



LA VOIX ROYALE

AUTOMNE 1985



SUR LES ONDES

Le défi Outward Bound: un extrait de nos capsules d'information



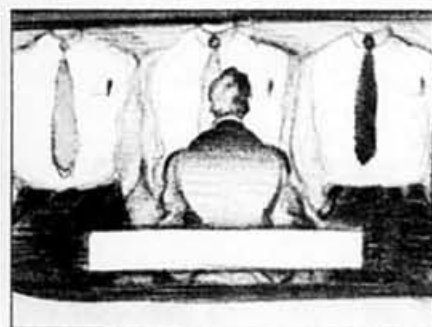
L'ART DE VIVRE

Les plaisirs de la table: restauration et cours de cuisine



EXPO 86

La fête du siècle à Vancouver



QUESTIONS D'ARGENT

S'établir à son compte: petit guide pour futurs entrepreneurs

La technologie apprivoisée



P arler des nouvelles technologies, c'est assurément privilégier les technologies associées à l'informatique. Certes elles ne sont pas les seules. Il est impossible pourtant de ne pas voir qu'avec elles nous entrons dans l'ère de la société de l'information. *Suite page 2*

Dans une telle société, le micro-processeur est omniprésent; il envahit tous les domaines: production, consommation, communication, mode de vie...

L'économie de la société informatisée risque d'être caractérisée (elle l'est déjà) par une croissance forte sans création d'emplois. C'est en tout cas la prévision majeure que formule la majorité des économistes américains et canadiens.

Quelles devraient être les priorités du gouvernement? À cette question, plus de 60% des Canadiens répondent: l'emploi ou, ce qui revient au même, la lutte contre le chômage. C'est ce que révèle un sondage récent dont les résultats ont été rendus publics par l'Institut canadien de recherche sur l'opinion publique.

L'emploi arrive ainsi avant l'inflation, avant la protection de l'environnement, avant même les soins de santé.

Or le marché de l'emploi constitue le secteur le plus sensible aux changements technologiques. À ce sujet les Canadiens ne se trompent pas. Ils sont conscients aussi de la vulnérabilité de l'environnement aux agressions de la technologie: déchets nucléaires, pollution chimique, etc. En revanche, ils semblent encore assez peu se soucier des médicaments ou des traitements médicaux iatrogènes, c'est-à-dire qui font plus de mal que de bien. Cependant la vogue actuelle en faveur des médecines naturelles et des médecines douces témoigne du contraire.

Quoi qu'il en soit la technologie fait peur. La crainte qu'elle éveille chez la majorité des citoyens est fondée sur des risques qui n'ont rien d'imaginaire ou d'exagéré: perdre son emploi parce que des robots envahissent l'usine ne relève plus d'hypothèses sorties de quelque roman-fiction. Le fait de ne plus pouvoir se baigner dans certains lacs n'a rien de fictif. Et si l'on n'y prend garde, une simple averse suffira bientôt à percer le plus robuste des parapluies... En dépit des réticences qu'elles suscitent au sein de la population, les technologies ne manquent pourtant pas de défenseurs: «Elles sont nécessaires», déclare M. Kimon Valaskakis, Président de l'Institut Gamma (Institut de recherches sur l'avenir). En effet, sans l'introduction des technologies nouvelles dans nos activités économiques, explique M. Valaskakis, la plupart des produits et des services canadiens seraient vite surclassés par ceux des concurrents étrangers qui auront su tirer profit de méthodes permettant d'accroître leur productivité et leur qualité. Pire encore, c'est notre marché intérieur qui risquerait d'être colonisé.» Il suffit d'observer, par exemple, à quelle vitesse les automobiles japonaises ont pris possession du parc canadien: une voiture sur trois est japonaise. Qu'arriverait-il si on n'imposait pas des quotas d'importation?

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Les bienfaits des technologies sont innombrables. Qui songerait sérieusement aujourd'hui à se passer de téléphone, de réfrigérateur, de télévision, et de la plupart des appareils domestiques? La question est perverse car il n'en va pas de même avec les nouvelles technologies. Ce n'est plus la force physique qu'elles remplacent mais une faculté que l'on croyait pour longtemps encore sans rivale: l'intelligence humaine.

Qu'un tracteur permette de labourer les champs plus vite, un agriculteur peut l'admettre et s'en réjouir. Mais qu'une machine évalue la surface des terres à ensemencher, commande à une autre machine les grains à planter, planifie les récoltes, établit la comptabilité et même émette les chèques, voilà qui est effrayant.

Pourtant il fallait s'attendre après la phase de dialogue de l'homme avec la machine à ce que les machines communiquent directement entre elles. C'est déjà un peu ce qui se passe quand on glisse sa carte de téléphone dans un appareil qui en identifie la provenance et permet que l'on appelle un correspondant à l'étranger sans l'intervention de la téléphoniste. La facture arrivera à la fin du mois. Sans erreur. À moins que le compte ne soit débité directement, car au rythme où se développe l'argent électronique, cette opération ne tardera plus à devenir monnaie courante.

Ce qui effraie aussi beaucoup de gens, c'est la vitesse des changements technologiques; même pour ceux qui tentent de se maintenir à la fine pointe de l'actualité. À peine a-t-on eu le temps de se familiariser avec les ordinateurs que déjà des logiciels spécialisés assaillent le marché. Ils ne sont d'ailleurs pas toujours compatibles avec l'appareil que l'on possède. Très vite la capacité de traitement de la machine que l'on a acquise au prix fort paraît tout à coup ridicule à côté des performances du tout dernier "micro" super-miniaturisé. D'ailleurs ce que l'on a acheté hier à prix d'or, on peut se le procurer aujourd'hui pour le prix d'une chanson. Ou presque. Mais personne n'en veut plus.

Pour qui s'est laissé un tant soit peu séduire par l'informatique, il n'est pas possible de résister à l'attrait du tout récent «petit bijou» qui tient dans la main, doté d'une mémoire de 512 K avec un écran, un modem et une imprimante intégrés, le tout fonctionnant sur piles. Pour un peu l'on s'écrierait: «il ne lui manque que la parole!». Serait-on alors réellement étonné de l'entendre répondre: «Mais je parle, j'écoute, je vous comprends». La compagnie Artoplex a déjà vendu près de 2 000 de ces petits appareils au Québec.

PETITES MERVEILLES DE LA TECHNOLOGIE

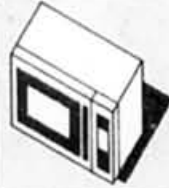
LA CARTE DE CRÉDIT

La première carte de crédit, Diner's Club, a fait son entrée dans les années 50. Puis des douzaines d'autres suivirent. Aujourd'hui, la carte de crédit nous permet de manger, de voyager, de magasiner et d'effectuer des transactions bancaires, n'importe où, n'importe quand.



LE FOUR MICRO-ONDES

Un apport important dans l'industrie alimentaire et dans la restauration, le four micro-ondes est également un outil précieux dans les foyers. Il permet des économies de temps, d'argent et de travail. Les durées de cuisson se réduisent à quelques minutes. Les restes ainsi que les aliments surgelés peuvent être cuits, conservés et servis dans le même contenant.



LA CALCULATRICE DE POCHE

Les opérations mathématiques élémentaires, tout comme les conversions métriques et les équations trigonométriques peuvent toutes s'effectuer à l'aide d'une petite calculatrice portable, qui peut se transporter facilement dans la poche, le sac à main ou le porte-documents.



L'ORDINATEUR PERSONNEL

De plus en plus, on retrouve l'ordinateur personnel dans les foyers, que ce soit pour équilibrer le budget familial, rédiger un travail scolaire ou pour jouer. Le marché du logiciel ne cesse de grandir et les applications de l'ordinateur personnel semblent sans limites.



LE DISQUE COMPACT

Ce disque de 12 cm, à un seul côté, représente le rêve du mordu de haute-fidélité. Il peut reproduire tout le spectre musical de façon claire et nette, sans aucun bruit de fond. Les sillons, finement gravés, renferment les informations numériques captées lors de la séance d'enregistrement. Un rayon laser lit ces informations et les circuits de l'appareil de lecture transforment ces informations numériques en sons.



LE TÉLÉPHONE CELLULAIRE

Grâce à un nouveau réseau de communications mobiles, on utilise les ondes radio au lieu des fils téléphoniques pour transmettre les messages dans des aires géographiques appelées «cellules». Quand l'utilisateur, appelant de son véhicule ou à l'aide d'un appareil portable, passe d'une «cellule» à une autre, les messages sont transmis aux «cellules» adjacentes, sans interférence ni interruption.



