



Le pavillon d'accueil a été financé par le gouvernement du Nouveau-Brunswick.

LE PREMIER

Jardin botanique

DU NOUVEAU-BRUNSWICK

FLORIAN BERNARD

Entre Rivière-du-Loup et Edmundston, à travers la vallée verdoyante du Témiscouata, la route n'en finit plus de contourner les vallons et d'étaler, comme sur un écran de cinéma, les facettes sans cesse changeantes de ses paysages de conifères, de lacs profonds et d'horizons brumeux.

À huit kilomètres seulement de la frontière qui sépare le Québec du Nouveau-Brunswick, voici le village de Saint-Jacques, niché en pente douce de collines vertes qui descendent jusqu'à la rivière Saint-Jean. De l'autre côté de la rive, c'est le Maine. Dans l'arrière-pays, par-delà l'horizon des champs de seigle, c'est l'immense réserve forestière de Saint-Quentin et de Kedjuik.



Nous sommes au cœur du pays des « Brayons », en pleine république mythique de Madawaska dont le président honoraire est le maire d'Edmundston. La région s'est déclarée

républicaine à la fin du siècle dernier lorsque ses habitants, las d'avoir à choisir entre les Loyalistes récemment arrivés d'Angleterre et les Américains, ont décidé de proclamer leur autonomie! Il ne reste de cette république éphémère que des symboles historiques, dont un drapeau orné d'étoiles et d'un aigle. La population est constituée d'un mélange d'Acadiens, de Québécois, de Loyalistes, d'Écossais et d'Irlandais. On y parle une langue à très fort accent, le « Brayon », émaillé de mots et d'expressions empruntés à chaque ethnies qui composent la population.

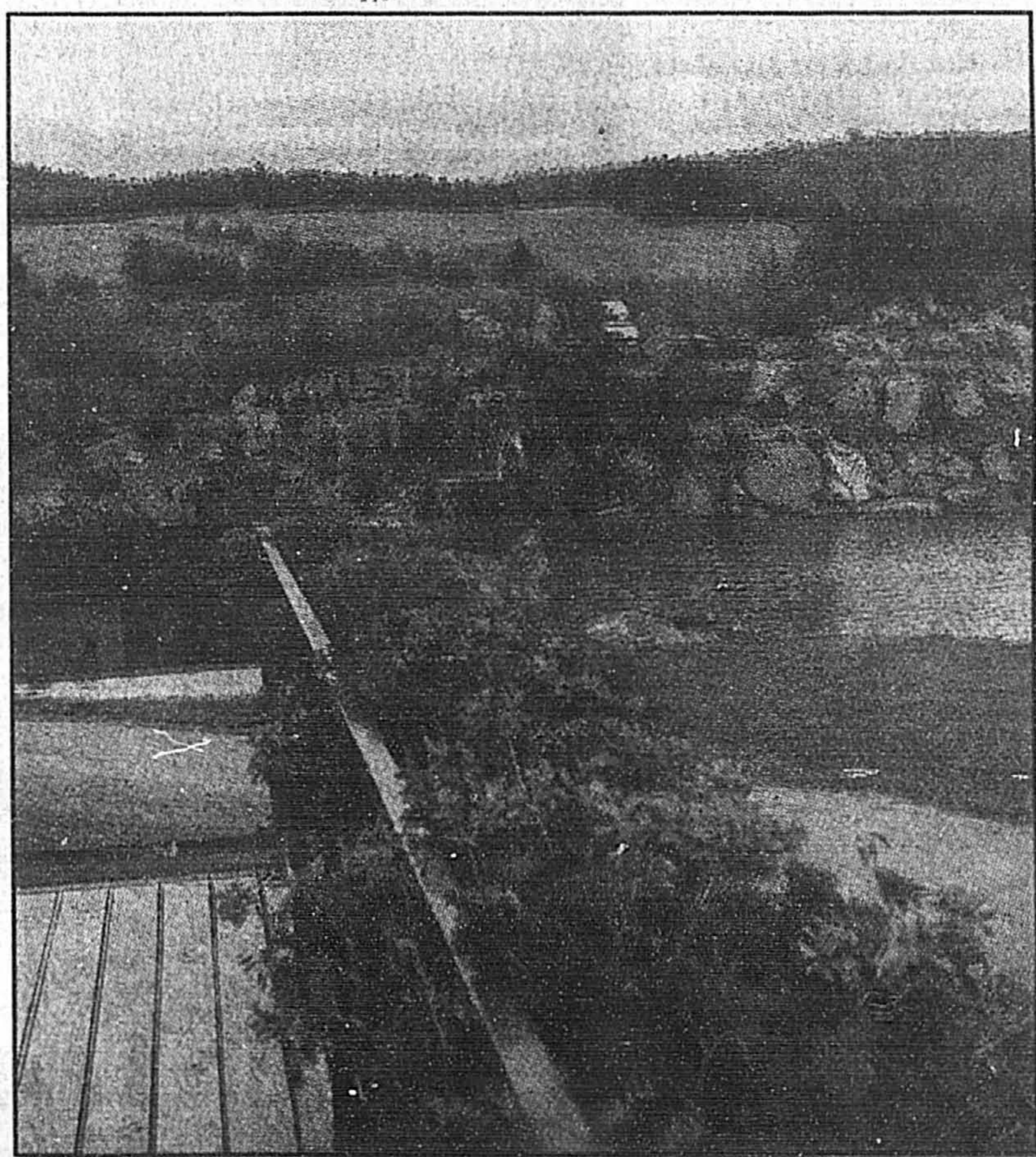
C'est dans cette région colorée que vient d'être inauguré le premier jardin botanique du Nouveau-Brunswick, au coût de sept millions de dollars. S'étendant sur une superficie de sept hectares, ce

jardin a été conçu, planifié et dessiné par une équipe du Jardin botanique de Montréal, dirigée par Pierre Bourque, et comprenant plusieurs spécialistes, dont Normand Francoeur, Denis Barabé, Émile Jacquemin, Lise Cormier et Michel Marceau. Le jardin est sous la direction de Daniel Bélanger, professeur de biologie à l'université Saint-Louis d'Edmundston.

L'aventure a débuté en 1984 lorsque deux représentants du gouvernement du Nouveau-Brunswick, dont le député Jean-Maurice Simard, ont rencontré Pierre Bourque, à Montréal, pour l'inviter à participer activement à la création d'un jardin botanique dans la région de Saint-Jacques-Edmundston. Pierre Bourque accepta d'emblée et fit approuver le projet de collaboration par l'administration de Montréal. Les artisans se mirent aussitôt au travail. En 1990, après six années d'études et de planification, les travaux débutaient avec le soutien des pouvoirs publics, certes, mais aussi celui de nombreux organismes, dont la papetière Fraser et l'Université de Moncton.

Même s'il a été conçu et dessiné par une équipe du Jardin botanique de Montréal, le jardin de Saint-Jacques n'est pas la copie du premier. Il possède son originalité et ses propres caractéristiques. Il est parfaitement intégré à son milieu particulier. Le cœur du jardin est occupé par une rocaïlle alpine géante, constitué d'énormes blocs d'une roche locale, le quartzite rouge, où dévalent en cascades fraîches de puissantes chutes d'eau. Ces dernières s'amenuisent en un ruisseau qui coule entre les conifères et les massifs de plantes vivaces et annuelles. Le jardin s'étend dans une vallée bordée de montagnes bleutées, aux confins des rivières Saint-Jean et Madawaska. Il est à la fois un lieu de calme et de détente, dans un décor naturel d'une beauté pastorale où dominent l'épinette noire, le sapin, le mélèze, le thuya et de nombreux autres conifères. Plus de 50 000 végétaux y sont présentés. La roseraie, les rhododendrons, les vivaces indigènes et horticoles voisinent les massifs d'annuelles et de bulbeuses. Une place de choix est faite à la flore locale, par exemple les célèbres fougères Matteucia dont les frondes terminales, appelées « têtes de violon », constituent un met local fort apprécié. Tous ces végétaux offrent une incroyable symphonie de couleurs aux multiples mouvements, et l'ivresse de mille parfums.

SUITE À LA PAGE C 3



Cette terrasse en bois donne sur le jardin alpin.

SI TU ME CHERCHES ...viens dans les îles!

Je m'en vais me baigner à la plage. Oui! oui! à dix minutes du centre-ville. L'eau est parfaitement propre et il y a de la surveillance.

Mon parc des îles, mes îles à moi! Renseignements: 872-6093

Logos: Coca-Cola, Ville de Montréal, STCUM, La Presse, CKAC73AM, Parc des Îles Société de l'Île Notre-Dame

L'ÉVÈNEMENT DE L'ANNÉE

LINEN CHEST

LA GRANDE VENTE DE BLANC

50%

JUSQU'À de rabais

LIT □ BAIN □ TABLE □ MATELAS □ FENÊTRES □ CRISTAL ET CADEAUX

ÉCONOMISEZ JUSQU'À

50 %
SUR TOUTES LES
MARQUES RÉPUTÉES
MIKASA • BODA • NORITAKE •
LADRO • ARMANI • LENOX •
ROYAL DOULTON • MINTON •
WATERFORD • WEDGWOOD •
SPODE • ROYAL ALBERT •
LIMOGES •
HUTCHENREITH •
VILLEROY • BOCH • WILKENS •
ONEIDA • GUY DE GRENE •
RETRONEU • VAISSELLE •
VERRES SUR PIED EN CRISTAL •
COUTELLERIE ACIER
INOXYDABLE ET ARGENT •
PIÈCES DE SERVICE ARGENT •
FIGURINES • BOIS DE
SERVICE ARGENT • ARTICLES
CADEAU EN PORCELAIN •
USTENSILES DE CUISINE
GOURME • BOU GEORIS...
NOS PRIX SONT
IMBATTABLES.

**VAISSELLE ET
VERRES SUR PIED**
STUDIO NOVA • MIKASA
• CHRISTOPHER
STUART
MAINTENANT
ÉCONOMISEZ PLUS DE
55 %
Plus de 30 modèles allant au
micro-ondes et au lave-vaisselle
Service 20 pièces (pour 4),
allant de
59 95 \$ à 99 95 \$
MAISON BLANCHE
de Studio Nova
Service 20 pièces (pour 4)
Prix sugg. 135 \$
NOTRE PRIX 59 95 \$
Service complémentaire
5 pièces Prix sugg. 108 \$
NOTRE PRIX 47 95 \$

Noritake
ÉPARGNEZ
50 %

Service	Prix sugg.	Notre prix
5 pc.		
Rothchild	147 \$	73⁵⁰\$
Halifax	81 \$	40⁵⁰\$
Windsor	81 \$	40⁵⁰\$
Service 45 pc.		
Walnuthill	853 \$	399⁹⁵\$

Économisez
50 %
sur les
meilleures
casseroles
trois
épaisseurs,
toutes
garanties à
vie

Legacy
Rabais de **50 %**
Batterie de cuisine 7 pièces, en
acier inoxydable 3 épaisseurs

- Garantie à vie
- Fabriqué au Canada
- Ame en acier de carbone très épais et lourd, de haut en bas
- Va au lave-vaisselle
- Excellente distribution de la chaleur
- Cuisson avec très peu d'eau, permettant de conserver les minéraux des aliments et d'économiser de l'énergie
- Conçue pour exiger un minimum d'humidité

Prix sugg. 300 \$
NOTRE PRIX 149 95 \$

WMF
COUTELLERIE EN
ACIER INOXYDABLE
ET EN ARGENT
ÉCONOMISEZ PLUS DE **55 %**
ACHAT SPÉCIAL
Coutellerie acier inoxydable
18/8 de qualité. Coffret-cadeau.
Service 40 pièces (pour 8)
Atlanta, Action, New York,
Aspen
Prix sugg. 260 \$
NOTRE PRIX 109⁹⁵\$

TOWLE
ACHAT SPÉCIAL
Coutellerie en plaqué
argent de qualité
Modèles : Baroness
et Classic Plume
Service 66 pièces
(pour 12 plus 6
pièces d'hôtesse
complémentaires)
Prix sugg. 600 \$
NOTRE PRIX 249⁹⁵\$

DIRECTEMENT DU
MANUFACTURIER
EN ITALIE
Figurines
G Armani
maintenant
à prix de
liquidation.
ÉCONOMISEZ
50 %
sur notre collection
complète. Voyez
également nos
collections de
figurines Lladro
et Hummel.
• Plus grande
sélection aux
Promenades
de la Cathédrale.
PRIX DE LIQUIDATION

Viscount
Rabais de **50 %**
Batterie de cuisine 7 pièces, en
acier inoxydable 3 épaisseurs

- Garantie à vie
- Fabriqué au Canada
- Ame en acier de carbone épais et lourd, de haut en bas
- Va au lave-vaisselle
- Excellente distribution de la chaleur
- Cuisson avec très peu d'eau, permettant de conserver les minéraux des aliments et d'économiser de l'énergie
- Conçue pour exiger un minimum d'humidité

Prix sugg. 240 \$
NOTRE PRIX 119⁹⁵\$

En primeur :
Foodmaster
Batterie de cuisine en acier
inoxydable Transcore
Gourmet 5 épaisseurs

- Garantie à vie
- Va au lave-vaisselle
- Conçue pour sceller l'humidité
- Poignées isothermiques
- Cuisson à la température la plus basse possible
- Peut frire et griller la viande sans ajout d'huile

Ensemble 7 pièces
Prix sugg. 600 \$
NOTRE PRIX 299⁹⁵\$
Ensemble 18 pièces
Prix sugg. 1 000 \$
NOTRE PRIX 499⁹⁵\$

IL Y A PLUS DE 100 000 \$ EN PRIX À GAGNER DURANT LE CONCOURS DU CLUB DES MEMBRES

CLUB DES MEMBRES PRIVILÉGIÉS...
Aucuns frais d'adhésion ni aucun achat requis. Inscrivez-vous dès aujourd'hui, et courez la chance de gagner ! (Voir détails en magasin !)

