipline.

Cette fois, c'est le support de sa peinture qu'il a travaillé, composé patiemment afin de lui donner une sorte de troisième dimension, une profondeur, et du mouvement aussi ainsi qu'une luminosité jamais encore atteinte.

#### Sa nouvelle technique

Sur un fond de "milor", sorte de matière plastique enduite d'un sous-produit d'aluminium et encore de plastique liquide, il peint ses paysages une première fois, tous faits de teintes pastel, neige, air, lumière, eau, herbe tendre, feuilles nouvelles. Mais cela ne fait que commencer. Sans se lasser, il superpose des couches de papier de soie, passe le tout au four à l'infra-rouge, autant de fois que de couches, ce qui fait plisser, "râtiner" le papier, le veine, le gonfle, l'aère, et donne ces effets d'ombres et de lumière, et cette impression de mouvement. En fait, ce sont les yeux du spectateur qui inventent et impriment ces effets tout comme l'environnement de la toile exposée.

Epris de la nature, Jacques reproduit sans cesse des étendues de neige, de champ, d'herbe, campant ici et là de vieilles maisons de pierre, des granges, mais aussi des vols d'oiseaux, un arbre s'éveillant au printemps, un "jardin pour les êtres purs", et, tout d'un coup, la "Saison des labours", une silhouette de femme.

Mais cette âme d'artiste est bien plus hantée par la solitude, l'inquiétude, l'introspection, la méditation comme en témoignent ces déserts d'hiver, ces étendues infinies, ces vallées à perte de vue ces nébulosités et ces brouillards et ces questions sans réponses, comme ces exclamations. "Vous croyez qu'elle reviendra?", "Je n'ai rien vu ce soir-là!", "Nous devons vendre la terre au printemps!", "Les oiseaux vont nous entendre", "Perdu dans le temps", "La marchande de vie".

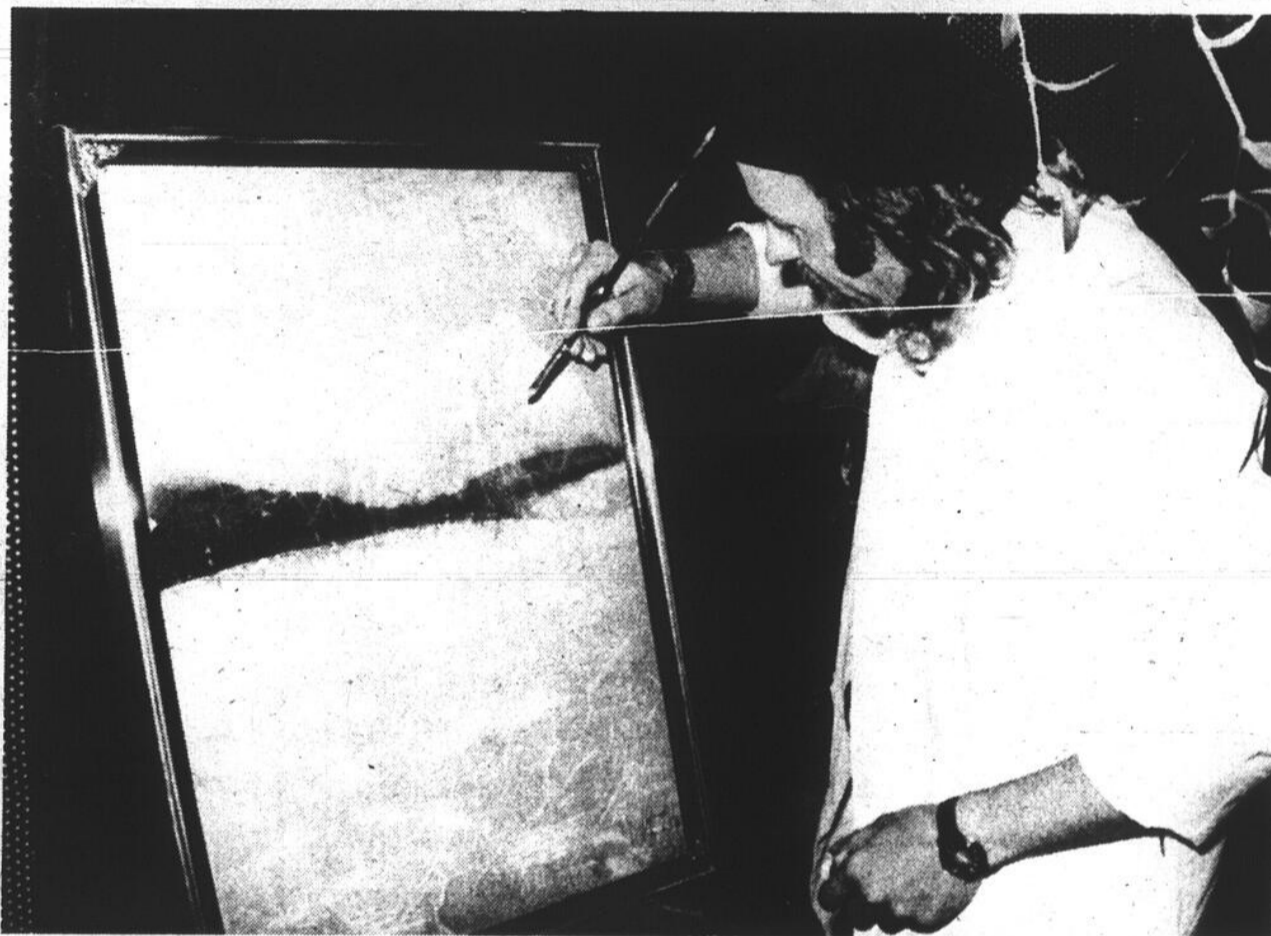
Ces thèmes sont bien sûr inspirés de son environnement, les berges du Richelieu qu'il a choisies il va avoir cinq ans, à Saint-Antoine.