LE TOMODENSITOMÈTRE

Ce dispositif utilise un fin pinceau de rayons X pour explorer, par tranches successives, une coupe de l'organisme. Il permet ainsi aux médecins de visualiser facilement les organes et les tissus internes, et cela, sans douleur pour le patient. Cet appareil combine les avantages technologiques du rayon X et ceux de l'ordinateur.



L'ordinateur est devenu un objet commun presque banal. Il n'en demeure pas moins un concurrent redoutable pour les employés de bureau, principalement les cadres intermédiaires et les cadres supérieurs dont la productivité est remise en question par ces machines qui les invitent à un usage pas si amical qu'elles le prétendent. Plus possible de cacher ses faiblesses. Aurait-on raison d'avoir peur?

LES DANGERS IMAGINAIRES

La technologie qui effraie le plus les gens est sans nul doute celle du nucléaire: 80% de la population canadienne s'oppose à son développement. Le spectre de l'accident de Three Miles Island—qui n'a fait aucune victime—hante encore les esprits. Mais surtout

la phobie de voir une bombe atomique construite avec les résidus de plutonium d'une de nos centrales rend sourds les citoyens les mieux informés. Ils demeureraient imperméables à l'argument selon lequel il est inutile de payer 2 milliards de dollars pour s'acheter la Cadillac des centrales nucléaires (notre Candu) quand une simple Volkswagen, c'est-à-dire un vulgaire ralentisseur d'électrons disponible dans la plupart des universités, suffirait à élaborer une ou deux bombes par an au prix de 100 000 dollars. On oublie surtout qu'avec la technologie nucléaire, la firme d'ingénieurs conseils Lavalin et l'Institut Armand Frappier commercialisent depuis un an les premiers irradiateurs qui permettent sans le moindre risque de prolonger de deux à trois mois la fraîcheur des aliments et de stériliser sans danger les instruments médicaux.

LES CELLULES VIVANTES AU TRAVAIL

Les avantages des biotechnologies ne sont pas encore très visibles. Ils n'apparaîtront vraiment qu'au seuil des années 1990. On est certes très loin des steaks produits à volonté par les laboratoires de biotechnologie, encore que la multiplication des veaux-éprouvettes soit particulièrement prometteuse. L'on se méfie pourtant des manipulations qui viseraient à créer des sociétés comparables à celles du «Meilleur des mondes» de Aldous Huxley ou à celles commandées par un «Big Brother» comme l'a décrit George Orwell dans son roman «1984».

Il y a lieu pourtant de s'émerveiller de certaines prouesses du génie génétique. Par exemple certaines manipulations pratiquées sur des cellules de pommiers devraient permettre la renaissance de l'industrie du cidre au Québec. En effet, au lendemain du gel qui a détruit les trois quarts des pommeraies, on a fait appel à des biologistes et à des biochimistes de l'Université de Montréal. Ceux-ci ont modifié le patrimoine génétique des pommiers cultivés au Québec afin d'accroître leur résistance au froid. Encore quelques années de patience et les récoltes seront plus abondantes et meilleures. Des techniques semblables sont à l'origine de l'accélération du reboisement des forêts, notamment dans le nord du Québec. On augmente ainsi la biomasse disponible et l'on offre par conséquent de meilleures perspectives commerciales à l'industrie des pâtes et papiers. Celle-ci profite à son tour de cette situation pour moderniser ses installations et améliorer la quantité, la qualité du papier canadien ainsi que son prix de revient.

Cette industrie reprend progressivement sa place de leader sur le plan international. Les conséquences: une augmentation des revenus et des emplois dans ce secteur de l'économie. Mieux encore, certains pays d'Amérique latine se sont appropriés les technologies canadiennes de reboisement pour contrer la désertification de leurs sols réduisant ainsi leur dépendance alimentaire vis-à-vis des états industrialisés.

Toujours dans le domaine des biotechnologies, on peut citer comme un modèle la société coopérative Agropur qui a réussi à recycler les déchets de sa production fromagère de sorte que les bactéries libérées dans ces déchets dépolluent les rivières et les étangs de la région des Cantons de l'Est.

Également dans l'Estrie, des fermiers en collaboration avec des chercheurs de l'Université de Sherbrooke, ont réussi à transformer, grâce à des moyens biotechnologiques, le purin de porc qui sert désormais de combustible: un

produit d'exportation inattendu et très demandé.

Les vaccins contre la grippe mis au point par les chercheurs de l'Institut Armand Frappier, sous la direction du Dr Lise Thibodeau, permettent chaque année à de nombreuses personnes particulièrement vulnérables de se protéger et d'éviter par conséquent les pertes de temps de travail directes ainsi que celles associées aux risques de contamination.

C'est encore grâce aux biotechnologies que le professeur Marc Cantin de l'Institut de recherches cliniques de Montréal a pu isoler le facteur natriurétique des oreillettes dont la synthèse mettra en échec l'hypertension artérielle, une pathologie à l'origine de plus de 50% des décès après l'âge de quarante ans.

Un mot encore à propos du mariage de l'informatique et de la biotechnologie. De ce croisement est en train de naître une nouvelle science: la biotique. Parmi les applications les plus récentes, on relève en premier lieu la création d'organes artificiels dont le fonctionnement est contrôlé par des microprocesseurs en symbiose avec des cellules vivantes. C'est un peu sur ce principe que des chercheurs de l'École Polytechnique de Montréal (Département de Génie biomédical) ont mis au point un pace maker (système électrique d'impulsion cardiaque) qui a pour propriété de signaler parfois bien avant que son porteur ne s'en rende compte toute défaillance du muscle cardiaque à un terminal situé à l'hôpital: les médecins peuvent ainsi intervenir à temps.

UNE NOUVELLE SOCIÉTÉ

On le constate, l'impact des technologies sur la société n'est jamais négligeable. Certes l'informatique réduit la disponibilité des emplois; elle permet cependant d'en créer d'autres. En moins grand nombre. On débouche alors sur un nouveau type de société.

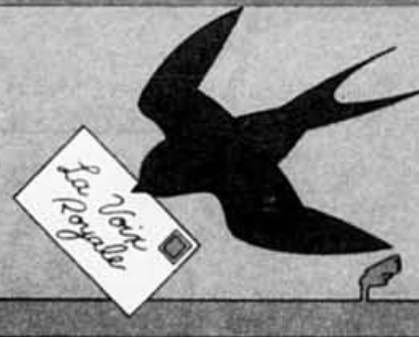
Il faut aujourd'hui s'habituer à vivre au sein d'une société où l'information occupe désormais le rang de matière première. «Nous vivons la transition entre un monde déterminé par la logique de l'énergie et un monde défini par la logique de l'information» signale M. Joël de Rosnay, directeur des applications de la recherche à l'Institut Pasteur. La logique de l'énergie conduit l'homme à des systèmes de pouvoirs centralisés, hiérarchisés, spécialisés, organisés autour du capital. Peu à peu l'homme parvient à travers les télécommunications, la micro-électronique, la micro-informatique, à créer une société en réseaux conduisant à une autre logique, celle de la répartition. À la société de type pyramidal,

se substitue une société de type horizontal marquée par une plus grande autonomie et une plus grande responsabilité des individus. Le passage est difficile. On comprend que certaines

personnes soient bouleversées par un tel changement. Ce choc c'est le choc du présent. On ne le doit pas à un changement politique ou économique mais technologique. Bernard Lévy

QU'EN PENSEZ-VOUS?

Nous invitons tous les lecteurs et lectrices de la Voix Royale à nous faire parvenir leurs commentaires et suggestions sur tout article publié dans ce journal. Veuillez nous les faire parvenir à: Qu'en pensez-vous? La Voix Royale, 5, Place Ville-Marie, 10^e étage, Montréal (Québec) H3B 2G2. Nous nous réservons le droit de raccourcir les lettres publiées.



J'ai beaucoup apprécié votre article intitulé «Les fonctions intellectuelles et le vieillissement», qui rejoint la lettre ouverte que j'ai fait parvenir au journal Le Devoir récemment.

Suzanne Blanchet
L'Assomption, QC

Je crois que La Voix Royale devrait avoir une chronique, quelque chose comme «parlons d'argent» mais qui instruirait le public lecteur de La Voix Royale sur comment investir son argent et en obtenir un meilleur rendement avec des dépôts à termes ou obligations ou autres.

Denis Guay
Cowansville, QC

J'ai bien aimé votre journal (anglais et français) spécialement l'article sur les jeunes en 1985. L'intérêt de mon épouse est allé vers les articles sur le troisième âge; son travail étant en gérontologie.

Roland Caron
Dorval, QC

Après avoir lu «le mot juste» paru dans votre numéro de novembre et décembre 1984, j'y ai remarqué une grossière erreur de français sur les deux premiers termes corrigés suivants:

Compte payable par: compte à payer
Compte recevable par: compte à recevoir
alors qu'il eut fallu écrire:
compte payable par: compte-fournisseur
compte recevable par: compte-client.