NOTRE GRAND PRIX ESCORT LX-E

Berline haute performance
Une valeur de 17 000 \$
Des idées qui font du chemin

2^E PRIX
Un voyage de rêve à Paris !
Ce merveilleux voyage comprend : hébergement de luxe 5 étoiles, dîner pour deux chez Maxim, 2 billets pour les Folies-Bergère.
Valeur de 4 000 \$


3^E PRIX PROJECTEUR
SHARP SHARPVISION

Une valeur de 6 000 \$
Vous recevrez une invitation au solde d'entrepôt annuel de Linen Chest tenu à l'intention des membres.

60 PRIX de 4 billets d'avion aller-retour à utiliser 2 à la fois. Choix de destinations: Hawaii, Mexique, Bahamas ou Floride !
(Avec achat de l'hébergement requis auprès de l'agent de voyages commanditaire. Taxes et surcharges en sus. Certaines conditions et restrictions sont applicables.)
Une valeur totale de 71 850 \$!


Garantie
SANS CONDITIONS
CHAQUE JOUR/L'ANNÉE LONGUE
Nous sommes convaincus que nos prix sont les plus bas! Si vous trouvez la même marchandise ailleurs à plus bas prix, nous respecterons non seulement ce prix mais nous vous accorderons un rabais additionnel de 10%!

ROCKLAND
TÉL.: 341-7810

BOUTIQUE ET MAGASIN À RAYONS
LINEN CHEST
ouvert dimanche
les promenades de la CATHÉDRALE
TÉL.: 282-9525
Ste-Catherine et University

SERVICE D'ACHATS À DOMICILE GRATUIT
341-7810

MATELAS
Linen Chest vous offre toute la gamme Simmons et Sealy aux **PLUS BAS PRIX GARANTIS!**


Au coeur du pays des Brayons

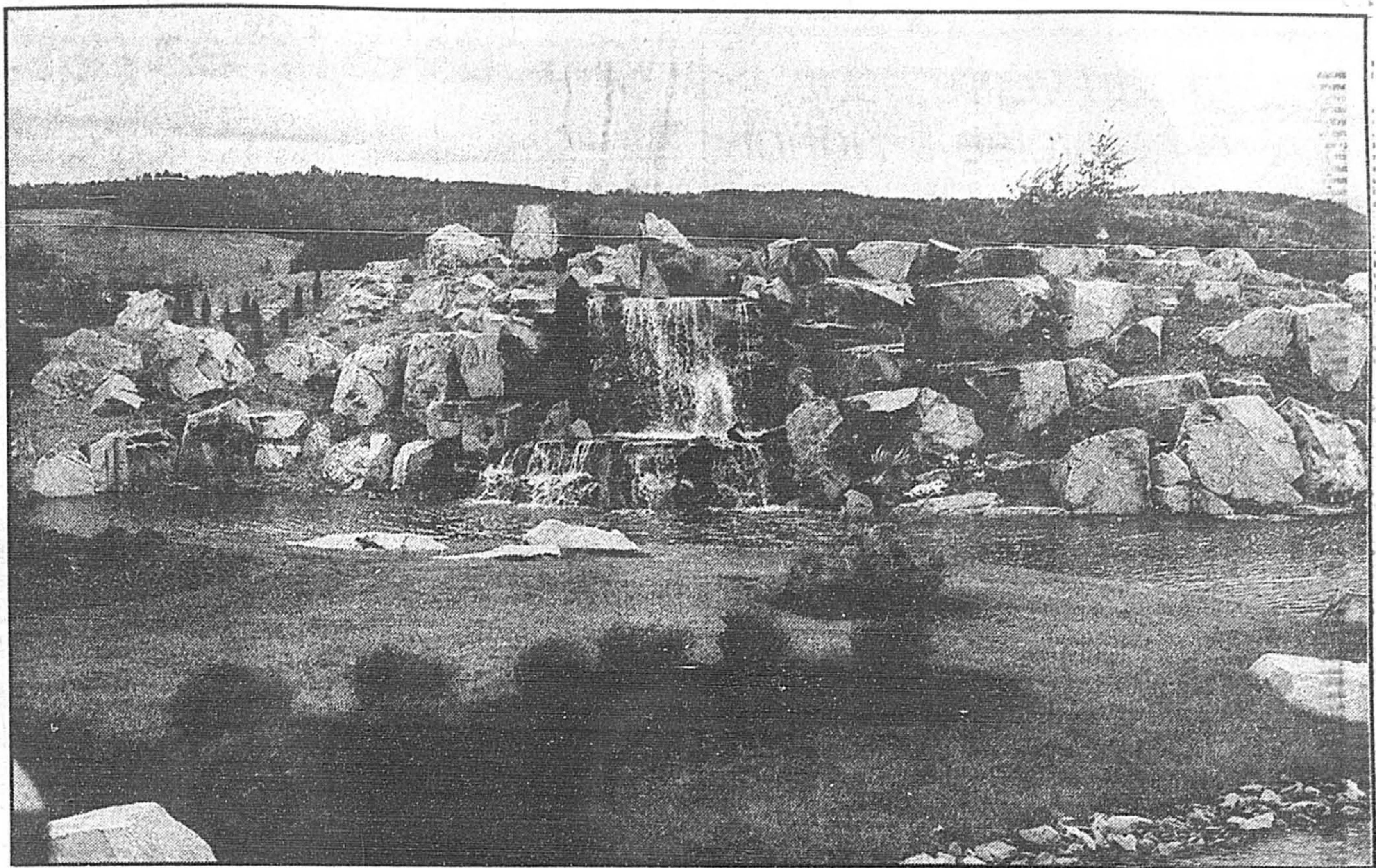
SUITE DE LA PAGE C 1

L'arboretum, au pied du ruisseau fleur, est une oasis de paix et de fraîcheur qui plait, d'embée, aux visiteurs.

Comme son grand frère de Montréal, le jardin botanique du Nouveau-Brunswick possède une vocation d'éducation. On y trouve déjà un insectarium de même qu'une grande serre d'exposition. Des guides bénévoles sont au service des groupes d'adultes ou

d'écoliers. Durant la saison estivale, le jardin comprend une vingtaine d'employés permanents ou saisonniers. Le jardin a été constitué en corporation à but non lucratif dont la présidence a été confiée au Dr Raymond Corbin.

Un spectaculaire reproduction de cascades des Alpes. La pierre rougeâtre est du quartzite, une exclusivité de la région.



Le Jardin botanique du Nouveau-Brunswick

Site: St-Jacques, 7Km au nord d'Edmundston, dans l'axe de l'autoroute Trans-Canadienne, à 8Km de la frontière du Québec.
Zone climatique: 4b, température estivale moyenne de 16,3; température hivernale moyenne de moins 9,6.
Admission générale: 4 \$
Distance de Montréal: 576 kilomètres.
Saison: 7 jours par semaine, du début de juin à la mi-octobre.
Services: Casse-croûte, boutique de souvenirs, guides.
Stationnement: Gratuit.
Renseignements: Case postale 599, St-Jacques, N.Brunswick, EOL 1K0, (506) 739-6335.



Pierre Bourque, du Jardin botanique de Montréal, le deuxième à gauche, entouré de quelques artisans.

NOUVEAU
CONCEPT RÉVOLUTIONNAIRE
B.B.Q. ÉLECTRIQUE THERMOS.

- Design futuriste
- Surface de cuisson 225 po car.
- Cuisson uniforme
- Couverture en forme de dôme isolé à double paroi, donc même saveur que le B.B.Q. au gaz, sans les inconvénients.
- 1 500 watts
- Idéal pour condo, appartement, patio, etc.
- Garantie 2 ans

Modèle 26001 **349⁹⁹\$**

LE CENTRE DU BARBECUE
LE PLUS GRAND CENTRE

DE PIÈCES ET D'ACCESSOIRES DE BARBECUE AU QUÉBEC

EN SPÉCIAL JUSQU'AU 31 JUILLET 93
Pièces et accessoires originaux de toutes marques de B.B.Q. disponibles sur place. Plus de 20 modèles de B.B.Q. en montre. Dépositaires autorisés Thermos, Sunbeam, Bo-Ox

LE CENTRE DU BARBECUE (FOISY INC.)
3270, boul. St-Martin Ouest, Chomedey, Laval (face au centre 2000) 682-7330

AVEC BRÛLEUR LATÉRAL

THERMOS. B.B.Q. de luxe

- 54 000 B.T.U. total
- Surface de cuisson de 326 po car.
- Grille-réchaud de 242 po car.
- Brûleur latéral de 12 000 B.T.U.
- Grille de cuisson fini porcelaine
- Brûleur double
- Fenêtre pleine grandeur
- Indicateur de chaleur
- Allumeur électronique
- Système de cuisson de luxe (tini les roches)
- 2 tablettes en bois pilantes pour une meilleure commodité
- Indicateur de niveau de gaz
- Bonbonne en sus
- Modèle 32121209
- Garantie 1-3-10

S'assemble en quelques minutes

Prix rég. : 279,95 \$ **199⁹⁹\$**

PARENT-SINGER maintenant au Carrefour Laval

LE CENTRE DE COUTURE PARENT-SINGER DU CENTRE D'ACHAT LAVAL EST MAINTENANT DÉMÉNAGÉ AU Carrefour Laval entre Eaton et Sears porte #4 973-4303

SURJETEUSE SINGER
Ultralock MC
Modèle 14U344

- Tout nouveau desing Euro
- Contrôle électronique de vitesse
- Nouveau système amélioré de tension du fil
- Coud des points de surjet, de recourcement et chevau-chants à 3 fils — plus — un faux point composé super-extensible à 4 fils
- 1300 points-minute
- Lampe de couture et poignée incorporées
- Bras libre commode
- Cadrant de réglage de longueur de point
- Plaque pour coudre roulotté et fil inclus.

PRIX PARENT **449⁹\$**

STYLIST #4663

- Coud 24 points
- Exclusif: enfilage en six secondes
- Tention automatique
- Boutonnières en 1 étape
- Boîte d'accessoires incorporée
- Machine à bras libre
- Bobineur automatique.

PRIX PARENT **449⁹\$**

MODÈLE 5805

- 5 points populaires
- Boutonnière à même
- Canette à l'avant
- Se règle aux épaisseurs variées de tissus
- Bras libre pour coudre les manches
- Poignée de transport incorporée.

PRIX PARENT **249⁹⁵\$**

MODÈLE 4622

22 POINTS

- Aiguille oblique
- Bobineur automatique
- Large zigzag de 6 mm
- Longueur de point de 4,5 mm
- Marche arrière intense et continue
- Eclairage sans ombre
- Boutonnières 4 étapes.

PRIX PARENT **369⁹\$**

MANNEQUIN SINGER

PRIX PARENT **154⁹\$**

La Quantum mc LE
Machine à coudre électronique

Plus de 100 points incorporés procurent une capacité de couture illimitée

- Alphabet carré
- 50 motifs et points de broderie incorporés
- Sélection électronique simple et facile des motifs
- Entendeur, coupe-fil et dispositif à boutonnières automatiques
- Enchaînement programmable de points et motifs
- Couture latérale commode pour reprises et rapièçage.

PRIX PARENT **995⁹\$**

GARANTIE de SATISFACTION PLUS DE 31 ANS EN AFFAIRES

- À L'ACHAT D'UNE MACHINE À COUDRE COURS DE FONCTIONNEMENT INCLUS
- LIVRAISON ET INSTALLATION GRATUITES À L'ACHAT D'UNE MACHINE À COUDRE ET SON CABINET
- TOUTES NOS MACHINES EN VENTE SONT NEUVES ET DANS LEURS BOÎTES ORIGINALES

MODÈLE DX 14 ou 3314
MODEL DX14

3 positions d'aiguille
Bras libre
Boutonnière

PRIX PARENT **189⁹⁵\$**

Spécial

GES SPÉCIAUX SEULEMENT DANS LES CENTRES DE COUTURE PARENT-SINGER SUIVANTS JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS.