#### Des tapisseries de haute-lisse

C'est lui qui, il y a quatre ans, avait aidé à remettre la tapisserie à la mode, même pour les petits appartements, disait-il. Il avait alors exposé au Cercle universitaire (il était récemment à la Galerie Saint-Denis) une série imposante de murales intitulées "Soie et neige". Ce chercheur infatigable avait mis au point une technique de tapisserie montée sur métier de haute-lisse. Il y avait aussi mêlé, pour certaines, des incrustations de lattes métalliques, argenées, cuivrées, martelées ou satinées, pour créer des motifs décoratifs mais ses fibres les plus affectionnées étaient de laine et de soie aux couleurs d'hiver, très douces. Blanc crème, écru, terre, avec des accents café, cuivre, vert forêt.

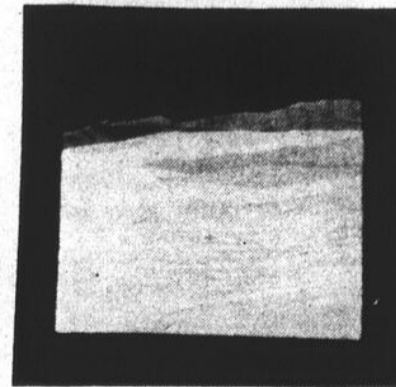
Déjà, il y imprimait ses deux leit-motives, mouvement et lumière. Mouvement par une technique de vagues superposées au tissage et donnée par les couleurs, lumière par les tons juxtaposés de laine et de soie aux couleurs de l'hiver canadien.

Mais Jacques Blackburn est un décorateur-né, il pense en fonction de l'environnement, de l'ameublement, de la maison, de l'occupant, et aussi du mode de vie moderne, alliant l'art sans âge et les techniques héritées au progrès de notre ère, utilisant les produits et les méthodes à notre disposition, puisant largement dans la gamme de matériaux qu'il plie aux caprices de son imagination toujours en action et de sa poésie.



*Un artiste qui se  
renouvelle sans cesse*

# Jacques Blackburn, lissier et peintre



# Le parfum l'été ATTENTION...

Toutes les esthéticiennes vous le diront, le parfum, l'été, est cause de la formation de taches brunâtres sur le visage, le cou, les épaules. C'est l'action des rayons ultraviolets du soleil qui produit une réaction chimique nocive pour la peau, aux endroits parfumés, et qui empêche la précipitation de la mélanine également, soit le hâle tant recherché. La peau se parseme alors de taches brunes ou, au contraire, blanchâtres, sorte d'effet "passoire".