Voici l'explication tirée de la plume de monsieur Bernard de Vienne dans un article paru dans le magazine CA en septembre 1973:

un compte est un état, pas un montant. Recevoir un compte, c'est accepter le papier sur lequel il a été dressé, et la personne qui le reçoit est normalement le débiteur et non pas le créancier puisqu'il dénote en général une dette, un passif. En d'autres termes, un compte à recevoir est un compte à payer! L'expression ne convient donc

absolument pas pour désigner, à l'actif du bilan, le poste des créances sur clients. Pour éviter toute ambiguïté, ce poste peut être baptisé «comptes de clients», ou «comptes-clients», ou «à recevoir des clients»...ou tout simplement «clients», qui, dans le contexte de l'actif à court terme, se suffit à lui-même malgré sa brièveté. Au passif, l'expression «comptes à payer» sera avantageusement remplacée par une désignation analogue: «comptes de fournisseurs» ou «fournisseurs».

Plusieurs comptables continuent à employer, à tort, les expressions comptes à payer et comptes à recevoir. Il est compréhensible qu'une telle erreur se soit donc glissée dans votre numéro de novembre et décembre 1984.

Marcel Marcotte, cga
La Sarre, QC

NDLR:

Nous nous sommes permis de transmettre ce commentaire au directeur du Service de traduction qui nous répond: «...votre correspondant a parfaitement raison sauf que compte client et compte fournisseur ne prennent pas de trait d'union...».

Ainsi que nous l'avions indiqué, cette liste de termes corrigés était tirée de la dernière édition du Lexique de la Banque et de la monnaie publié par l'Office de la langue française. Merci à monsieur Marcotte, un lecteur attentif et bien renseigné.

Je viens de terminer la lecture de la Voix Royale, journal encarté dans La Presse du 4 mai dernier. J'ignorais l'existence d'une telle publication aussi intéressante qu'enrichissante.

Je désirerais recevoir gratuitement ce beau bulletin que je déposerais bien en vue dans un local communautaire, après l'avoir lu attentivement.

Desneiges Lavallée
Lachine, QC



Quel est le seul prêt-auto
à garantir la valeur de rachat
de votre voiture après 3 ou 4 ans?

LE PRÊT-RACHAT ROYAL.*

- Mensualités considérablement réduites.
Vous payez capital et intérêt sur une *partie*
seulement de votre emprunt
- Option de prêt de 3 ou 4 ans à taux fixe
ou variable
- Financement pouvant couvrir le prix d'achat
à 100%
- Assurance-vie sans frais
- Possibilité de remboursement anticipé,
sans pénalité
- S'applique aux autos neuves et aux autos
d'occasion 84 et 85

Demandez à la succursale
de la Banque Royale de votre choix
tous les détails au sujet
du Prêt-Rachat Royal.



BANQUE
ROYALE



LA BANQUE OFFICIELLE D'EXPO 86
Vancouver, Colombie-Britannique



Parlez-moi d'une banque... Royale!

SUR LES ONDES

Extraits des émissions radiophoniques de la Voix Royale



LE DÉFI DE L'ÉCOLE OUTWARD BOUND



PAUL LANDRY

L'école Outward Bound est une école de plein-air où les gens ont l'occasion d'apprendre différentes techniques de camping, d'expédition en canot, en kayak en eau vive et d'escalade sur roche mais, c'est aussi une école de développement personnel où on passe 24 ou 14 jours avec un groupe de 10 personnes et où l'on est confronté à des obstacles et à des défis.

Durant les cours, il y a aussi une période «solo». Les participants sont séparés du groupe et passent un à deux jours dans le bois, seuls. L'école Outward Bound n'est pas un camp d'été mais beaucoup plus. Cependant, ce n'est pas non plus une école militaire. Sa fondation remonte à la deuxième guerre mondiale et lorsque l'organisation, d'abord mise sur pied en Angleterre, s'est transportée aux États-Unis, ses objectifs se sont beaucoup modifiés.

Il faut avoir au moins 17 ans pour participer aux cours. Durant les mois de juillet et août, on offre un cours

«aventure» pour les 15 et 16 ans. Nous avons aussi un programme d'hiver qui commence à la fin décembre et va jusqu'en mars. Il comprend du camping d'hiver, des expéditions en traîneau tiré par des chiens et l'apprentissage de la survie en climat très froid.

Le prix d'un cours standard de 24 jours varie de 950\$ à 1000\$. Le cours de 14 jours est d'environ 700\$ et on a aussi un cours de 9 jours entre 500\$ et 650\$. On doit d'abord s'inscrire à notre organisation et puis se rendre à Thunder Bay, dans le nord de l'Ontario. À Thunder Bay, nous accueillons les participants à l'aéroport et à partir de là tout est compris dans le cours: l'équipement, la nourriture, le logement.

Nous formons des groupes comprenant 10 participants et 2 instructeurs de l'école.

La plupart de nos cours sont offerts en anglais mais on commence cette année à donner des cours pour le public francophone. On offre les mêmes services pour le public francophone sauf qu'on a seulement un cours au mois de juillet et un cours au mois d'août pour le public unilingue francophone.

Nous venons de nous établir en Ontario et dans la partie est du Canada mais nous prévoyons ouvrir plus tard une base de plein-air au Québec.

VOUS FERMEZ VOTRE CHALET?



MME. LAFONTAINE

Mme Lafontaine, responsable des programmes de la Ligue de sécurité du Québec, nous donne des conseils à suivre lors de la fermeture d'un chalet.

«Il faut penser à fermer l'eau surtout si la maison n'est pas chauffée l'hiver car la tuyauterie pourrait être sérieusement endommagée. Il faut également baisser le degré du chauffe-eau au plus bas et conserver le niveau de l'eau au minimum.

La température d'une maison bénéficiant du chauffage central toute l'année peut être maintenue à 60°F sans aucun danger pour la tuyauterie. Cependant, la température d'une maison chauffée à certaines périodes seulement devra être réglée selon la température au dehors.

Quant à la livraison du courrier, il est recommandé de demander aux préposés aux postes de retenir son courrier pour la période des vacances ou alors, demander à un voisin de le ramasser chaque jour.

Faire surveiller l'amoncellement de

la neige sur le toit afin d'éviter une trop grande pression, ainsi qu'aux fenêtres, qui doivent, bien sûr, être fermées hermétiquement. De toute façon, il est recommandé de faire surveiller la maison lorsqu'elle n'est pas habitée.»

Donc, voici les points importants lors de la fermeture du chalet:

- Faire arrêter la livraison de journaux.
- Faire retenir son courrier ou demander à un voisin de le ramasser chaque jour.
- Avertir les policiers de son absence et leur laisser un numéro de téléphone en cas d'urgence, s'il y a un feu, par exemple.
- Baisser la tonalité du téléphone.
- Débrancher tous les appareils électriques.
- Fermer le chauffe-eau et laisser le niveau de l'eau au plus bas.
- Verrouiller toutes les portes et fenêtres, le garage, le sous-sol.
- Ne laisser ni argent, bijoux et objets précieux dans la maison. Si vous ne rappelez pas ces objets à la ville, confiez-les alors à une banque, dans un coffret de sûreté.
- Laisser son nom ou numéro de téléphone à un ami ou à un voisin, ou même au magasin général afin de toujours pouvoir être rejoint en cas de besoin.



ILLUSTRATION PAR JOSÉ PÉREZ

SUR LES ONDES

L'ART DE PRENDRE DES NOTES



JOËL BONN

Monsieur Bonn, spécialiste en perception visuelle et en lecture dynamique, nous dit: «Prendre des notes de façon convenable est

avantageux car les images reviennent plus facilement à l'esprit que les mots. Les images sont mémorisées par l'hémisphère cérébral droit et les mots, par l'hémisphère gauche. Il est prouvé que les meilleures notes sont celles que l'on prend de façon visuelle. En général, il est plus facile de se rappeler le visage d'une personne que son nom.

La technique de prise de notes efficace passe par 5 étapes:

- 1) faire ressortir les thèmes fondamentaux;
- 2) créer une image mentale en notant les idées ou les mots-clés;
- 3) transformer chaque groupe d'idées ou de mots en formules mnémotechniques;
- 4) relire à une vitesse toujours supérieure lors des lectures subséquentes;
- 5) mémoriser le schéma de rappel visuel effectué à l'aide des étapes précédentes.

Afin de prendre des notes intelligemment, il faut savoir utiliser le temps de façon rentable et aller droit vers son objectif. Servez-vous de pictogrammes et ne paraphrasez jamais un conférencier ou un texte, écrivez toujours dans vos mots. Cela peut se résumer ainsi: écoutez, visualisez et synthétisez.