VENTE — RÉPARATION — ESTIMATION
TOUTES MARQUES • MISE DE CÔTÉ SUR PLACE

MONTRÉAL
Centre de couture
PARENT-SINGER
7074, rue Saint-Hubert
(voisin de l'Équipeur)
(près rue Jean-Talon)
271-2844

SAINT-LAURENT
Centre de couture
PARENT-SINGER
Centre commercial
Place Vertu
3131, chemin Côte-Vertu
339-1837

NOUVEAU LAVAL
Centre de couture
PARENT-SINGER
Carrefour Laval
entre Eaton et
Sears porte #4
973-4303

LAVAL
Centre de couture
PARENT-SINGER
359, boul. des Laurentides
coin Meunier
669-5009

Complexe
POINTE-CLAIRE
MAGASIN ENTREPÔT
6361, Transcanadienne
695-9234

À LASALLE
CARREFOUR ANGRIGNON
(entrée Eaton)
7077, boul. Newman
367-4277

Une salade verte peut être renouvelée à l'infini

Presse Canadienne

■ Une salade verte peut paraître bien ordinaire, bien monotone. Pourtant une salade de laitue peut être variée à l'infini, donnant à chaque fois une salade renouvelée. Renouvelé, ce plat de laitues assorties garnies de pointes d'asperges chaudes et d'oeufs pochés, le tout relevé, bien sûr, d'une vinaigrette forte... et chaude.

Une salade verte peu ordinaire, donc, qui compose un plat attrayant à l'oeil, une salade idéale lorsqu'on reçoit des amis pour un brunch.

Les asperges se servent traditionnellement avec des oeufs, la salade étant particulièrement savoureuse avec les asperges nappées des jaunes encore liquides des oeufs pochés.

Pour cette recette, on pourra aussi varier le mode de cuisson des asperges, choisissant la cuisson au four.

Au four, les asperges conservent toute leur saveur et leurs éléments nutritifs. De plus, les asperges demeurant fermes dans ces cas, elles peuvent donc être servies avec des trempettes.

Pour la cuisson au four, disposez côte à côte les pointes d'asperges (1/2 kg à 1 kg/1 à 2 lb) sur une seule couche dans un grand plat à four peu profond. Aspergez d'un peu d'huile végétale (15 à 25 mL/1 à 2 c. à table), salez et poivrez légèrement. Faites cuire, non couvert, à 260 degrés C (500 F) pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les asperges soient légèrement tendres.

SALADE CHAUDE D'ASPERGES ET D'OEUFS POCHÉS

Ingédients

- 750 g (1 1/2 lb) de pointes d'asperges
- 1.5 L (6 tasses) de feuilles de laitues assorties: frisée, scarole, laitue à feuille rouge, cresson.
- 50 mL (1/4 de tasse) de persil haché 4 oignons verts, émincés
- 50 mL (3 c. à table) de vinaigre de vin blanc
- 25 mL (2 c. à table) de moutarde avec graines
- 10 mL (2 c. à thé) de sucre
- Une pincée de sel
- 125 mL (1/2 tasse) d'huile végétale
- 50 mL (1/4 de tasse) de crème à fouetter
- 10 mL (2 c. à thé) d'aneth séché
- 4 oeufs
- 125 g (1/4 de lb) de truite fumée, peau et arête enlevées, découpée en minces filets.

Préparation

● Faites cuire les asperges au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais encore fermes; gardez au chaud.

● Dans un grand bol, mélangez les laitues, le persil et les oignons verts; mettez de côté.

● Pour faire la vinaigrette, mélangez au fouet ou vivement à la fourchette dans une petite casserole: le vinaigre, la moutarde, le sucre et le sel. Ajoutez graduellement, tout en continuant de battre, l'huile et la crème. Faites chauffer la vinaigrette à feu très doux; mélangez-y l'aneth. Retirez du feu, couvrez et gardez au chaud.

● Dans une casserole peu profonde, amenez de l'eau à ébullition (environ 2,5 cm/1 po d'eau); réduisez le feu. Cassez les oeufs l'un après l'autre dans une soucoupe et faites-les glisser doucement dans l'eau. Laissez-les pocher environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les blancs soient fermes, mais les jaunes encore liquides. Retirez les oeufs avec une cuillère à égoûter; laissez bien égoutter.

● Versez la moitié de la vinaigrette sur la laitue. Placez les feuilles de laitue sur 4 assiettes, disposez dessus les pointes d'asperges chaudes et ajoutez en filet le reste de la vinaigrette. Déposez sur la salade un oeuf poché et garnissez de filets de truite fumée.

● Servez immédiatement.

● Rendement: Pour 4 personnes

Ne sous-estimez pas les dangers du jardin

d'après Associated Press

■ On ne possède pas de statistiques précises des accidents qui surviennent dans le jardin mais, hélas!, ils ne sont pas rares et ils peuvent être mortels.

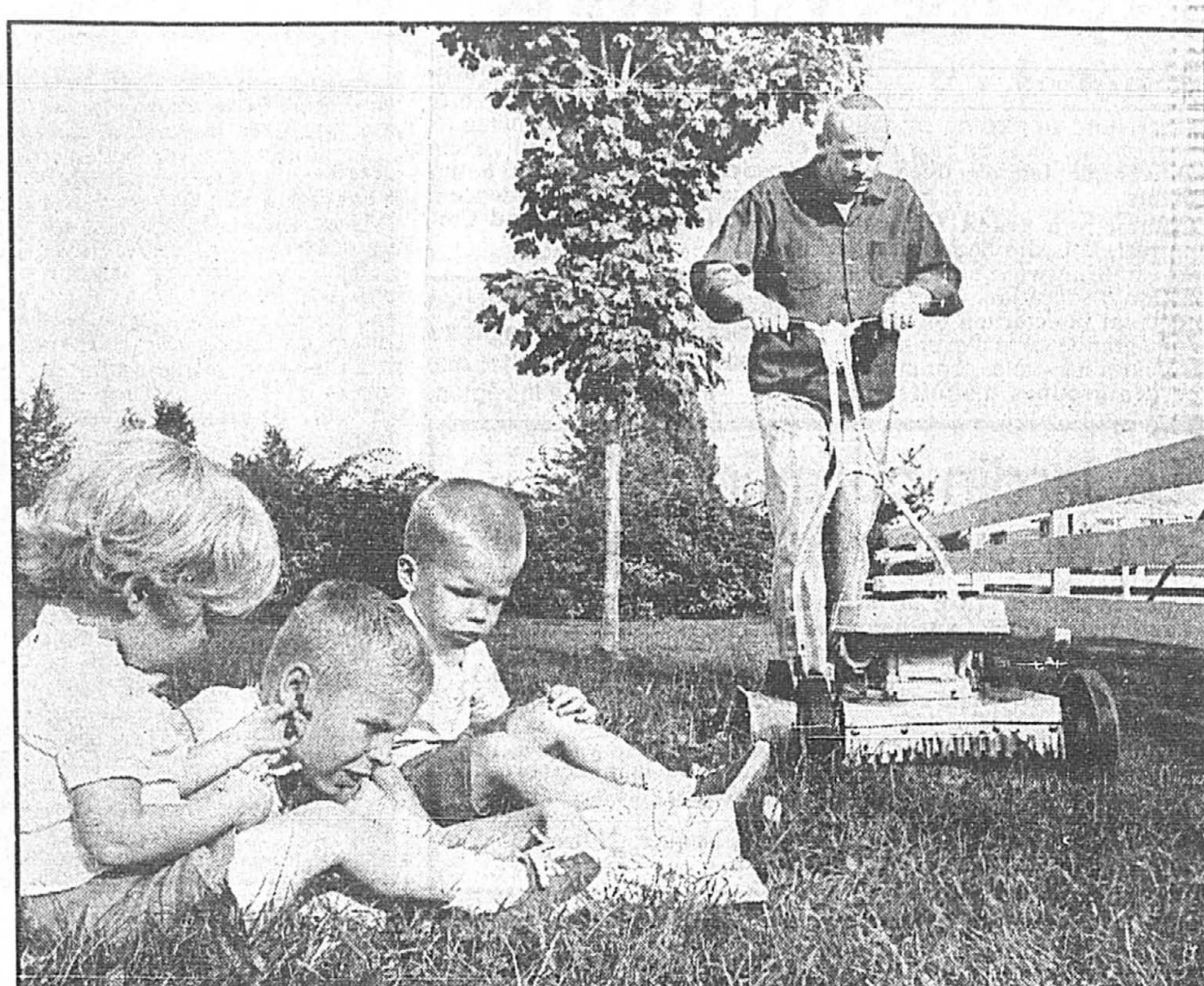
Pour que votre jardin ne soit pas dangereux, il faut respecter quelques règles de sécurité.

La tondeuse est sans doute l'ennemi numéro 1. Ce n'est pas un jouet et, lorsque vous l'utilisez, évitez que des enfants ou des animaux jouent autour de vous. Quant à vous, ne touchez jamais au moteur, à la lame et même au carter de protection sans avoir d'abord arrêté le moteur et débranché la bougie ou le fil d'alimentation électrique. Ne tondez pas jambes nues et portez des chaussures épaisses pour ne pas être blessé par les cailloux projetés par la lame.

Autre ennemie: la tronçonneuse. Comme la tondeuse, il ne faut jamais la régler ou la nettoyer sans avoir arrêté le moteur et débranché la bougie, ceci afin d'éviter un retour d'allumage. Travaillez toujours avec des gants épais et éloignez enfants et animaux. Avant de commencer la coupe d'un arbre ou d'une branche réfléchissez à l'endroit de la chute, pour ne pas risquer de vous trouver dessous.

Les petits outils

Les petits outils peuvent être dangereux eux aussi si l'on ne prend pas d'élémentaires précautions. Un rateau peut tuer! Si vous le laissez traîner à terre et que vous marchez dessus, le manche peut vous assommer. On a recensé de nombreux cas de fractures mortelles du crâne provoquées par des manches de rateau. Mais le rateau n'est pas le seul outil dangereux. La règle doit être de ne rien laisser traîner et de ranger systématiquement un outil avant d'en utiliser un autre. N'oubliez pas de mettre les outils tranchants ou piquants hors de portée des enfants et perdez la très mauvaise habitude de poser un outil à terre quand vous ne vous en servez pas. Appuyez-le



La tondeuse est l'ennemi no. 1 des enfants.

toujours contre un mur ou un arbre.

Les remises des jardiniers recèlent de produits toxiques très dangereux: les désinfectants, les anti-parasites, les engrais, les sulfates... Ne laissez aucun de ces produits à la portée des enfants, des chiens ou des chats. Lorsque vous les préparez et lorsque vous vous en servez, protégez-vous toujours les mains avec des gants. Respectez scrupuleusement les doses préconisées sur les emballages et rincez abondamment les ustensiles — pulvérisateurs et arrosoirs — ayant contenu des produits toxiques. Lavez-vous so-

igneusement les mains après leur utilisation.

L'électricité

L'électricité au jardin peut être mortelle: n'utilisez jamais un appareil électrique de jardinage (tondeuse, taille-haie) lorsque le temps est humide. Vérifiez régulièrement le bon état des câbles et remplacez immédiatement un câble dont la gaine a été entamée, ne serait-ce que légèrement, par un frottement sur des pierres ou des briques. Bien sûr, soyez particulièrement attentif tant que l'appareil est branché pour ne pas sectionner le câble.

Un banal tuteur peut aussi être dangereux. Il peut vous éborgner dans un moment d'inattention. Pour éviter de tels accidents, épiquez la seule extrémité du tuteur que vous mettez en terre et réfléchissez-y à deux fois avant de plonger la tête dans un massif de fleurs pour en apprécier le parfum.

Ne négligez pas on plus les dangers de la chaleur. Protégez-vous d'un chapeau et si après un long travail au jardin vous avez soif, ne descendez pas à la cave trempé de sueur car la congestion vous guette. Ne buvez surtout pas glacie.

Le melon est de moins en moins un légume et de plus en plus un fruit

d'après AP et PC

■ Pour les botanistes, le melon est un légume et il appartient à la famille des cucurbitacées comme le concombre, la courge, la pastèque et le cornichon. C'est d'ailleurs en légume que Grecs et des Romains le dégustaient, poivré et vinaigré, comme une salade. Il était alors petit et relativement peu sucré. Au fil des siècles,

il a acquis volume, parfum et saveur sucrée et, cessant d'être considéré comme un légume, il a pris la place d'un fruit. A la Renaissance, des moines le cultivaient pour les papes dans leur résidence d'été de Cantalupo, près de Rome d'où le nom de «cantaloop» donné à ce type de melon rond, à chair orangée.

Il y a, en effet, melon et melon. La majorité des melons cultivés sont de type classique: sphérique, vert clair jaunissant à maturité, à 9-12 côtes séparées par des sillons vert foncé avec une chair orangée sucrée et parfumée.