On conseille donc aux élégantes assoiffées de soleil et désireuses de bien bronzer de ne mettre du parfum, ou même de l'eau de toilette ou de cologne, que le soir, après le coucher du soleil, pour les sorties.

Mais pour les personnes qui se tiennent à l'abri du soleil, on conseille d'utiliser l'été un parfum plus léger que pendant la saison froide. Quand on ne sait quel parfum acheter, il vaut mieux se présenter à un comptoir de pharmacie ou de grand magasin disposant

de plusieurs marques très connues et de se faire conseiller par une personne qualifiée. Il n'est pas très avantageux généralement de choisir un grand flacon, le parfum se volatilise et, si on le garde plusieurs mois, tend à fondre, à perdre sa belle couleur et à se détériorer.

Mais pourquoi les bons parfums se vendent-ils si cher? Parce que leur confection est un peu comparable à celle du bon vin, qu'elle exige de longs mois de préparation, de vieillissement et que les ingrédients qui le composent coûtent énormément cher.

Une livre d'huile d'iris coûte \$3,000., une livre de jasmin \$2,500., de roses de Bulgarie \$900. Bien sûr, il n'en faut que quelques gouttes mais les manipulations sont nombreuses, délicates et les chercheurs en parfumerie travaillent souvent de longues années à découvrir une nouvelle senteur.



## OUVERTURE 3e ET DERNIÈRE PHASE

### DES "CHATELETS BOISBRIAND DE B & A CONSTRUCTION



**COMPTANT INITIAL \$600.**  
**PRIX TOTAL A PARTIR DE \$29,950.**  
**MENSULAITÉS A PARTIR DE \$214.30**  
(par mois: taxe, capital et intérêt inclus)  
Si éligibles aux programmes  
d'aide à l'accession à la propriété. **\$260.06**  
(BUNGALOWS)

Occupation ou à votre gré. Si vous avez  
renouvelé votre bail, pas de problème!  
B & A Construction a la solution!  
VENEZ POUR NOS CONDITIONS SPÉCIALES POUR JUILLET!

3 chambres à coucher, 1½ salle de  
bains, portes patio, spacieux sous-sol,  
matériaux de choix, aucun entretien né-  
cessaire.

ITINÉRAIRE: — Sortie 19 de l'autoroute des Laurentides, tournez à  
droite sur GRANDE CÔTE roulez vers l'ouest et suivez nos enseignes. Ou  
encore, autoroute 13 (Mirabel), sortie 20.

**OUVERT  
AUX VISITEURS**  
LUNDI au VENDREDI 13 h à 21 h  
SAMEDI et DIMANCHE 11 h à 18 h  
**625-2466**

les  
châtelets

5 ans  
de garantie  
PROGRAMME DE  
CERTIFICATION DES MAISONS  
NEUVES DE L'A.P.C.H.Q.  
Compétence et solvabilité

## C'est bien simple! Nous avons le matelas qui vous convient



### "Orthopedic" de Simmons

39' **89<sup>95</sup>** le mcx 54' **119<sup>95</sup>** le mcx

60' x 80' **279<sup>95</sup>** ens. 78' x 80' **429<sup>95</sup>** ens.

ensemble

### Sleep Quilt de Simmons

39' **\$139.95** 54' **\$169.95**

Matelas seuls aussi disponibles Spécialité: matelas orthopediques



## DORMEX

Montreal Nord  
4302 est. boul Henri Bourassa  
(près Pie IX)  
322-8654

Ville Lasalle  
422 rue Dollard (en face du  
centre d'achats Place Newman)  
364-1011