Utilisez toujours votre propre système de symboles et développez vos propres acronymes, abréviations, formules, graphiques, etc. Ne soulignez jamais, utilisez plutôt un crayon marqueur et surtout, votre mémoire musculaire. Soyez bref, n'écrivez que ce qui vous est inconnu. Prenez environ une page pour chaque heure de discours ou pour 10 000 mots de lecture. Ne négligez pas ce qui est original car cela se mémorise plus facilement.

Ne mettez pas plus de 8 idées sur une même page lorsque vous construisez votre schéma de rappel. N'essayez pas de tout mémoriser, mais exercez-vous à créer vos propres aide-mémoire. En terminant, vous ne réussirez peut-être pas à prendre des notes parfaites la première fois, mais continuez de vous y exercer!»

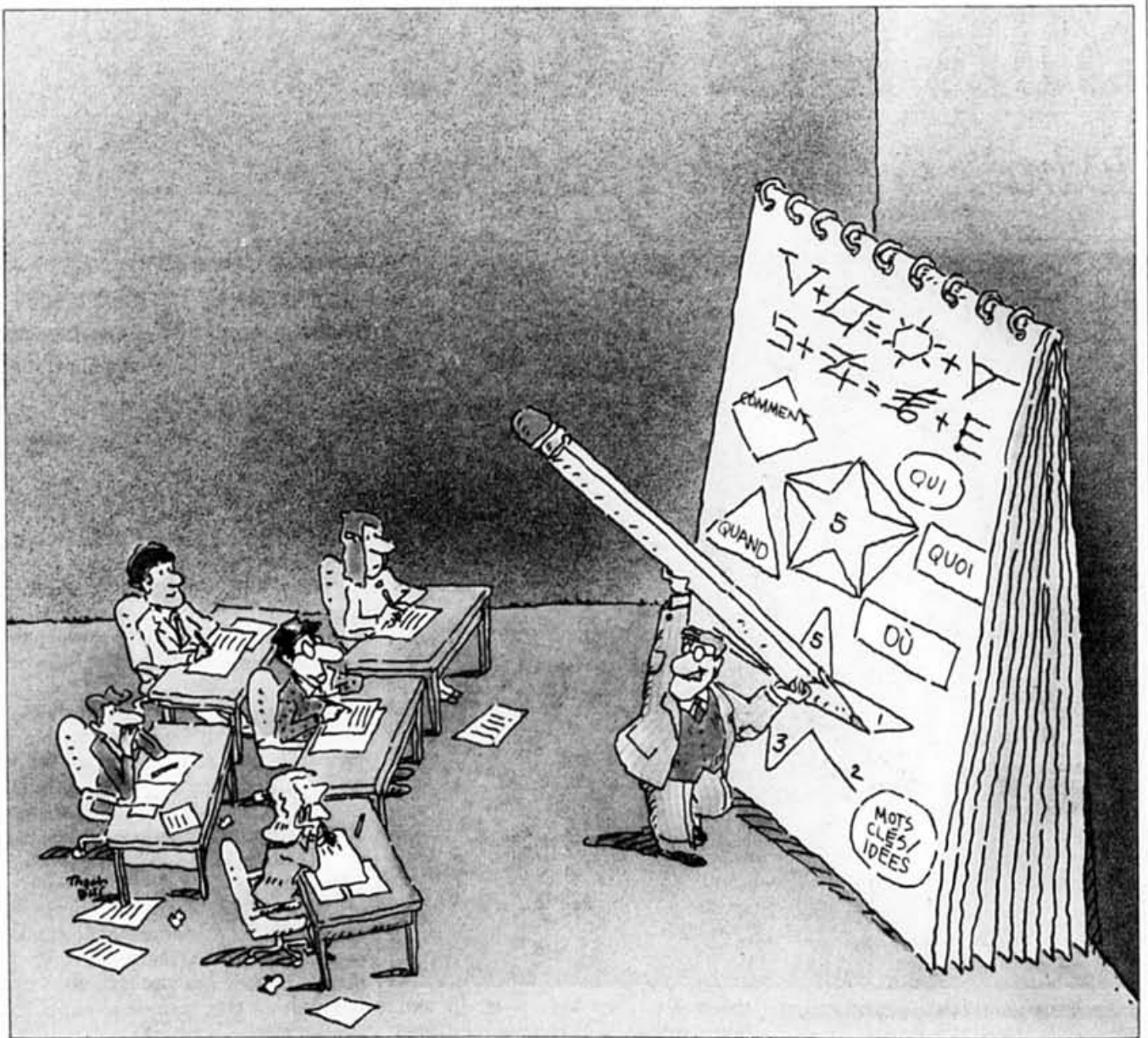


ILLUSTRATION PAR THACH BUI

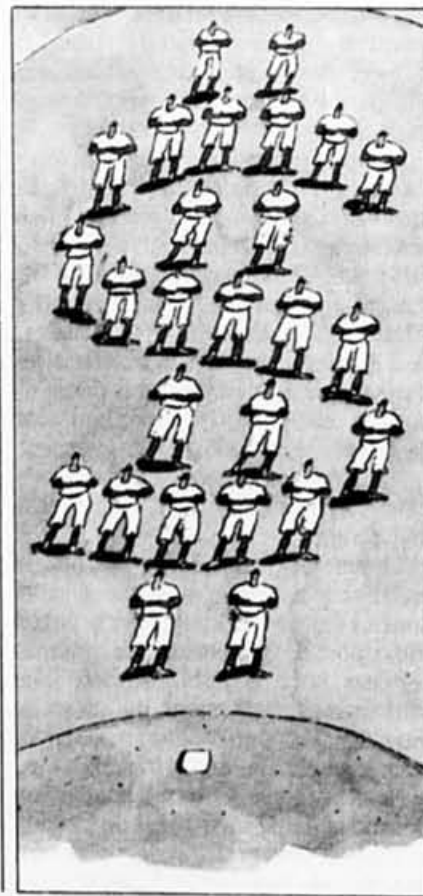
LE COÛT DES MANIFESTATIONS SPORTIVES



ROBERT DUBOIS

Monsieur Dubois, économiste, journaliste et collaborateur à La Presse, nous explique pourquoi les salaires sont plus élevés dans le domaine du hockey que dans celui des autres sports, le football, par exemple. «La création, dans les années 70, de l'Association mondiale de hockey, qui faisait une surenchère afin d'obtenir les services des meilleurs joueurs, a été un facteur qui a fait augmenter les salaires de tous les membres de la ligue nationale. Cette association est maintenant défunte.

Les parties de hockey se jouent dans des lieux où le nombre de places dépasse rarement 20 000, alors que dans les stades pour le football ou le baseball, ce nombre peut atteindre 90 000, et même 100 000 places. Le coût des salaires pour ces sports est réparti sur un plus grand nombre d'acheteurs, alors que pour le hockey, notamment à Montréal, le nombre de



spectateurs dépasse rarement 18 000.

Il faut tenir compte également de la réputation d'un club. Une plus grande demande favorise un prix plus élevé. Par exemple, le club Canadien vend ses billets plutôt chers mais il est reconnu depuis plusieurs années et les entreprises sont prêtes à payer un bon prix pour des billets de saison. Les propriétaires du club le savent bien. Cependant, cela se fait au détriment du consommateur, qui lui, ne peut se permettre de payer aussi cher.

Le coût des salaires d'une ou de plusieurs vedettes dans un club doit être réparti sur le nombre d'acheteurs. Plus un club compte de vedettes, plus les billets sont chers. D'autre part, les revenus commerciaux du hockey ne sont pas aussi considérables que ceux des autres sports, comme le football américain ou le soccer européen. Le hockey n'est pas aussi populaire dans l'ensemble des États-Unis qu'il l'est au Canada, alors cela limite les revenus des clubs de hockey. La popularité d'un club compte pour beaucoup ainsi que le nombre d'activités sportives à l'intérieur d'une même ville. S'il n'y a qu'un club de hockey, les amateurs n'ont pas le choix et ils iront voir jouer ce club.»

ILLUSTRATION PAR BARRY BLITT

LE TÉLÉPHONE CELLULAIRE



PAUL JEAN

Le téléphone cellulaire, tout le monde en parle, même si personne ne l'a encore. Mais il sera là bientôt. Il s'agit d'une version améliorée du téléphone mobile,

amélioration qui vient de la combinaison de l'ordinateur, de la radio et du téléphone. Le système de téléphone cellulaire est un réseau de communications mobile qui utilise les fréquences radio plutôt que les fils téléphoniques pour transmettre les messages dans des aires géographiques appelées «cellules». Paul Jean, directeur commercial pour l'est du Canada de la compagnie Cantel, qui commercialisera ces téléphones portatifs permettant des communications de première qualité, en particulier dans les voitures, nous en parle.