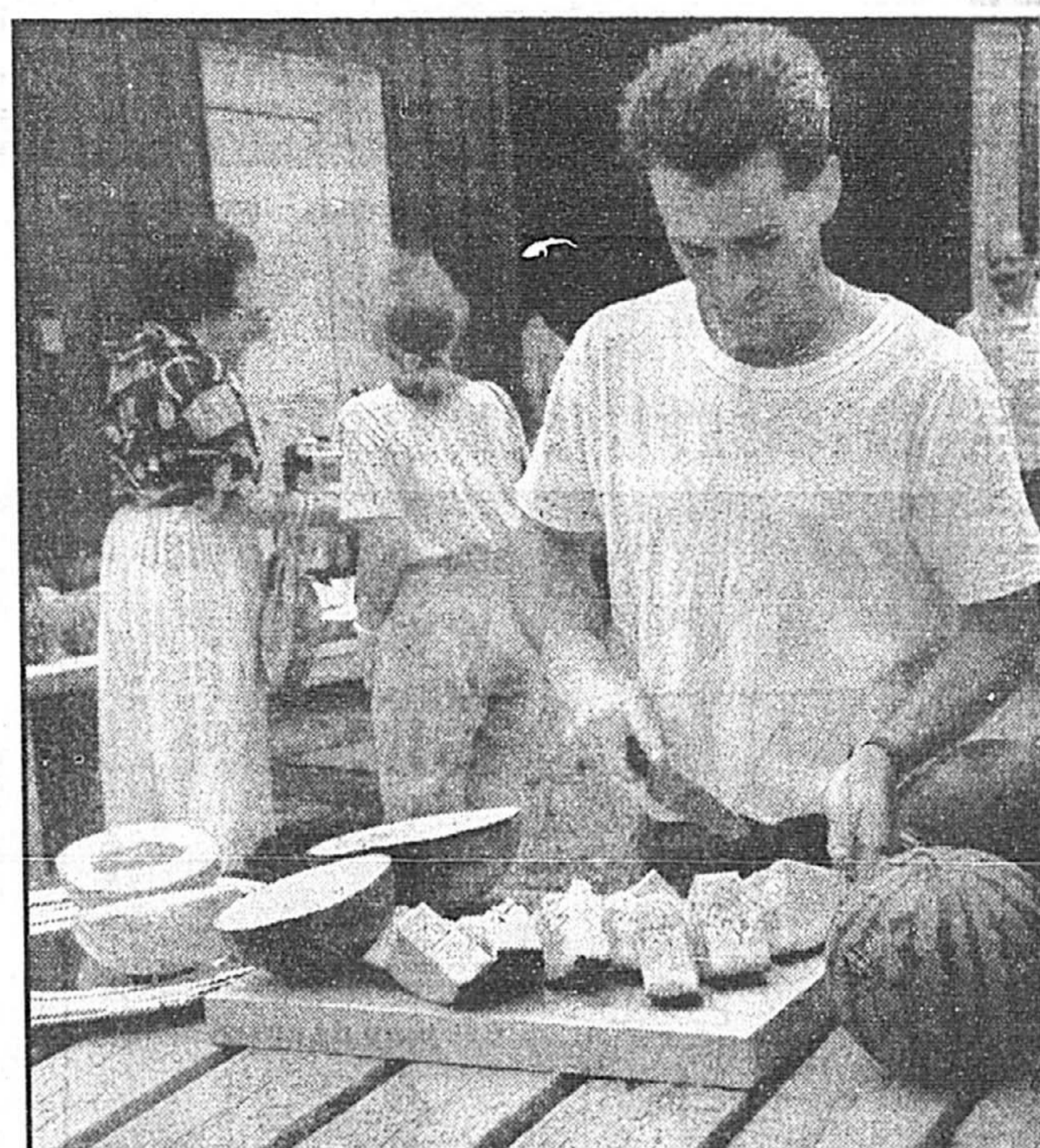
Le «rond brodé», beaucoup moins répandu, est en nette progression. Il est rond, parfois ovale, et son écorce plus épaisse est entièrement recouverte d'un réseau liégeux en relief. Sa chair orangée est plus ferme et moins parfumée que celle du premier.

On trouve aussi le melon est de forme ovale à écorce vert foncé et à chair blanche, très juteuse et sucrée. Les consommateurs ont tendance parfois à le confondre avec la pastèque.

Le melon italien, quant à lui, est un gros fruit allongé dont l'écorce est recouverte d'une résille épaisse. Sa chair orangée est sucrée et parfumée.

Il existe encore des melons de type «canari», à écorce jaune, souvent plissée, et à chair blanche, fréquemment nacrée ou même légèrement rosée, fondante et sucrée.

La pastèque, quant à elle, est une cousine africaine du melon.



Au cours de l'été le cantaloup, la pastèque et le melon italien sont très appréciés par les consommateurs.

Choisir un bon melon n'est plus tout un art... ni une loterie car la technique permet de sélectionner la qualité. Les melons

sont de plus en plus régulièrement sucrés à point grâce à un test qui permet d'évaluer le bon rapport acide-sucre avant de les mettre sur le marché.

Il n'en reste pas moins qu'il convient de faire confiance à son vendeur car un «bon nez» aide à faire le meilleur choix. Le poids, une peau fine légèrement craquelée autour du pédoncule, la base de la queue ourlée d'un petit cercle et surtout un agréable parfum sont des gages de maturité.

Ne craignez pas d'acheter un melon qui n'est pas tout à fait mûr. Il pourra acquérir la plénitude de ses qualités gustatives en restant quelques jours à la température ambiante, mais pas au réfrigérateur.

Suivant son état de maturité à l'achat, le melon se conserve quelques jours au frais ou à température ambiante.

GRANDE BRADERIE ESTIVALE

ARMOIRE
1.850\$
taxes incluses

Pendant la période estivale, profitez des Prix Fraîcheur Patrimoine, et obtenez des réductions allant de 15% à 50% sur tous nos meubles et accessoires en inventaire.

Venez nous voir!

15% à 50%
meubles et accessoires

Patrimoine CENTRE DECOR 440 (514) 687-6867
3932 Autoroute Laval Ouest, Laval

ENEZ VOUS FAIRE PLAISIR

25 à 50%

SUR MARCHANDISE SÉLECTIONNÉE

Maillots de bain pour Elle et Lui

LINGERIE, VIDEOS, ACCESSOIRES, LOTIONS...
OUVERT le DIMANCHE de midi à 17 h

LE SALON ÉROTIQUE

77, boul. Labelle, Chomedey, Laval
Au sud du boul. Lévesque au nord du pont de Cartierville **681-7049**

NISSAN

Engagement Satisfait

Mettez-vous au frais à peu de frais chez...

Sentra Classic 1993

seulement **10 995 \$** transport compris

Liquidation!

Broadway

VOTRE NISSAN EN VILLE

2223 LÉGER LASALLE 366-8931

CLIMATISEUR

Manuelle 5 vitesses
Essuie-glaces intermittents
Volant inclinable
Deux miroirs extérieurs

*Préparation et taxes en sus.

Meringue aux fraises: une douce bouchée facile à préparer

■ Avant de l'avoir goûté, vos invités seront déjà impressionnés à la vue de ce petit chef-d'oeuvre culinaire qui, à vrai dire, est fort attrayant dans sa présentation. Un gâteau confectionné de meringue, de fraises, de chocolat et de crème fouettée, le tout disposé en couronne sur trois couches. Une douceur qui se nomme Bocconne Dolce ou « douce bouchée ». Ce dont vos invités ne se doutent pas cependant, c'est que cette meringue aux fraises est facile à préparer.

75 mL (5 c. à table) de sucre en poudre
10 mL (2 c. à thé) de vanille
750 mL (3 tasses) de fraises, en lamelles

Meringue: Dans un grand bol, versez les blancs d'oeufs et la crème de tartre; battez le mélange en neige légère et moussieuse. Ajoutez le sucre graduellement en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et d'aspect glacé.

Tapissez de papier aluminium le fond de 3 moules à gâteau de 20 centimètres (8 po) de diamètre (ou formez 3 cercles de 20 centimètres (8 po) de diamètre sur des plaques à biscuits tapissées de papier aluminium). Beurrez légèrement le fond de papier aluminium.

Divisez le mélange à meringue en trois parties égales et étalez celles-ci dans les moules. Faites cuire au four à 130 degrés C (250 F) pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la meringue ait pris sa consistance solide et craquante. Laissez refroidir sur une grille. Otez le papier resté collé aux meringues.

Garniture: Dans une casserole lourde, faites fondre dans l'eau, à feu doux, les brisures de chocolat. Étalez le chocolat sur deux fonds de meringue.

Dans un grand bol, fouettez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Étalez un tiers de ce mélange sur chacune des trois meringues. Préparez les fraises: coupez-les en lamelles dans le sens de la longueur; réservez-en quelques-unes entières pour décorer le dessus du gâteau. Sur un plat de service, placez une des meringues contenant le chocolat. Sur la crème, étalez à la cuillère un peu plus du tiers des fraises en lamelles. Placez par-dessus la deuxième meringue contenant le chocolat. Sur le dessus, étalez à la cuillère un peu plus du deuxième tiers des fraises. Placez la troisième meringue par-dessus; borde-la d'une couronne de lamelles de fraises et garnissez-en le centre de 6 fraises entières disposées en étoile, avec une fraise au milieu.

Réfrigérez 2 à 3 heures avant de servir.

Jean Pare, de Vermilion, une localité située à environ 175 kilomètres d'Edmonton, avait coutume de préparer ce succulent dessert pour les clients de ses services de restauration. Aujourd'hui, auteur de 11 livres de recettes publiés sous le titre *Company's Coming*, elle dit ne pas avoir beaucoup de temps de se consacrer à la restauration.

Le Bocconne Dolce convient parfaitement en début d'été, à la saison des fraises, lorsque celles-ci sont bien juteuses et ont tout leur parfum. Grand avantage, ce dessert peut être préparé complètement avant l'arrivée de vos invités.

En fait, dit Mme Pare, la meringue aux fraises se congèle bien, pouvant être conservée au congélateur jusqu'à six mois. Dans ce cas, ajoutez-l'elles, assurez-vous de placer du papier ciré entre les couches du gâteau et de placer celui-ci dans un contenant de plastique. La meringue étant très fragile, on évitera de heurter le contenant.

Bocconne Dolce
(Pour 8 personnes)
Meringue
6 blancs d'oeufs, à température ambiante
1 mL (1-4 c. à thé) de crème de tartre
350 mL (1 1/2 tasse) de sucre en poudre
Garniture
250 mL (1 tasse) de brisures de chocolat mi-sucré
50 mL (3 c. à table) d'eau
750 mL (3 tasses) de crème à fouetter

Une nouvelle façon de cuire votre poisson à l'étuvée: sur un lit de gros sel!

■ Admettons que vous avez deux ou trois recettes favorites pour préparer le poisson, plus particulièrement le vivaneau, ou la dorade, comme on l'appelle souvent à tort. En ces temps de fêtes, vous avez pourtant envie d'essayer quelque chose d'inédit. Ne cherchez pas plus loin. De l'inédit, Olivier Chaille, chef cuisinier au Restaurant Gérard de l'hôtel Le Méridien de Vancouver, vous en propose avec sa recette de vivaneau cuit sur un lit de gros sel aromatisé au thym.

Le sel, dans cette préparation, n'est pas un assaisonnement. Il sert ici d'étuveuse, le poisson étant cuit en vase clos, dans sa vapeur, dans un cocon de sel humide.

Et qu'on ne se méprenne pas, ce mets de poisson ne sera pas plus salé qu'à l'accoutumée. Car, une fois la peau enlevée, tout goût marqué de sel disparaît. Seuls demeurent de succulents filets de vivaneau aromatisés au thym.

Une légère sauce au vin accompagne délicieusement ce mets de poisson. On peut ajouter des légumes cuits à l'étuvée et des petites pommes de terre à la vapeur que l'on assaisonne de beurre et d'herbes pour compléter le plat.

Etuvée de vivaneau sur lit de gros sel
(Pour 4 personnes)
1 vivaneau de 2 kg (4 lb)
3 à 4 kg (6 à 8 lb) de gros sel
60 mL (4 c. à table) de thym séché
Environ 500 mL (2 tasses) d'eau
Persil haché finement

Nettoyez et écaillez le poisson.

Dans un grand bol, mélangez le gros sel et le thym. Ajoutez 375 mL (1 1/2 tasse) d'eau et mélangez bien. (Les grains de sel devraient s'agglutiner en une masse relativement compacte et ne pas regorger d'eau; si le sel est trop sec, ajoutez d'autre eau, une goutte à la fois, jusqu'à ce que le sel soit suffisamment humide.)

Enveloppez la queue du poisson dans un morceau de papier aluminium graissé.

Mettez environ un tiers du sel dans le fond d'un plat ovale allant au four, l'étalant et le tassant légèrement. Déposez le poisson sur le lit de sel. Assurez-vous que la chair ne touche pas le sel en fermant par pression des doigts l'ouverture ventrale ou encore en plaçant une fine

bande de papier aluminium sous le poisson le long de l'ouverture.