Saint-Léonard  
9412 rue Viau  
322-8654

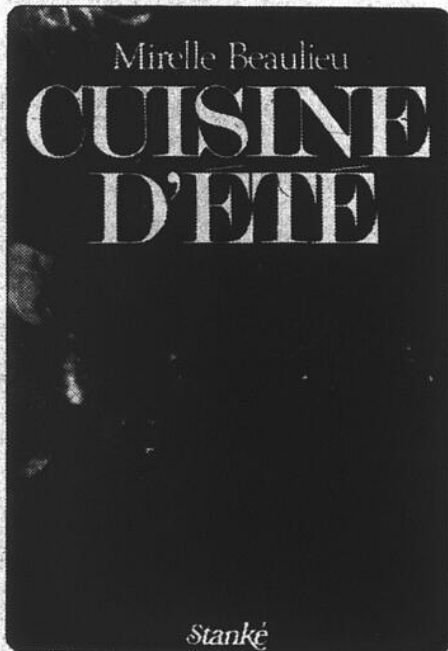
LIVRAISON IMMÉDIATE ET GRATUITE (ile de Montréal et banlieue)

# Il y a salade et salade...

Les chaleurs estivales, l'atmosphère au doux far niente, la proximité des vacances et les multiples activités sportives ou autres, le jardinage, font qu'on délaisse un peu la haute cuisine et surtout la chaleur des fourneaux.

Mais alors quoi faire à manger pour la famille qui n'en a pas moins les dents bien aiguës pour cela, les sempiternels sandwiches deviennent vite fastidieux.

Une cuisinière hors ligne, Mireille Beaulieu, vient de sortir un livre de 200 pages intitulé: "Cuisine d'été", (Ed. Stanké, \$6.95), qui va certainement aider les mères de famille qui se sentent un peu paresseuses...



Divisé en chapitres distincts se rapportant aux hors-d'œuvre, salades diverses (légumes, macaroni, poisson, viande), soupes, sandwiches, desserts et sauces ainsi que méthodes pour barbecue et conseils pour le pique-nique, il est facile à suivre.

Généralement composé pour de petites familles de 4 personnes, il s'adresse aussi aux ménagères désirant recevoir des amis par petits groupes de 6, 8 et même 10 personnes, ce qui présuppose une connaissance des quantités qui n'augmentent pas toujours en progression géométrique!

Confectionner une tarte aux oeufs sans presque de cuisson pour 10 personnes, servie avec une belle salade verte, c'est intéressant. Vite fait!

Pour 10 personnes, il faut 2 tasses de craquelins écrasés incorporés à 1 tasse de beurre fondu, pressés

dans le fond et sur les côtés d'une assiette à pizza beurrée. On fait cuire au four à 375°F pendant 10 minutes et on laisse refroidir.

On mélange une douzaine d'oeufs cuits dur et hachés, à un oignon haché et à une tasse de mayonnaise, sel et poivre. Il suffit ensuite de déposer cette préparation dans la croûte à tarte refroidie et de garnir de tranches de concombres minces, de tomates et d'olives farcies. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Il est regrettable que les Editions Stanké n'aient pas jugé bon de mieux présenter l'auteur comme le font les autres éditeurs. Mireille Beaulieu est un cordon bleu connu et elle a d'ailleurs publié d'autres livres, chez Stanké même, "Cuisine pour nous deux", et aux Ed. La Presse, "Les meilleures recettes du Québec" et "Les meilleures façons d'apprêter les restes".

## Bon comme du bon pain... de viande.



### Le nouveau pain de viande Cordon Bleu

Bon comme du bon pain... et pratique avec ça. Le nouveau pain de viande Cordon Bleu est un vrai dépanneur: il est facile à préparer et il peut se servir de plusieurs façons appétissantes. Avant même de l'essayer, vous êtes sûre qu'il a bon goût, puisqu'il s'agit d'un autre produit de qualité Cordon Bleu.

#### TOUT L'HOMME EN SANTÉ

Par Louis Turgeon



L'auteur à 73 ans

— 300 pages de troubles et maux décrits et expliqués

— 350 pages de correctifs alimentaires prouvés comme efficaces

Pour la première fois un auteur donne toutes ses recettes (environ 300)

Pas besoin de le consulter, tout est dans son livre.

\$20.00 (650 pages) dans toutes les bonnes librairies.

Éditeur: Les Études de la Nature Humaine  
165, Grande Allée est  
Québec (418) 523-3529



#### Soyez naturellement débarrassées de poils superflus.

L'apparence fraîche, nette et naturelle d'aujourd'hui est si facilement à votre portée avec la thermolyse Grégoire — le procédé moderne permanent pour enlever les poils.