«Le premier juillet 1985, Cantel a mis en service son réseau à Toronto et Montréal...et graduellement, nous allons desservir 23 villes principales au Canada avant la fin de 1986...et nous desservirons également certains corridors entre les villes principales. Si on parle de l'est du Canada, par exemple, il y aura un corridor qui desservira de la ville de Québec, jusqu'à Windsor, en Ontario. Alors lorsque les gens circuleront sur le réseau routier, ils pourront utiliser leur appareil cellulaire Cantel de Montréal, de Québec, jusqu'à Windsor et ne jamais perdre la communication.

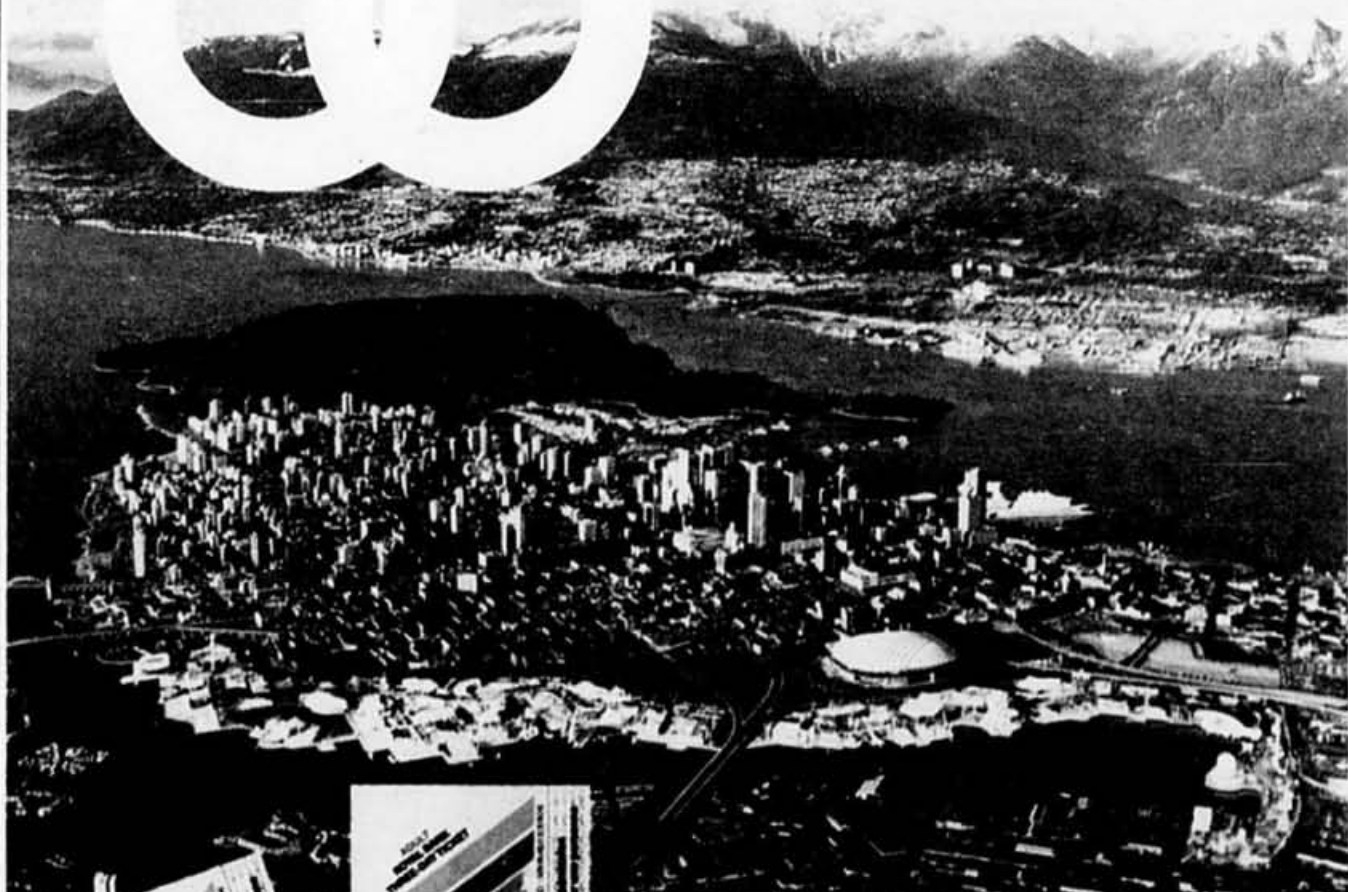
Quant aux prix, les appareils varieront environ de 2 500\$ à 4 500\$ pour les appareils qui seront distribués par Cantel et au niveau du réseau, il y aura un tarif de base de 15\$ par mois et ensuite un tarif à la minute qui sera fixé selon la durée d'utilisation mensuelle.»



FAITES-EN TOUT UN MONDE!

EXPO

86



Exposition internationale
de 1986
Vancouver
Colombie-Britannique, Canada
Du 2 mai au 13 octobre 1986

Billets exclusifs de 3 jours de la Banque Royale

34⁹⁵\$*

Adulte

17⁵⁰\$*

Enfant (6-12 ans)
Âge d'or (plus de 65 ans)

*Prix en vigueur jusqu'au 6 janvier 1986.

Les billets seront en vente dès le 14 octobre 1985
aux succursales de la Banque Royale

BANQUE ROYALE

La Banque officielle d'EXPO 86

EXPO 86

La fête du siècle

L'an prochain, la superbe ville de Vancouver, paradis niché entre les montagnes et la mer, recevra le monde entier. Et cela promet d'être la plus grande attraction touristique en Amérique du Nord d'ici l'an 2000.

Du 2 mai au 13 octobre, la participation à Expo 86 de plus de 80 pays, états et sociétés, attirera au coeur de Vancouver, des milliers et des milliers de visiteurs. Tous les continents y seront représentés. Et, pour la première fois, les États-Unis, l'Union Soviétique, la République de la Chine populaire et Cuba feront partie de la même exposition internationale.

Expo 86 occupera deux sites: le centre principal d'exposition de False Creek et le Pavillon du Canada à l'anse Burrard. Ces sites s'étendent sur 70 hectares et sont reliés par le tout nouveau système de transport en commun super-rapide de Vancouver. Le Train de l'avenir amènera gratuitement d'un site à l'autre les visiteurs détenteurs de billets. Et en quatre minutes seulement! De plus, les principaux hôtels, les théâtres, les restaurants, les magasins ainsi que les parcs et les plages sont tout près.

La ville historique de Gastown et le Chinatown (le plus important quartier chinois d'Amérique du Nord après celui de San Francisco) sont aussi situés à proximité du site d'exposition.

Sur le terrain d'Expo 86, les visiteurs pourront se balader à pied d'une attraction à une autre sur un large boulevard ou encore utiliser les services de transport gratuits du monorail ou des gon-



LA MAQUETTE DU SITE D'EXPO 86

doles. Plus de 80 pavillons présenteront des pièces d'expositions uniques et des spectacles originaux. Quant aux découvertes gastronomiques, les visiteurs auront tout un choix parmi les 55 établissements qui offriront des délices culinaires du monde entier.

Le Festival mondial de musique, de danse et de théâtre parrainé par la Banque Royale à l'occasion de l'Expo 86 formera une partie importante de l'activité artistique. Plus de 250 représentations de grands noms du monde du spectacle ainsi que d'artistes formant la relève apporteront à Vancouver un éclat particulier.

Participeront aussi à ce Festival du monde des troupes aussi prestigieuses que le Ballet Kirov qui se produira en Amérique du Nord pour la première fois, le Ballet Royal de Grande-Bretagne, l'Orchestre philharmonique de Philadelphie et l'Orchestre symphonique de Vancouver. Le monde entier aura aussi l'occasion d'applaudir La Compagnie des Grands Ballets Canadiens de Montréal, le Ballet National et le Ballet Royal de Winnipeg.

Sur le site, théâtres, cabarets et groupes musicaux offriront toute une variété de spectacles permanents. Un ensemble de 14 000 activités culturelles et récréatives sont prévues et les visiteurs pourront apprécier le talent de tous les clowns, jongleurs, chanteurs, musiciens et mimes qui déambuleront sur la place. Des événements spéciaux marqueront les fêtes nationales et des semaines thématiques célébreront aussi bien l'avènement des grands vaisseaux que des engins spatiaux.

Dans l'exubérance de cette formidable rencontre internationale, durant 165 jours, les visiteurs pourront explorer les grandes découvertes dans le domaine du transport et des communications, ce qui est le thème d'Expo 86.