Recouvrez le poisson, sauf la queue, avec le sel restant, le tassant légèrement et le moulant sur le poisson. Placez le plat au four et faites cuire à 200 degrés C (400 F) pendant 30 à 40 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce au beurre et au vin (recette ci-dessous).

En fin de cuisson, retirez le poisson du four. La couche de sel formera une croûte compacte. Avec un petit couteau, brisez délicatement et ôtez la croûte de sel, prenant soin de ne pas écorcher la peau.

Enlevez tout restant de sel à l'aide d'un papier essuie-tout humide.

Retournez doucement le plat sur une planche à découper, le secouant délicatement pour faire sortir le poisson sur sa couche de sel. Avec soin, enlevez la croûte de sel, essayant ensuite délicatement la peau pour la débarrasser de tout sel restant.

Coupez la tête et la queue; enlevez la peau. Avec un couteau bien aiguisé, découpez le poisson en filets, puis coupez chaque filet en deux dans le sens de la longueur.

Pour servir, placez un morceau de filet sur le côté de l'assiette chauffée, et garnissez de persil. Versez la sauce à la cuillère sur le poisson ou servez-la à part.

Sauce au beurre et au vin
450 mL (16 oz) de vin blanc
50 mL (2 oz) de vermouth blanc
250 g (1-2 lb) de beurre
30 mL (1 oz) de crème à 35%
Sel et poivre du moulin

Dans une casserole, versez le vin blanc et le vermouth et faites bouillir, non couvert, jusqu'à ce que le vin soit réduit d'un tiers. Versez la crème et laissez encore bouillir pendant 20 secondes.

Réduisez le feu à basse température. Au fouet, incorporez lentement le beurre — 5 mL (1 c. à thé) à la fois — tout en remuant constamment pendant que la sauce s'épaissit. Assaisonnez au goût.

Tenez la sauce au chaud jusqu'au moment de servir en la gardant dans un bain-marie ou dans une tasse à mesurer placée dans un bol d'eau bouillante. (Si elle est gardée trop longtemps sur le feu, la sauce se séparera.)

Les Suisses, champions consommateurs de chocolat

AP LONDRES ■ Les Suisses sont champions du monde toutes catégories dans la consommation de cacao et de

chocolat, selon un rapport que vient de publier l'Organisation mondiale du cacao.

Chaque Suisse a consommé en moyenne annuelle 4,81 kilos de

cacao dans une période de cinq ans s'achevant en septembre 1991. Ils devançant les Belges et Luxembourgeois, classés ensemble (4,01 kilos), les Islandais

(3,84), les Allemands (3,43) et les Autrichiens (2,7). Les Français se classent 8e (2,41 kilos), les Canadiens 11e (1,90) et les Japonais, 26e (0,85).

Coco la Bire inc.
Vêtements pour enfants de 6 mois à 16 ans
GRANDE VENTE À 75%+
*sauf pour sous-vêtements et pyjamas

SOLDE DE VACANCES

Apportez ce coupon et PAIERA LA TPS

sur tout achat de 50 \$ et plus avant taxes.
Valable tout le mois de juillet

HEURES D'OUVERTURES POUR JUILLET
Lundi au vendredi, de 9h à 17h; fermé le samedi
3110, av. Francis-Hugues
Vimont, Laval H7L 5A7
Sortie bd Industriel Nord de la 440
663-0925

Ebénisterie Yvon Basilières
PROMOTION
ARMOIRE en pin massif
à partir de **749\$**

Reproduction authentique du 18^e siècle. Choix de 6 couleurs.

436, av. Victoria, Saint-Lambert 465-8647
132, boul. Sainte-Rose Sainte-Rose (Laval) 628-9323
279, Principale, St-Sauveur 227-2857

OUVERT DIMANCHE de 13 h à 17 h.

PATIO RAMA BOURQUE
Une tradition d'excellence depuis 1956

VENTE FINALE

exceptionnels allant de 30% à 80%!

Brown Jordan, Homecrest, Triconfort, Lyon Shaw, etc.
Mobilier de jardin et solarium.

16841, route 117 - Saint-Antoine, Mirabel, Québec
(514) 438-1134 - (514) 662-0007
(sortie 31 de l'autoroute 15 puis, 117 Nord - 5 Km)
OUVERT LE DIMANCHE DE 13 H À 17 H

PRIX JAMAIS VUS... INCROYABLE!

TOUTES NOS SUCCURSALES SERONT OUVERTES DURANT LES VACANCES DE LA CONSTRUCTION

LES FENÊTRES VIMAT INC.

Comparez! PORTE D'ACIER MELCO
Porte 34 po, cadre en pin 1 1/4 po x 7 1/4 po, double coupe-froid
399⁰⁰

ASSEMBLÉE 340⁰⁰

PORTES DE GARAGE (8'0" X 7'0") à sections, en acier isolé, quincaillerie et peinture blanche incluse
99⁰⁰

PORTES D'ACIER 34PO cadre en pin 7 1/4 po percé un trou (nécessaire)
179⁰⁰

VOUS RÉNOVEZ? VOUS CONSTRUISEZ?
SERVICE D'INSTALLATION PAR NOS EXPERTS

30 à 50% SUR NOTRE GAMME COMPLÈTE DE FENÊTRES

LE PLUS GRAND CHOIX DE PORTES ET FENÊTRES DE QUALITÉ

PVC, ALUMINIUM, BOIS NATUREL OU RECOURVÉ DE VINYLE OU D'ALUMINIUM, FORMATS STANDARDS OU NON

Nouveau → MAINTENANT UN CENTRE DE LIQUIDATION À CHACUNE DE NOS SUCCURSALES

PAIEZ ET EMPORTÉZ - DE NOTRE ENTREPÔT - LIVRAISON DISPONIBLE, LEGER SUPPLEMENT *SELON LISTE DE PRIX DU MANUFACTURIER

Les fenêtres Vimat inc.

RIVE-SUD
3631, BOUL. TASCHEREAU
Tél.: (514) 594-8678

TERREBONNE
1035, CH. DU COTEAU
Tél.: (514) 471-1141

LAVALTRIE
200, CH. DES INDUSTRIES
Tél.: (514) 586-3362

WEST-ISLAND
195, GRAVELINE
Tél.: (514) 342-6191

jusqu'à **Solde d'été 60%** de rabais

Bovet

Complets: Vaste sélection de complets.
Courant 495\$ à 595\$ 2 pour 1
1/3 de rabais sur toute la collection de complets printemps/été à prix réguliers
Courant 395\$ à 595\$ 259,99 à 389,99
Courant jusqu'à 595\$ (fin de séries)
Tailles régulières 179,99 •
Tailles fortes et élancées 199,99 •
* (Séulement au 4475 Métropolitain Est)
Complets semi-construits
Courant 115\$ 79,99

Vestons sport: Courant jusqu'à 295\$ (fin de séries)
Tailles régulières 79,99 et 129,99 •
Tailles fortes et élancées 89,99 et 139,99 •
* (Séulement au 4475 Métropolitain Est)

Chemises: Lots de chemises habillées manches courtes.
Courant 50\$ à 40\$
Tailles régulières 14,99/19,99/24,99
Tailles fortes et élancées 17,99/24,99/29,99
Chemises sport manches courtes. Courant jusqu'à 60\$
Tailles régulières 24,99 et 34,99
Tailles fortes et élancées 29,99 et 39,99

Coupe-vent: Courant jusqu'à 115\$
Tailles régulières 49,99
Tailles fortes et élancées 59,99
Autres modèles réduits de 30% à 50%

Cardigans et chandails: Lots de cardigans. Courant jusqu'à 110\$
Tailles régulières 69,99
Tailles fortes et élancées 79,99
Toute notre collection de chandails printemps/été.
Courant 65\$ à 135\$ jusqu'à 60% de rabais

Pantalons: Lots de pantalons habillés.
Courant jusqu'à 125\$ 69,99
Lots de pantalons sport. Courant jusqu'à 75\$
Tailles régulières 34,99
Tailles fortes et élancées 39,99
Lots de pantalons sport.
Courant jusqu'à 79,95 49,99

Bermudas: Courant jusqu'à 59,95
Tailles régulières 19,99
Tailles fortes et élancées 24,99

T-shirts: Courant jusqu'à 55\$
Tailles régulières 24,99
Tailles fortes et élancées 29,99
Courant jusqu'à 95\$
Tailles régulières 34,99
Tailles fortes et élancées 39,99

Maillots de bain: Courant jusqu'à 45\$
Tailles régulières 14,99 et 19,99
Tailles fortes et élancées 24,99

Chaussettes: Sélection de chaussettes
Courant jusqu'à 18\$ 50% de rabais

Chaussures: Chaussures sport ou habillées.
Courant jusqu'à 79,99\$ 59,99
Chaussures sport "Robde".
Courant 110\$ 89,99
Sandales "Robde".
Courant 85\$ 59,99
Chaussures sport "Clark".
Courant 140\$ 99,99

Les styles, couleurs, tailles, et peintures peuvent varier d'un magasin à l'autre.

• Carrefour Angrignon 366-0762
• Galeries d'Anjou 353-6310
• Carrefour Laval 687-1670
• Centre Rockland 355-5411
• 4475 bd Métropolitain 574-1555
• Promenades St-Bruno 653-5100
• Fairview Pte-Claire 694-9050
• Centre Eaton (niveau métro) 849-9281

La couronne de porc farcie, un mets raffiné

■ La couronne de porc farcie de pignons et d'abricots ou de riz sauvage constitue un mets raffiné qui ne manquera pas d'impressionner vos invités. Personne ne se doutera que cette recette savoureuse se prépare finalement assez facilement.

Anita Ivanuskas, économiste ménagère pour Canada Pork Inc., décrit la couronne de porc comme «un repas simple mais raffiné».

«Il semble que nous nous éloignons de la nouvelle cuisine pour retrouver des mets plus consistants», dit-elle. «Mais la couronne de porc paraît plus moderne à cause de sa présentation élégante.»

Le rôti comprend deux sections de côtes de porc dans la longe — l'os du dos étant retiré complètement — qui sont ficelées ensemble pour former une couronne. Les côtes sont à l'extérieur et la viande à l'intérieur.

Des légumes colorés accompagnent à merveille ce mets. Les pommes de terre rôties conviennent très bien à la farce aux pignons, mais si vous choisissez de farcir le rôti avec du riz sauvage, Mme Ivanuskas suggère d'en faire un peu plus que nécessaire et de le servir comme féculent à la place des pommes de terre.

COURONNE DE PORC AUX DEUX FARCES

Couronne de porc (14 à 16 côtes) de 3kg (7lbs)

Sel et poivre fraîchement moulu

Placez le rôti sur une grille dans un plat à cuire peu profond, les os tournés vers le haut. Assaisonnez au goût avec le sel et le poivre. Entourez le bout des côtes de papier aluminium. Déposez un peu de papier aluminium froissé dans la cavité pour la garder ouverte pendant la cuisson.

Faites rôtir, non couvert, au four chauffé à 160 C (325 F) pendant 2 heures, en arrosant à l'occasion avec le liquide de cuisson. Retirez du four, enlevez le papier aluminium froissé et remplissez la farce d'un petit morceau de papier aluminium. Placez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande en évitant de toucher à l'os. Faites rôtir entre 45 et 90 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 70C (160F).

Déposez le rôti sur la planche à découper et laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez le papier aluminium. Les extrémités des os peuvent être décorées de papillotes, de petites tomates ou de gros

raisins. Pour servir, découpez entre les côtes.

Donne de 8 à 10 portions.

FARCE A L'ABRICOT ET AUX PIGNONS

1 paquet de 170 gr (6 onces) d'abricots déshydratés, hachés
125ml (1-2 tasse) de jus d'orange

50ml (1-4 tasse) de beurre
1 oignon moyen, émincé

125ml (1-2 tasse) de céleri haché

1,5L (6 tasses) de cubes de pain ramolli

1 pomme acidulée, pelée et hachée

125ml (1-2 tasse) de pignons ou d'amandes hachés

5ml (1 c. à thé) de sel

2ml (1-2 c. à thé) de sauge sèche

Poivre fraîchement moulu

Dans une petite casserole, faites mijoter les abricots et le jus d'orange pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient ramollis.

Dans un poêlon épais, faites fondre le beurre; faites revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez dans un gros bol et mélangez avec les abricots, les cubes de pain, la pomme, les pignons, le sel, la sauge et le poivre.

La farce en entier ou ce qui en reste peut être placée dans une casserole beurrée et cuite au four à 160 C (325 F) pendant 1 heure.