Médicalement approuvée, rapide et douce, c'est la solution idéale aux poils superflus sur le visage, les bras et les jambes.

Téléphonez dès aujourd'hui pour une consultation personnelle et une démonstration gratuite. Jugez par vous-même de la magnifique simplicité de cette méthode.

**Le système grégoire**  
LE PLUS GRAND SYSTÈME MONDIAL D'ÉPILATION PERMANENTE

CENTRE-VILLE: 1010 ouest, rue Ste-Catherine, 301 Edifice Dominion Square, Tel. 861-9741

PLACE CREMAZIE, 50 ouest, Place Cremazie, Suite 330, Tel. 381-5651

lun., mar., mer., 10-7; jeu., ven., 10-8

LE DIMANCHE  
À MIDI  
BON DIMANCHE



**claudio mailhot**

et la participation de:  
CARMEN PARIZEAU — EDWARD REMY —  
YVES TASCHEREAU — MICHEL GIROUARD —  
GEORGE-HEBERT GERMAIN et JEAN MORIN

À 19H00  
LE JARDIN  
DES ÉTOILES



**michel girouard**

et la participation de:  
NICOLE MARTIN — MICHELE RICHARD —  
CHANTAL PARY — ANDRE SYLVAIN —  
ROBERT DEMONTIGNY et RICHARD ADAMS

CETTE  
SEMAINE

# SOLDE DE TISSUS

MARCHANDISE DE 1ère QUALITÉ À UN PRIX D'ESCOMPTE

<p>60" <b>GABARDINE POLYESTER</b> Régulier \$5.99 <b>SPÉCIAL \$2.99</b></p>	<p>45" <b>"AMURELLA"</b> TISSUS DE POLY-SATINS UNIS Régulier \$3.99 <b>SPÉCIAL \$2.99</b></p>	<p>60" POLYESTER ENTRECROISÉS UNIS ET IMPRIMÉS <b>SPÉCIAL \$3.99</b></p>
<p>45" <b>"GOOD TIME"</b> TISSUS DE POLYESTER &amp; COTON Régulier \$3.29 <b>SPÉCIAL \$1.99</b></p>	<p>45" POLYESTER <b>SATINS IMPRIMÉS</b> Régulier jusqu'à \$4.99 <b>SPÉCIAL \$1.99</b></p>	<p>45" <b>DOUBLURES POLYESTER</b> Régulier \$1.79 <b>SPÉCIAL \$1.19</b></p>
<p>60" POLYESTER <b>SHANTUNG</b> Régulier \$5.99 <b>SPÉCIAL \$3.99</b></p>	<p>45" <b>GINGHAMS</b> POLYESTER &amp; COTON Régulier \$2.29 <b>SPÉCIAL \$1.69</b></p>	<p>60" POLYESTER TRICOTS DOUBLES UNIS &amp; RAYÉS Régulier \$4.99 <b>SPÉCIAL \$2.99</b></p>
<p>36" DENIMS BROSSÉS Régulier \$3.29 <b>SPÉCIAL \$1.00</b></p>	<p>45" <b>COTONS IMPRIMÉS</b> 100% COTONS ET COTONS &amp; POLYESTER <b>25% DE RÉDUCTION</b></p>	<p>45" TOILES POLY-FLAX Régulier \$3.99 <b>SPÉCIAL \$1.99</b></p>

LES PLUS GRANDS SPÉCIALISTES DE TISSUS ET DRAPERIES AU QUÉBEC

# PRINCESSE

TISSUS • DRAPERIES



Centre Valleyfield 6907 St-Hubert Place Bourassa Carrefour Laval Centre Domaine	371-2385 276-2661 325-5410 681-2549 259-7661	Centre Douvray Place Lasalle Centre Laval Place Rosemère	661-7734 365-5811 688-6342 621-6120	Place Longueuil Centre Pie IX Centre Langlois Wilderton	677-5056 727-1773 254-7159 735-6195	Les Galeries Lachine Les Galeries Taschereau Centre Pont-Mercier Place Versailles Place Versailles	637-3553 672-1273 366-3220 352-1130 351-2010
---	--	---	--	--	--	--	--