Des grands voiliers aux navettes spatiales, de la radio de Marconi aux satellites de communication, on rendra hommage aux découvertes de l'homme dans le domaine du transport terrestre, maritime et aérien.

On s'attend à ce que les tourniquets enregistrent quelque 15 millions d'en-

trées lors de la visite de ceux et celles qui viendront participer à cette découverte d'un monde en mouvement, d'un monde en contact. Expo 86 devrait aussi constituer un formidable forum où tous les scientifiques, les éducateurs, les artistes et les inventeurs du monde entier pourront échanger leurs visions du monde à venir.

La ville de Vancouver attend déjà avec impatience de démontrer qu'elle a su mettre sur pied une exposition mondiale tout aussi spectaculaire que l'Expo 67 de Montréal. Les observateurs internationaux saluent déjà Expo 86 comme l'exposition internationale la mieux organisée et la plus complète de ces dernières années.

Aucune ville ne pouvait offrir un site plus approprié et plus attrayant pour recevoir Expo 86. Vancouver célèbre son 100^e anniversaire et Expo 86 fera partie des grandes festivités qui auront cours tout au long de l'année. Vancouver invite donc le monde entier à venir participer à sa grande fête.

Pour obtenir plus de renseignements sur Expo 86, vous pouvez écrire à: Expo Info, C.P. 1800, succ. A, Vancouver, Colombie-Britannique, ou téléphoner au (604) 660-3999 pour le service en français.



LE DÔME GÉODÉSIQUE DU CENTRE EXPO SCINTILLANT DE SES FEUX STROBOSCOPIQUES













LE FAMEUX BALLET NATIONAL DU CANADA, UNE DES GRANDES ATTRACTIONS DU GALA DU BALLET AU FESTIVAL MONDIAL D'EXPO 86 PARRAINÉ PAR LA BANQUE ROYALE



LA VOIX ROYALE À LA RADIO

DU 16 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 SEPTEMBRE ALIMENTATION La volaille et la farce: les dangers de contamination MONIQUE SAINT HILAIRE Santé & Bien-Être Social 	17 SEPTEMBRE AFFAIRES Carrefour de sous-traitance RÉJEAN LANGEVIN, Chambre de commerce Laval	18 SEPTEMBRE CONSOMMATEUR Comment rédiger une lettre de plainte RAYMOND DOUCET rédacteur en chef - Gazette Probe DIVERS Le quotient intellectuel ROBERT LEMAY, président Mensa Montréal	19 SEPTEMBRE FOYER Minuterie automatique GILBERT L'ÉCUYER Honeywell/Amplitrol DIVERS Qu'est-ce qu'une montre au quartz? RODNEY SMITH, président Seiko Time Canada 	20 SEPTEMBRE JURIDIQUE Le droit d'auteur M ^e FRANCIS FOX, Martineau, Walker DIVERS Les ongles acryliques SUZANNE PAGÉ Institut Suzanne Pagé 
23 SEPTEMBRE DIVERS Qu'est-ce que le boulochage? ROGER GIBARD centre spécialisé en textile, CEGEP de St-Hyacinthe FOYER SÉCURITÉ Comment verrouiller les fenêtres et portes contre les cambrioleurs GILBERT L'ÉCUYER Maison Honeywell/Amplitrol 	24 SEPTEMBRE AFFAIRES Les sondages informatisés. JEAN NOISEUX Segma Inc. AFFAIRES Logiciel Agri-Gestion: l'avantage pour nos fermes laitières RÉDACTION	25 SEPTEMBRE DIVERS Le goût du risque en affaires et dans la vie, est-ce un défaut? JEAN MARC CHAPUT humoriste LOISIRS Les avantages et désavantages d'une collection de pièces de monnaie. DANIEL SLONOSKY Boutique d'argent	26 SEPTEMBRE SANTÉ Renseignements sur les médicaments DIANE BLAIS Siprest SANTÉ L'auto-examen des seins DR ANTOINE LOUFTI Université McGill 	27 SEPTEMBRE FOYER SÉCURITÉ Précautions à prendre avant de se servir de l'appareil de chauffage. PAUL DELANEY président Sécuri-Flamme FOYER SÉCURITÉ À quelle fréquence doit-on ramoner la cheminée? PAUL DELANEY président Sécuri-Flamme
30 SEPTEMBRE SANTÉ Les lentilles cornéennes à double foyer pour enfants. JACK ROSENTHAL optométriste AFFAIRES PERSONNELLES Que faire si les services municipaux d'une grande ville sont difficiles à atteindre? SAM BERLINER conseiller du district Victoria	1^{er} OCTOBRE CONSOMMATION Aubaines du mois d'octobre LUCILLE BRISEBOIS Ass. québécoise des consommateurs canadiens. AUTOMOBILE La prolongation de garantie: est-ce nécessaire? MICHEL SIGOUIN Ass. pour la protection des automobilistes	2 OCTOBRE JARDINAGE Protéger ses rosiers l'hiver. JEAN PAUL RÉGIMBALD Centre d'horticulture Régimbald AUTOMOBILE Vérification de la batterie ainsi que la pression des pneus DOMINIQUE FORTIN Automobile et touring club du Québec	3 OCTOBRE AFFAIRES Qu'est-ce qu'un incubateur industriel? M. JEAN PAUL PELLETIER Maire de Sherbrooke SANTÉ Les symptômes de l'hémorragie cérébrale RÉDACTION 	4 OCTOBRE FOYER - SÉCURITÉ Les décapants et leurs dangers MICHAEL McANDREW Protégez-Vous 
7 OCTOBRE DIVERS La phobie de l'avion SYLVIE GOULET psychologue Hôpital Royal Victoria SÉCURITÉ Foyer Marquer ses biens avec un burin GILBERT L'ÉCUYER Honeywell/Amplitrol	8 OCTOBRE ENFANT Adopter un enfant CHRISTINE MARAVAL Centre des services sociaux du Montréal métropolitain ENFANT Taux de naissance RÉDACTION	9 OCTOBRE AFFAIRES La sécurité informatique JEAN CLAUDE BEAUDIN président L'Ass. sécuritaire informatique de Montréal AUTO Vidange d'huile LOUIS L'HEUREUX directeur technique, General Motors	10 OCTOBRE SPORT Foyer L'entreposage de la bicyclette MARIE-ANNE RAINVILLE rédactrice en chef Magazine Vélo Québec AUTO Vidange d'huile LOUIS L'HEUREUX directeur technique, General Motors	11 OCTOBRE SPORT La carrière de sportif LARRY TITTELY joueur de centre, Les Concordes de Montréal DIVERS L'école de survie «Outward Bound» PAUL LANDRY Canadian Outward Bound Wilderness School
14 OCTOBRE SANTÉ L'obésité et la cellulite GÉRALD LÉONARD, auteur médecin, spécialiste en nutrition CUISINE Cuisson des légumes à la vapeur POL MARTIN	15 OCTOBRE SANTÉ Les salons de bronzage DR GILLES OUMET Ass. des dermatologistes de la province de Québec ENFANT Lentilles cornéennes pour enfants DR GARY BONN ophtalmologie pédiatrique Hôpital pour enfants (de l'est de l'Ontario)	16 OCTOBRE FINANCES PERSONNELLES Épargne et budget familial ROBERT DUBOIS économiste, journaliste et collaborateur à LA PRESSE 	17 OCTOBRE AFFAIRES La créativité FRED ROSENVEIG directeur Institut du développement de la pensée AFFAIRES La qualité des produits RAYMOND ROYER président Division du transport en commun de Bombardier	18 OCTOBRE FOYER-FINANCES Achats de viande en vrac JOCELYNE FRENETTE conseillère en alimentation Agriculture Canada 
21 OCTOBRE DIVERS Le choix d'un dictionnaire PAULETTE VILLENEUVE attachée de presse Éditions Flammarion ALIMENTATION Le tofu glacé DANIELLE MEDINA diététiste	22 OCTOBRE AUTO L'utilisation des câbles d'aide au démarrage DOMINIQUE FORTIN agent d'information Automobile et touring club du Québec 	23 OCTOBRE AFFAIRES Les avantages d'appartenir à la Chambre de commerce JEAN PAUL LÉTOURNEAU vice-président exécutif, Chambres de Commerce-Québec AFFAIRES Les SPEQ (Sociétés de placement dans l'entreprise québécoise) CLAUDE RHEAUME conseiller en administration Malette, Major, Martin	24 OCTOBRE SPORTS-FINANCES Le prix des billets de hockey ROBERT DUBOIS économiste et journaliste, collaborateur à La Presse	25 OCTOBRE MODE La consultation «style» JOSÉE DUGAS consultante boutique Couleur DIVERS Le laminage JEAN MICHEL POLLAK La boutique Expression

ÉCOUTEZ BIEN... LA VOIX ROYALE À LA RADIO.