FARCE AU RIZ SAUVAGE ET AUX CHAMPIGNONS

750ml (3 tasses) de riz sauvage cuit

3 tranches de bacon, hachées

1 oignon moyen, émincé

125ml (2 tasses) de céleri haché

500ml (2 tasses) de champignons grossièrement hachés

2 pommes, pelées, épinées et râpées

5ml (1 c. à thé) de sauge sèche

2ml (1-2 c. à thé) de sel

1ml (1-4 de c. à thé) de poivre fraîchement moulu

Dans une grande casserole, faites revenir le bacon pendant 5 minutes. Ajoutez l'oignon et le céleri et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le riz sauvage, les pommes, la sauge, le sel et le poivre.

La farce en entier ou ce qui en reste peut être placée dans une casserole beurrée et cuite au four à 160 C (325 C) pendant 1 heure.

Bisque de saumon: une pointe d'élégance en entrée

Presse Canadienne

BISQUE DE SAUMON

60mL (4 c. à table) de beurre ou de margarine

125mL (1-2 tasse) d'oignon émincé

125mL (1-2 tasse) de céleri en dés

50mL (1-4 tasse) de poivron vert en dés

30mL (2 c. à table) de poivron rouge en dés

30mL (2 c. à table) de poivron jaune en dés

45mL (3 c. à table) de farine tout usage

250mL (1 tasse) de bouillon de poisson ou de poulet

500mL (2 tasses) de lait

1 boîte de 213 g (7 1-2 oz) de saumon

4mL (3-4 c. à thé) de sel

4mL (3-4 c. à thé) de poivre blanc

50mL (1-4 tasse) de persil frais haché 125 mL (1-2 tasse) de crème sure

15mL (1 c. à table) d'aneth frais haché

Au micro-ondes:

Dans un grand faitout allant au four à micro-ondes mettez le beurre, l'oignon, le céleri et les poivrons et faites revenir, couvert, à haute température (100 p. cent) pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajoutez la farine, le bouillon et le lait et mélangez bien. Remettez le plat, non couvert, au four et laissez cuire 4 minutes; remuez et laissez cuire encore 3 minutes; remuez et ajoutez le saumon, le sel, le poivre, le persil et faites cuire à température moyenne (50 p. cent) pendant 3 minutes. Versez la soupe dans les bols et garnissez de crème sure et d'aneth.

Au four:

Mettez le saumon dans un petit bol, séparez-le à la fourchette et remuez. Mettez le bol de côté.

Dans une casserole moyenne, faites fondre le beurre. Ajoutez l'oignon, le céleri, les poivrons et faites revenir jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit 5 minutes environ.

Saupoudrez de farine les légumes et mélangez bien le tout. Lentement, ajoutez en remuant le bouillon et le lait. Faites cuire, toujours en remuant, jusqu'à ce que la soupe soit épaissie et onctueuse.

Ajoutez le saumon, le sel, le poivre et le persil. Goûtez et, au besoin, rectifiez l'assaisonnement. (Si elle est préparée à l'avance, la soupe peut, à ce point, être réfrigérée, couverte).

Faites chauffer la bisque à peine jusqu'au point d'ébullition. Versez-la dans les bols et garnissez de crème sure et d'aneth.

Vive le fer du petit pois et du mangetout

d'après AP et PC

■ Il semble que la Thaïlande connaissait le petit pois quelque 10 000 ans avant Jésus Christ et que les habitants de la Suisse en consomment depuis bientôt 5000 ans.

En Europe, s'il était consommé sec depuis longtemps, il a fallu attendre le XVII^e siècle pour qu'on le mange frais. Un chroniqueur écrivait alors que c'était «mode et folie des dames de la cour...»

Bien qu'originaire des régions sèches du sud de l'Europe, le petit pois se plaît dans les pays au climat frais et humide. Ce légume, d'aspect pourtant fragile, pousse mieux dans les températures basses que la plupart des autres légumes du potager et c'est lui que l'on sème en premier dans les jardins. Il semble avoir trouvé son terrain d'élection en Grande-Bretagne qui en est l'un des principaux producteurs européens.

En Occident, les normes de qualité concernant les petits pois sont sévères: s'ils sont classés en catégorie I, leurs gousses doivent contenir au moins cinq graines, être fraîches et munies de leur pédoncule. Les graines doivent être bien formées, tendres, fermes et juteuses, et exemptes de dégâts causés par la grêle. Elles doivent avoir atteint au moins la moitié de leur développement complet et ne pas être farineuses.

En catégorie II, les gousses ne doivent pas être flétries et doivent contenir au moins trois graines. Elle peuvent présenter un léger défaut de coloration et les graines peuvent être moins bien formées ou légèrement plus fermes que dans la première catégorie mais elles ne doivent cependant pas être trop mûres.

Qualités

Les petits pois ne se conservent pas longtemps ou, du moins, ils

perdent rapidement leur fine saveur sucrée et leur délicieuse fraîcheur. Ne les gardez pas plus de quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur et, si possible, mettez-les dans une boîte hermétique. Écossez, les petits pois se congèlent très bien.

En fait, le petit pois c'est deux légumes en un. Il y a d'une part les pois «mangetout» dont, comme leur nom l'indique, on mange tout, c'est-à-dire la gousse entière avec les jeunes graines à peine développées et les petits pois que l'on mange en graines, qui sont enfermés dans des gousses généralement trop dures et parcheminées pour pouvoir être consommées.

Les mangetout doivent être achetés bien fermes et d'un joli vert. Ils se font rapidement cuire au beurre, à l'eau bouillante ou à la vapeur, ce dernier mode de cuisson étant sans doute celui qui convient le mieux à la délicate saveur printanière de ce légume. Il

importe de rappeler que les petits pois cuisent rapidement et qu'ils sont meilleurs s'ils sont un peu croquants.

Quant aux petits pois que l'on mange en graines, plus les graines sont jeunes et plus elles sont juteuses et sucrées. Crues, elles sont délicieuses dans des salades. Pour les cuire, c'est la vapeur qui respecte le mieux l'intégrité de leur texture et de leur goût.

Moyennement énergétiques, les petits pois apportent 67 Kcalories aux 100 grammes. Ils doivent leur saveur sucrée à leur teneur en saccharose et en amidon. Ils renferment plus de protéines que la plupart des légumes et leurs fibres abondantes sont efficaces sur le transit intestinal. Leur teneur en vitamine C, avec 25mg aux 100 grammes, n'est pas à négliger, mais ils sont surtout remarquables par la présence de fer, à raison de 1,9mg aux 100 grammes.

Le fenouil est consommé depuis l'Antiquité

d'après AP et PC

■ Légume d'hiver, le fenouil pousse en abondance à l'état sauvage. Le fenouil dit bulbeux, encore appelé fenouil doux ou fenouil de Florence, que nous trouvons sur les marchés, a été «créé» en Toscane à la Renaissance à partir de la plante sauvage.

Et, pourtant, croquant, sucré, juteux, originalement parfumé, le fenouil cru est un plaisir. On peut le déguster tel quel, coupé en morceaux, en entrée, comme des radis, à la croque au sel. Pour des repas plus sophistiqués, on peut tremper les morceaux de fenouil dans diverses sauces — mayonnaise, crème d'avocat, fromage blanc à la ciboule etc. On peut le mélanger à la laitue, à la scarole, à la mâche et à bien d'autres légumes pour préparer de délicieuses salades. Cuit quelques minutes à l'eau salée ou à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre (trois minutes suffisent en autocuiseur) il se sert tout simplement avec un mor-

ceau de beurre frais ou arrosé d'un filet d'huile d'olive et d'un jus de citron. On en prépare aussi de délicieux gratins.

À l'achat, les fenouils doivent être bien fermes et d'une belle coloration blanche rayée de vert. S'ils ont été cueillis depuis trop longtemps, ils deviennent un peu brunâtres et se ramollissent. Choisissez de préférence de petits bulbes, généralement plus tendres et meilleurs que les gros. Comptez deux à trois bulbes par personne.

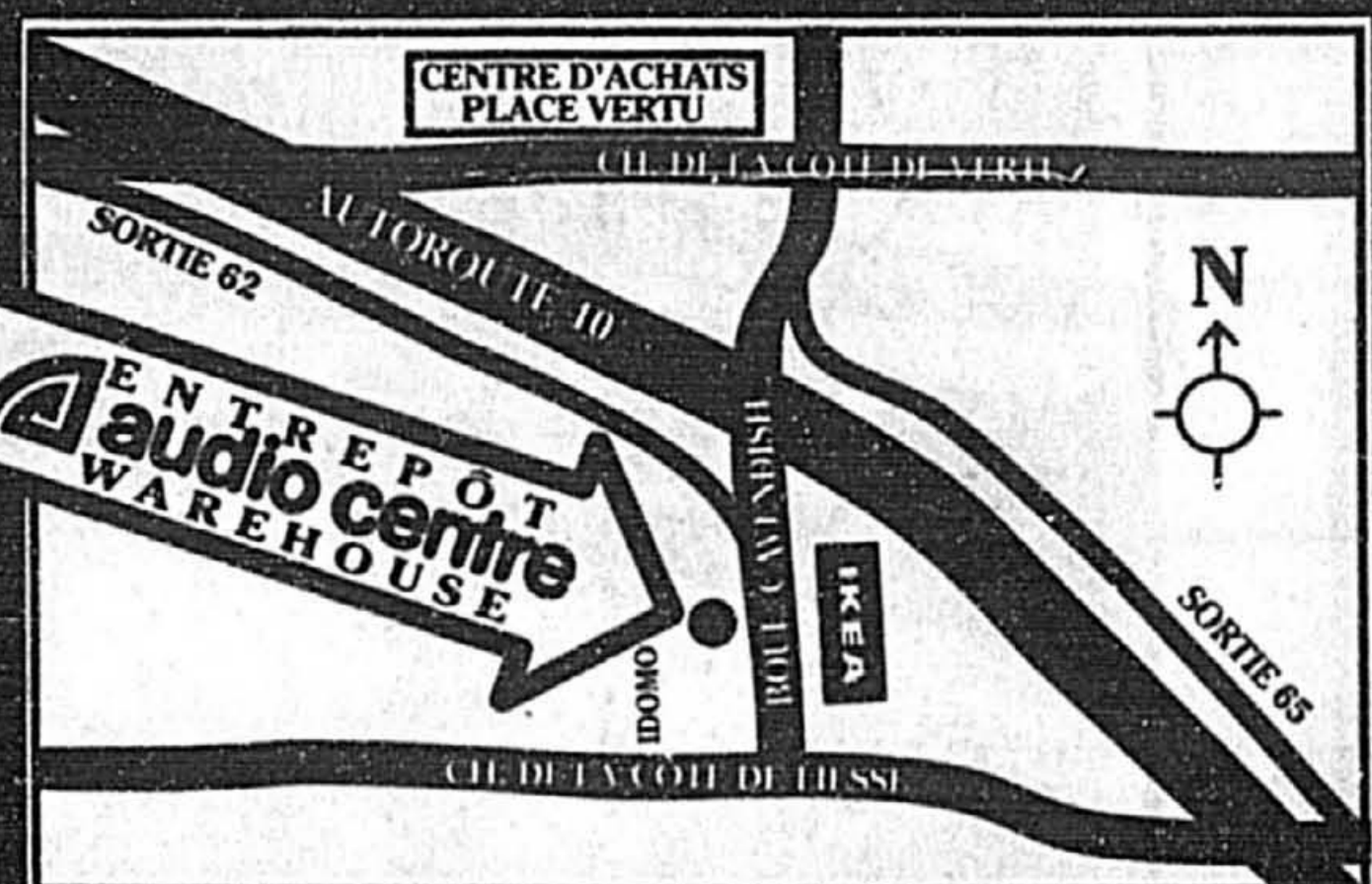
Le fenouil est un légume peu énergétique (20 kcalories aux 100 grammes). Il est remarquable par sa richesse en vitamine C

(près de 100mg aux 100 grammes, ce qui représente quasiment la quantité recommandée chaque jour). Il fournit également un large éventail de vitamines du groupe B, des minéraux en abondance (notamment du potassium et du calcium ainsi que du sodium présent à un taux relativement élevé. Ses fibres abondantes stimulent le transit intestinal.

Ses feuilles sont, en effet, divisées en lanières très fines et allongées et le nom de fenouil dénote d'ailleurs son analogie avec le foin. En latin, *foeniculum*, le nom botanique du fenouil, signifie «petit foin», de *foenum* qui signifie foin.

Audio Centre annonce sa première vente d'entrepôt.

Dimanche, le 1^{er} août seulement.



9 h à 17 h au 9100, boul. Cavendish.

Notre plus grand événement de l'année.

Des prix incroyables sur ces marques et plusieurs autres.

Bang & Olufsen
psb

MISSION
DENON

SONY harman/kardon
YAMAHA NAD

Gagnez un lecteur laser multi-disc!

SERVICE DE FINANCEMENT DISPONIBLE SUR PLACE
audio centre
ENTREPÔT, WAREHOUSE
9100, boul. Cavendish, St-Laurent

Quantité limitée

Meubles Vanliano

Là où la qualité est supérieure à la valeur...

Ne ratez pas cette chance!