CKAC/Montréal: samedi à 7:11, 13:11, 18:41; dimanche à 12:10, 15:10, 17:40 • **CKCV/Québec:** du lundi au vendredi à 17:30 • **CHLN/Trois-Rivières:** du lundi au vendredi à 15:37 • **CJMT/Chicoutimi:** du lundi au vendredi à 15:28 • **CHLT/Sherbrooke:** du lundi au vendredi à 15:13 • **CKCH/Hull:** du lundi au vendredi à 15:12.

De l'information... prête à servir

QUESTIONS D'ARGENT

S'établir à son compte

LES 7 PIERRES D'ASSISE

«Avoir ma propre affaire»... cette petite phrase magique, des milliers d'hommes et de femmes l'ont dans la tête; elle les intrigue, les motive et les inspire. Pour certains, bien sûr, les intentions restent à l'état de rêve. Mais pour beaucoup d'autres, le rêve devient réalité. «Avoir ma propre affaire»... l'expression reflète bien l'esprit d'indépendance et de liberté dont témoigne le monde des affaires au Canada.

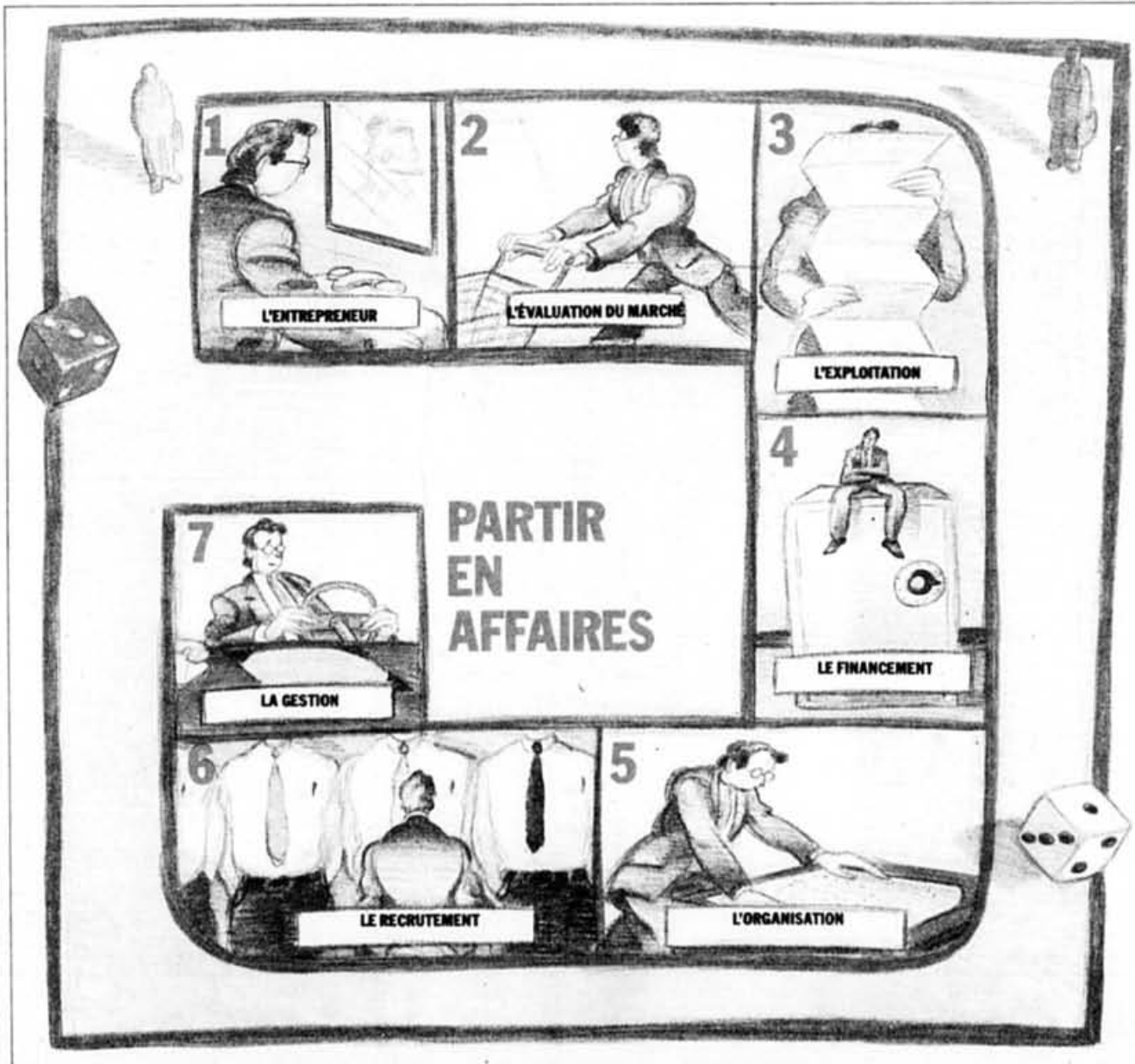
Chaque année, des milliers de Canadiens lancent de nouvelles entreprises avec des objectifs divers. Trop souvent, malheureusement, celui qui cherche à s'établir à son compte plonge imprudemment dans la piscine avant de s'assurer qu'elle contient assez d'eau, qu'elle ne fuit pas ou encore que l'eau ne va pas s'évaporer ou geler pendant qu'il est dedans. Et même, le cas n'est pas rare, il ne sait pas nager.

Quand les entreprises échouent, c'est le plus souvent parce que l'entrepreneur ne procède pas à une analyse rigoureuse de sa propre compétence, du marché potentiel des biens ou des services qu'il projette de produire, des implications financières, des réglementations en vigueur, du personnel dont il a besoin et d'autres éléments qui participent à la viabilité et la pérennité de son projet.

Est-ce que vous possédez toutes les qualités pour lancer votre entreprise et réussir? Afin de vous permettre d'évaluer vos talents et vos aptitudes à diriger une entreprise, nous utiliserons la méthode des «sept pierres d'assise».

C'est vous, l'entrepreneur. Le succès d'une nouvelle affaire dépend beaucoup de la personnalité de l'entrepreneur. Êtes-vous bien conscient de vos forces et de vos faiblesses? Possédez-vous les qualités nécessaires de courage, d'ambition, de détermination et de confiance en vous? Résistez-vous au stress? Vous entendez-vous bien avec les employés, les clients, les fournisseurs? À quelles exigences seriez-vous confronté? De longues journées de travail. Savez-vous profiter des chances qui se présentent? Êtes-vous perspicace? Peut-on vous faire confiance? Êtes-vous capable de motivation personnelle? Éprouvez-vous réellement le besoin de mener votre propre barque?

L'évaluation du marché. Quiconque veut fonder une nouvelle entreprise doit procéder d'abord à une évaluation



très sérieuse du marché des biens ou des services qu'il veut vendre. Quelle est la demande actuelle? Quel est son potentiel? Est-ce un marché qui stagne, qui augmente ou qui diminue? Quels sont les clients? Quels sont les concurrents? Avant de lancer votre affaire, il est essentiel de vous initier au marketing dont l'importance est vitale pendant toute la durée de l'entreprise.

L'exploitation. Ayez confiance dans vos aptitudes pour le genre d'entreprise que vous fondez. Vos connaissances relatives à l'entreprise que vous lancez sont-elles suffisantes pour en assurer le succès? Sachez bien que comme directeur général vous serez censé comprendre toutes les fonctions de votre entreprise: la détermination des prix, les approvisionnements, le mar-

keting, le financement, la comptabilité, etc. Aussi, il est essentiel que vous sachiez reconnaître vos forces et vos faiblesses. Les possibilités que vous offre le marché ne vous aideront pas à comprendre les particularités de l'affaire que vous avez décidé de fonder. C'est en faisant appel à l'expérience ou à une information spécialisée ou encore en recourant à un associé ou à un expert, que vous saurez comment l'exploiter.

Le financement. Ayez de bonnes ressources financières avant de vous établir à votre compte. Les banquiers, les prêteurs privés comme les membres de votre famille et vos amis, ainsi que d'autres groupes de prêteurs voudront s'assurer que vous disposez des aptitudes pour vous lancer en affaires et que vos chances sont excellentes. Le

volume de vos ressources financières doit être suffisant pour faire face aux difficultés de la première année. Une mauvaise gestion et la sous-capitalisation sont les deux principales causes de faillite. Il convient donc d'être parfaitement conscient des risques financiers avant de mettre vos projets à exécution.