4 chaises laquées plus table en marbre laquée NERO MARQUINA

999\$

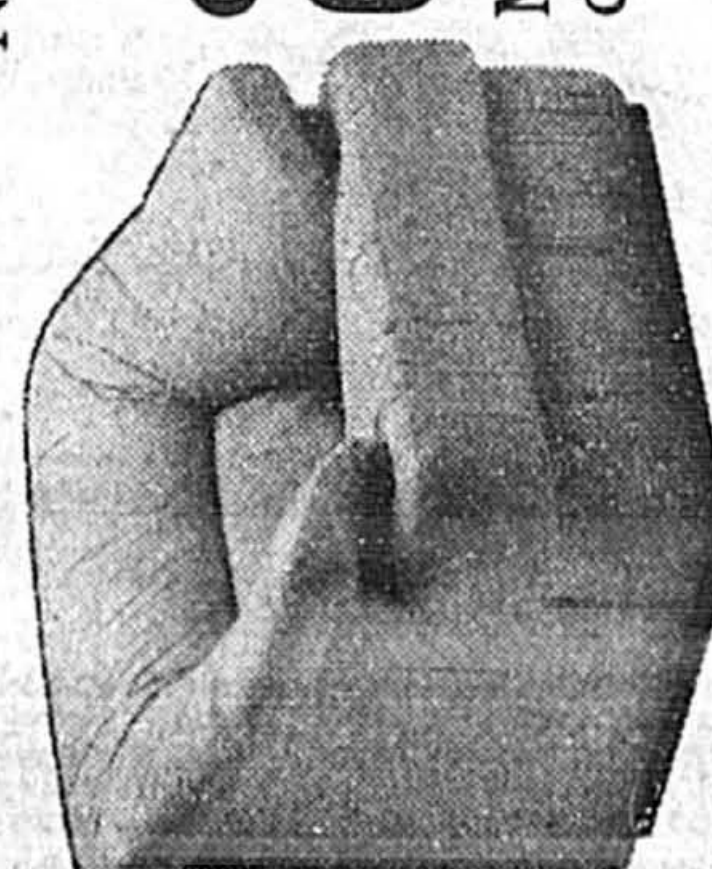
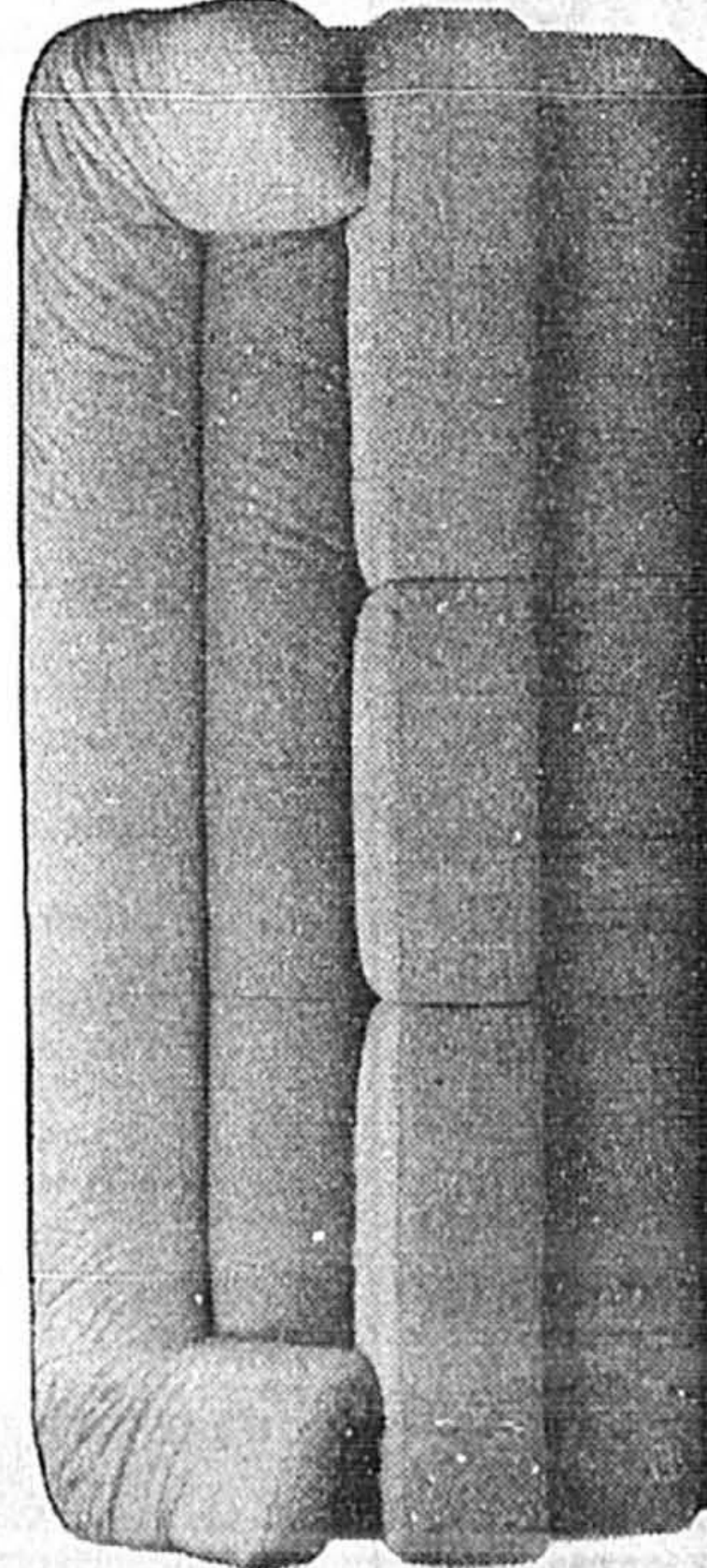
IMPORTÉES D'ITALIE



Canapé et fauteuil Ord 3 298\$ Notre prix taxes incluses 1 299\$

Causeuse offerte à 689\$ taxes incluses

Meubles en cuir fin d'Italie

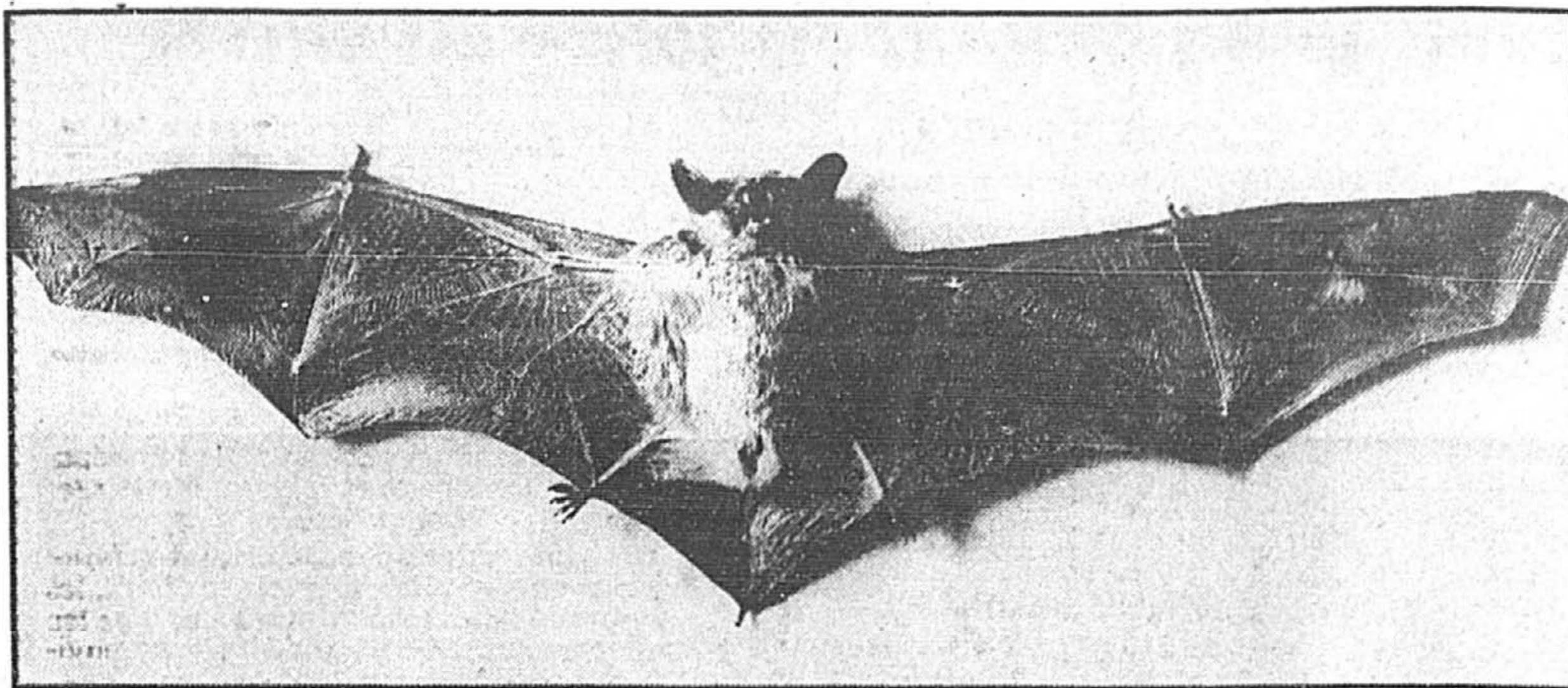


Visitez notre salle d'exposition de meubles italiens de qualité laqués et en marbre

3440, Côte-Vertu, Saint-Laurent (en face de la Place Vertu) 335-9481

Ouvert dimanche de 12 h à 17 h.

Effectuer une demi-rotation de la page pour découvrir l'incroyable!



Les chauves-souris redoutent la lumière, la chaux, les bougies au soufre, la naphthaline et le formol.

Pas facile d'expulser des chauves-souris qui pénètrent dans une maison

Canatexte

■ Avoir une souris dans la maison, voilà qui n'est pas tellement amusant. Mais de nombreux propriétaires ont dû faire face un jour ou l'autre à cet inconvénient et acheter un piège pour le régler. La situation se complique toutefois quelque peu lorsque c'est une chauve-souris qui décide d'être domiciliée chez vous.

Personne, même les citadins, n'est à l'abri de cette encombrante bestiole. Et ne vous faites surtout pas d'illusions: si vous découvrez sous votre toit une chauve-souris — ou une colonie de ces bestioles ailées — vous avez un problème de taille.

Ces créatures nocturnes fascinantes — ce sont les seuls mammifères à pouvoir voler — se dirigent par écholocation; leur précision est telle qu'elle leur permet de piquer tout droit sur une mouche à fruits. On peut alors se demander comment il leur arrive de faire fausse route de temps à autre et de s'introduire dans nos maisons par une porte ouverte ou une cheminée sans protecteur.

Les propriétaires qui ont déjà eu droit à leur visite vous diront que leur expulsion n'est pas évidente. Certains malchanceux découvrent de temps à autre dans leur grenier toute une colonie de ces bestioles qui dorment la tête en bas en s'accrochant à presque n'importe quelle surface.

«Ils trouvent parfois 30 ou 40 chauves-souris — et parfois plusieurs centaines», dit Richard Rosatte, chercheur au ministère des

Ressources naturelles de l'Ontario, que l'on a souvent consulté pour déloger des colonies de chauves-souris.

Quel genre de problèmes peuvent entraîner les chauves-souris?

«L'odeur de leurs excréments, entre autres», dit M. Rosatte. «Et elles sont parfois très bruyantes.»

«Leur présence est associée à plusieurs maladies, dont l'histoplasmosis (qui peut provoquer de la fièvre, de l'anémie et une importante perte de poids). Ne serait-ce que pour votre santé, il n'est pas souhaitable d'avoir une colonie de chauves-souris dans votre maison.»

Il y a aussi la rage. Même si les chauves-souris ne comptent pas parmi les principales porteuses de cette redoutable maladie, quelques douzaines de cas sont signalés chaque année au Canada.

«Moins d'un pour cent de toutes les chauves-souris qui sont soumises à des tests pour la rage au Canada ont des résultats positifs, ce qui est très peu quand on considère qu'il y en a plusieurs millions.»

Des nombreuses espèces peuplent toutes les régions du pays, la petite chauve-souris brune est la plus connue et celle qui fait son apparition en plus grand nombre.

«Si votre maison date de plusieurs années, vous aurez de la difficulté à l'empêcher d'entrer», souligne M. Rosatte. «Vous devrez fermer hermétiquement toutes les ouvertures. La petite chauve-souris brune se contorsionne et arrive à passer dans un espace incroyablement petit.»

Les chauves-souris redoutent la lumière, la chaux, les bougies au soufre, la naphthaline et le formol — composé chimique à forte concentration de formaldéhyde.

«Vous les apercevrez la plupart du temps pendant leur migration», dit M. Rosatte. Au début de l'automne, certaines espèces migrent à six ou sept cents milles (960 à 1080 kilomètres). Elles volent en essaim regroupant plusieurs espèces avant de rejoindre leurs lieux d'hivernation.»

Si une chauve-souris s'égare et pénètre dans votre maison, précise M. Rosatte, vous devez porter des gants pour tenter de l'attraper car les dents de cette bestiole sont petites mais extrêmement acérées — particulièrement s'il s'agit d'une espèce plus grosse telle que la chauve-souris argentée ou blanche ou la grosse chauve-souris brune. Vous devrez faire appel à un spécialiste pour déloger une colonie.

À l'extérieur de la maison, les chauves-souris ne présentent aucun problème et s'avèrent même très utiles puisqu'elles dévorent des «millions de livres d'insectes», en particulier les moustiques.

Certains propriétaires construisent ou achètent même des cabanes à chauves-souris, ajoute M. Rosatte, afin de se débarrasser des moustiques ou simplement pour observer de près cet animal inusité. Ces abris, qui sont fixés loin du sol à un arbre ou à un poteau, sont offerts pour environ 15 cents dans certains centres de jardinage.

Les maisons trop à l'abri des regards indiscrets attirent les cambrioleurs

Canatexte

■ Avec ses haies touffues, ses conifères imposants et ses arbustes superbes, votre propriété fait l'admiration de tous vos voisins. Et sans doute aussi celle des cambrioleurs.

Voilà l'un des messages que livre le programme *Crime Prevention Through Environmental Design*, qui renseigne les propriétaires sur divers moyens d'aménager leur environnement de façon à éviter les vols par effraction.

«D'abord et avant tout, faites en sorte que votre propriété ne représente pas une proie idéale pour les malfaiteurs», explique Tom McKay, chargé de la lutte contre le crime au service de police Peel de Brampton, en Ontario, au nord de Toronto. En d'autres mots, ne leur venez pas en aide sans le vouloir en leur assurant toute la discrétion voulue pour se livrer à leurs méfaits.

«Les gens aiment bien pouvoir mener leur vie à l'abri des regards indiscrets, et les cambrioleurs en profitent.»

On estime qu'un vol par effraction se produit toutes les trois minutes au Canada. Il est donc essentiel que les propriétaires sa-

chent ce qui se passe sur leur propriété et sur celles de leurs voisins immédiats. Une maison dont les abords sont trop discrets a plus de chances d'attirer les malfaiteurs.

M. McKay évoque un incident au cours duquel des voleurs utilisèrent un camion et un câble pour arracher une grille en métal recouvrant une fenêtre de sous-sol. Les arbustes et les arbres qui dissimulaient la propriété leur permirent d'agir en toute tranquillité.

Chaque propriétaire devrait tenter d'identifier les endroits à risque, s'assurer que l'éclairage est adéquat et que les portes et fenêtres ne sont pas obscurcies par un écran de verdure.

Les résidents des nouveaux quartiers devraient choisir leurs arbres en songeant à leur sécurité et à l'aspect qu'aura leur propriété dans 20 ans.

Le jeune conifère que vous projetez de planter à l'avant de votre propriété dissimulera peut-être complètement votre maison d'ici quelques années et facilitera ainsi la tâche aux malfaiteurs. Pourquoi ne pas choisir plutôt un bel arbre à feuilles caduques — un bouleau blanc, par exemple?

De même, l'installation de clôtures élevées présente plus de ris-

ques pour votre sécurité qu'une clôture à grillage entrelacé ou en fer forgé.

De nombreux propriétaires, désireux de préserver leur intimité, ont l'habitude de laisser leurs stores fermés ou leurs tentures tirées. Cette façon de faire, souligne M. McKay, les empêche de constater la présence d'un individu qui s'approche de la maison. Efforcez-vous d'améliorer les moyens de surveillance naturels.

Dans les quartiers résidentiels, les gens se croient souvent à l'abri des malfaiteurs. Ils négligent de verrouiller la porte de leur garage ou la laissent ouverte pendant qu'ils vont faire une course.

En plus de constituer une invitation pour les voleurs d'outils et d'autres objets, cette habitude facilite la tâche aux malfaiteurs qui voudraient pénétrer dans la maison.

Mis au point par le National Crime Prevention Institute à Louisville, au Kentucky, *Crime Prevention Through Environmental Design* est considéré comme un programme efficace pour réduire les vols par effraction dans les endroits commerciaux et résidentiels. Vous obtiendrez des renseignements supplémentaires en vous adressant au service de police de votre municipalité.

Les fixations pour accrocher les objets

et les murs
Canatexte

■ Lorsque vous accrochez une jardinière au plafond, ou encore une étagère, une toile ou un miroir sur un mur, vous préférez de toute évidence qu'ils tiennent bien en place.

Malheureusement, beaucoup de gens ont tendance à choisir le moyen le plus facile. Ils se contentent de piquer un clou en se croisant les doigts, quitte à ce que l'objet qu'ils ont accroché se retrouve sur le plancher, laissant sur le mur une plaie béante.

Vous pouvez éviter ce genre d'ennui en utilisant des fixations adéquates, selon que la surface est pleine ou creuse.

Il se peut que la surface varie selon l'endroit où elle est située et selon l'âge de la maison. Dans les maisons très anciennes, les murs et les plafonds en plâtre et en latex doivent être considérés comme des surfaces pleines pour accrocher des objets plus légers, ou

creuses quand il s'agit d'objets plus lourds. Dans les maisons modernes, les murs — habituellement secs ou en panneaux de bois — sont creux.

Comme les objets plus lourds requièrent un meilleur soutien, il faut utiliser des fixations plus grosses et plus robustes à moins qu'un montant ne soit déjà à l'endroit où doit être posée la fixation.

Les montants peuvent être précieux, surtout pour accrocher des objets plus lourds ou pour installer une étagère. Placés habituellement à environ 40 centimètres les uns des autres, ils assurent un excellent support pour les clous et les vis et éliminent la nécessité d'utiliser des fixations spéciales coûteuses.

Un repère spécial muni d'un aimant permet de trouver facilement les clous ou les vis servant à fixer le mur. Des modèles électroniques récents offrent une lecture plus précise; en plus de repérer le montant, ils en identifient avec précision les bords et le centre.

Plus souvent qu'autrement, la surface choisie pour accrocher un objet est située entre les montants, dans une cloison creuse nécessitant l'utilisation d'un segment basculant. Celui-ci est composé d'un manchon ouvert dont l'axe bascule en s'appuyant sur l'intérieur des parois.

Le segment à ressort est parfait pour les jardinières et les autres objets lourds accrochés aux murs et aux plafonds creux.

Le Parchemin Solde de juillet

Boucles d'oreilles à diamants. Monture or 14 carats

Total	Prix courant	Prix de vente	Total	Prix courant	Prix de vente
A. 0,06 ct	178 \$	89 \$	D. 0,40 ct	1 396 \$	698 \$
R. 0,20 ct	596 \$	298 \$	E. 1 carat	6 800 \$	3 400 \$
C. 0,30 ct	898 \$	449 \$			

Les perles... une idée des plus cultivées

Nous ne vendons pas uniquement des perles... nous les importons, nous les montons et nous avons la plus vaste collection.

	Prix courant	Prix de vente		Prix courant	Prix de vente
A. 4/5 — 5 mm 16 po	398 \$	199 \$	H. 7/8 — 7 mm 18 po	1 198 \$	599 \$
B. 5/8 — 6 mm 17 po	450 \$	225 \$	I. 7/8 — 7 mm 18 po	798 \$	399 \$
C. 5/8 — 6 mm 17 po	398 \$	199 \$	J. 7/8 — 8 mm 18 po	1 198 \$	599 \$
D. 6/8 — 6 mm 18 po	798 \$	399 \$	K. 8/8 — 9 mm 20 po	4 900 \$	2 450 \$
E. 6/8 — 6 mm 18 po	598 \$	299 \$	L. 6/8 — 7 mm 18 po gris naturel	2 400 \$	1 198 \$
F. 6/8 — 7 mm 18 po	698 \$	349 \$	M. 3/8 — 7 mm 17 po calibrées	1 396 \$	698 \$
G. 6/8 — 7 mm 18 po	950 \$	475 \$			

Perles noires de Tahiti également disponibles

OFFRE SPÉCIALE

6 — 6 1/2 mm 18 po
Rég. 598 \$

Vente 298 \$

Ensemble collier, bracelet et boucles d'oreilles en perles d'eau douce

Vente 10⁹⁵\$

30 pts total
Prix courant 1-596 \$
Prix de solde 798 \$

Total
50 pts
1 carat
Prix courant 3 400 \$
Prix de solde 1 698 \$
7 996 \$, 3 998 \$

JONG «ÉTERNITÉ»
Total
3 pts (chacon) 1 796 \$
5 pts (chacon) 2 600 \$
10 pts (chacon) 4 998 \$
1 carat supplément pour grandeur 2 cm plus

Plusieurs modèles de bagues de fiançailles
199 \$

Les diamants... une idée brillante

DE BELGIQUE
Une collection saisissante de superbes diamants qui témoignent de votre affection. Tous sont certifiés selon les normes de l'Institut de gemmologie (G.I.A.)
Les diamants sont éternels

Total	Prix courant	Prix de solde	Total	Prix courant	Prix de solde
A. 15 pts (qualité VVS)	498 \$	249 \$	I. 50 pts (qualité VVS)	4 400 \$	2 200 \$
B. 25 pts	796 \$	398 \$	J. 75 pts	5 996 \$	2 998 \$
C. 25 pts (qualité VVS)	1 178 \$	589 \$	K. 80 pts	5 796 \$	2 898 \$
D. 30 pts	996 \$	498 \$	L. 1 carat	7 796 \$	3 898 \$
E. 30 pts	1 396 \$	698 \$	M. 1 carat	9 000 \$	4 500 \$
F. 40 pts	2 196 \$	1 098 \$	N. 1 carat (qualité VS)	9 400 \$	4 700 \$
G. 50 pts	2 800 \$	1 398 \$	O. 1 carat (taille poire)	9 600 \$	4 800 \$
H. 50 pts	3 400 \$	1 698 \$	P. 1.50 ct	13 600 \$	6 800 \$
			Q. 1.75 ct	23 000 \$	11 500 \$

OFFRE EXCEPTIONNELLE. Diamant 5 pts, qualité VVS certifiée
Quantité limitée

59 \$ chacun

Les photos sont agrandies uniquement pour montrer le détail. Quantités limitées.

le Parchemin
JOAILLIER-ORFÈVRE
MEZZANINI METROBERRI
845-5243

20^{ème} ANNIVERSAIRE ROOTS
60% de rabais SUR TOUTE LA MARCHANDISE D'ÉTÉ
SOLDE D'ÉTÉ
JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS
STOCK EN MAGASIN SEULEMENT

Économisez jusqu'à 50% et même plus sur nos belles sélections d'articles exposés

Chaise de salle à manger style Chippendale
Prix cour. 774 \$
SOLDE 345 \$

Vaste sélection de chaises de salle à manger en finis et tissus variés
Prix cour. à compter de 498 \$
SOLDE à compter de 198 \$

Armoire
Prix cour. 4 300 \$
SOLDE 2 596 \$

Sélection de tables de salle à manger rectangulaires
Prix cour. à compter de 3 195 \$
SOLDE à compter de 1 278 \$

Grande sélection exclusive de miroirs à finis variés
Prix cour. à compter de 1 134 \$

Vaste choix d'armoires de bureaux et secrétaires
Prix cour. à compter de 2 172 \$
SOLDE 889 \$ plus

Bibliothèque
Prix cour. 6 400 \$
SOLDE 2 568 \$

Vaste collection de vaisseliers, tables d'appoint, mobiliers de chambre, consoles, bancs, canapés en cuir et tables de salle à manger en marbre

Fautouils médaillon LOUIS XVI
Prix cour. 1 100 \$
SOLDE 468 \$

Bureau
Prix cour. 1 290 \$
SOLDE à compter de 689 \$

Grand choix de bibliothèques
Prix cour. à compter de 1 070 \$
SOLDE à compter de 748 \$

Magnifique collection de bureaux et secrétaires pour la maison ou le bureau
Prix cour. à compter de 1 290 \$
SOLDE à compter de 468 \$

TEMPS ET QUANTITÉ LIMITÉS

Mobilart C&R Inc.

L'une des plus importantes salles d'exposition de designers au Canada
Vente au prix de gros

6529, boul. Décarie (coin Plamondon) (514) 344-1400
Autoroute Décarie, sortie Queen Mary ou Jean-Jalou





LE CIRQUE • Roy Export Company Establishment

**Les grands de l'écran
rompent volontiers le silence
pour une entrevue dans notre cahier Cinéma.**

Le cahier Cinéma de *La Presse* vous présente les plus grandes vedettes sur un plateau. Ses entrevues sont fouillées. Ses horaires et ses critiques donnent l'heure juste. Il vous éclaire sur tout ce qui se trame dans les salles obscures.

Je pense donc je lis

La Presse