Les diverses possibilités d'organisation. Assurez-vous que votre nouvelle entreprise est organisée en vue d'une rentabilité maximale. Quelle structure d'organisation répondra le mieux à vos besoins? Auriez-vous intérêt à fonder une société anonyme? Devriez-vous vous associer à une personne valable et créer une société en participation? L'organisation de votre entreprise embrasse toutes les ententes contrac-

tuelles et légales. Elle établit le système et les méthodes de fonctionnement de votre entreprise comme la tenue de livres, la comptabilité, l'utilisation de systèmes de traitement des données, la gestion des stocks, etc. Elle veille aussi à la protection de votre entreprise par des assurances adéquates. Enfin, elle couvre les éléments intangibles qu'on nomme buts et objectifs qui, normalement, auraient dû être déterminés au moment où l'idée d'une nouvelle entreprise commençait à germer dans la tête de l'entrepreneur. Quand vous vous établissez à votre compte, il importe de comprendre le fonctionnement des circuits monétaires. Peut-être faudra-t-il vous assurer du concours d'une personne qui peut vous être utile à cet égard, qu'il s'agisse d'un associé, d'un comptable compétent ou d'un autre conseiller financier.

Le recrutement du personnel. Assurez-vous de la collaboration d'un personnel compétent et qui convient à votre entreprise. Rares sont les entreprises qui peuvent être menées par une seule personne. La plupart des nouvelles entreprises ont besoin d'employés; aussi, quel que soit le nombre de personnes à recruter, vous devrez les trouver, puis les évaluer et les engager. Il vous faudra ensuite leur attribuer des tâches précises, les former et établir des conditions favorables à un travail productif.

Les techniques de gestion. La connaissance de certaines techniques facilitera le succès de votre entreprise. Ces techniques s'appliquent à de nombreuses fonctions, notamment à la planification, la budgétisation, la délégation, l'information, la communication, la prévision du marché, les prévisions financières, la formulation des directives, la comptabilité, les systèmes de documentation et l'utilisation des ressources externes. Il faut en avoir une bonne connaissance car la plupart mettent en jeu une formule, un modèle ou un système quelconque.

SOURCES D'INFORMATIONS GOUVERNEMENTALES UTILES AUX FUTURS ENTREPRENEURS

Gouvernement fédéral

Le Centre d'information aux entreprises
Ministère de l'Industrie et du Commerce
235, rue Queen
Ottawa (Ontario)
K1A 0H5
Tél.: (613) 995-5771

À l'extérieur d'Ottawa, il est possible d'obtenir le même genre de renseignements par l'intermédiaire des Centres d'informations aux entreprises suivants: St-Jean, Terre-Neuve; Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard; Halifax, Nouvelle-Écosse; Fredericton, Nouveau-Brunswick; Montréal, Québec; Toronto, Ontario; Winnipeg, Manitoba; Regina,

Saskatchewan; Edmonton, Alberta; Vancouver, Colombie-Britannique.

On peut communiquer sans frais avec les Centres d'information aux entreprises en demandant le ZÉNITH 0-3200.

Québec

Ministère de l'Industrie,
du Commerce et du Tourisme
710, Place d'Youville
Bureau 106
Québec (Québec)
G1R 4Y4
Tél.: Région de Québec: (418) 643-8993
Région de Montréal: (514) 873-5581

LES SUCCÈS CANADIENS



DICK DREW

Partout au Canada, un nouveau vent de dynamisme souffle depuis quelques années sur le monde des affaires. C'est pour en informer le grand public et pour rendre hommage à ceux et celles qui sont à la source de ce renouveau qu'une série radiophonique originale a été réalisée.

Il s'agit d'une série de capsules d'information de 90 secondes intitulée «Les succès canadiens avec Jean-Marc Chaput». La série est produite par l'agence de marketing Drew Ltée de Vancouver et commanditée par Petro-Canada.

Dick Drew, qui en est le producteur-réalisateur, souligne qu'une série comme «Les succès canadiens» est aujourd'hui plus que bienvenue. Il

nous explique que «maintenant que les Canadiens se remettent progressivement de la période de récession économique, ils commencent à penser positivement et ils ont besoin d'avoir des exemples de chefs de file dans le domaine des affaires pour stimuler chez eux l'esprit d'entreprise». Cette série radiophonique présente des profils de personnalités qui ont particulièrement bien réussi dans une entreprise.

M. Drew souhaite modifier une certaine mentalité selon laquelle «les Canadiens ne se perçoivent pas comme des gens dotés d'un réel esprit d'entreprise, un esprit créateur et innovateur».

C'est pourquoi on a cherché à présenter dans ces mini-émissions des hommes et des femmes, qui, partout au Canada, ont su atteindre avec succès les buts qu'ils s'étaient fixés soit dans leur vie personnelle, dans le domaine des affaires ou dans des réalisations sociales.

Dick Drew se réjouit que des extraits de sa série aient été choisis pour être diffusés dans le cadre d'expositions présentées dans des pavillons gouvernementaux à Québec, Toronto et Vancouver.

La série «Les succès canadiens» est animée par Jean-Marc Chaput, une personnalité bien connue dans le monde des communications et un homme reconnu pour avoir toujours encouragé au Québec cet esprit d'entreprise.

Selon Dick Drew, «les Canadiens peuvent réussir aussi bien et souvent mieux que les autres». Et dans ces émissions à l'échelle du Canada, chaque

province a ses lauréats. Voici quelques exemples tirés de ces capsules d'information, mettant en vedette des réussites québécoises:

Yvan Desgagnés: fils d'un capitaine de goélette de Charlevoix, il dirige aujourd'hui une flotte de 14 navires dont plusieurs servent au transport océanique, une entreprise dont le chiffre d'affaires dépasse les 20 millions de dollars.

Oscar Peterson: ce pianiste d'origine montréalaise, est devenu un des plus grands jazzmen au monde et ses disques se vendent à des millions d'exemplaires. On lui a décerné l'Ordre du Canada pour sa contribution exceptionnelle à la musique de ce pays.

Lise Watier: cette Montréalaise a mis sur pied une entreprise de produits de beauté des plus prospères. Ces produits portent son nom et sont vendus partout au Canada et bientôt aux États-Unis.

Chris Haney et Scott Abbott: ces deux journalistes qui travaillaient pour le journal The Gazette sont les inventeurs du jeu de société le plus populaire en Occident: «Quelques arpents de pièges». Les 38 personnes qu'ils avaient convaincus d'investir pour financer leur projet sont aujourd'hui millionnaires.

Depuis le début, cette série radiophonique a reçu la sympathie des auditeurs. Elle est diffusée sur plus de 100 stations anglaises d'un océan à l'autre. En français, du lundi au samedi, on peut l'entendre sur tout le réseau Radiomutuel et sur ses stations affiliées, c'est-à-dire sur 34 stations.

NOUVELLES ENTREPRISES - 1984

Dans quels champs d'activités les nouveaux entrepreneurs s'engagent-ils? Ce tableau vous donne un aperçu des types d'entreprises les plus ou les moins populaires.

Selon le Secrétariat aux PME, département de l'expansion industrielle régionale, l'an dernier, près de 130 000 nouvelles entreprises ont été créées au Canada.

	1 ENTREPRISES SPÉCIALISÉES EN CONSTRUCTION 10 915		6 SERVICES D'INFORMATIQUE 1 146		11 SALLES DE QUILLES ET DE BILLARD 190
	2 RESTAURANTS SERVICES DE TRAITEUR BRASSERIES 10 271		7 SERVICES DE PUBLICITÉ 1 015		12 CORDONNERIES 129
	3 MAGASINS D'ALIMENTATION 5 302		8 MAGASINS DE VÊTEMENTS POUR DAMES 1 001		13 MANUFACTURES DE TAPIS ET CARPETTES 15
	4 MAGASINS DE MEUBLES ET D'APPAREILS MÉNAGERS 2 746		9 QUINCAILLERIES 563		14 TANNERIES 5
	5 SALONS DE COIFFURE ET SALONS DE BARBIER 2 141		10 BOUTIQUES DE FLEURISTES 403		15 USINES DE CIMENT 1

Note: Les sources de renseignements où le Secrétariat a puisé ces données sont les nouvelles déclarations de retenues salariales remplies pour Impôt Canada en 1984. Ceci ne comprend que les entreprises ayant plus d'un employé à leur service. Les entreprises à propriétaire et employé unique sont exclues. Une nouvelle déclaration de retenues salariales ne veut pas nécessairement dire qu'une nouvelle entreprise a été créée. Cela peut indiquer un simple changement de propriétaire ou encore l'ouverture d'une nouvelle succursale.

L'ART DE VIVRE

Les plaisirs de la table

LA RESTAURATION AUJOURD'HUI



M. SAMUELLI

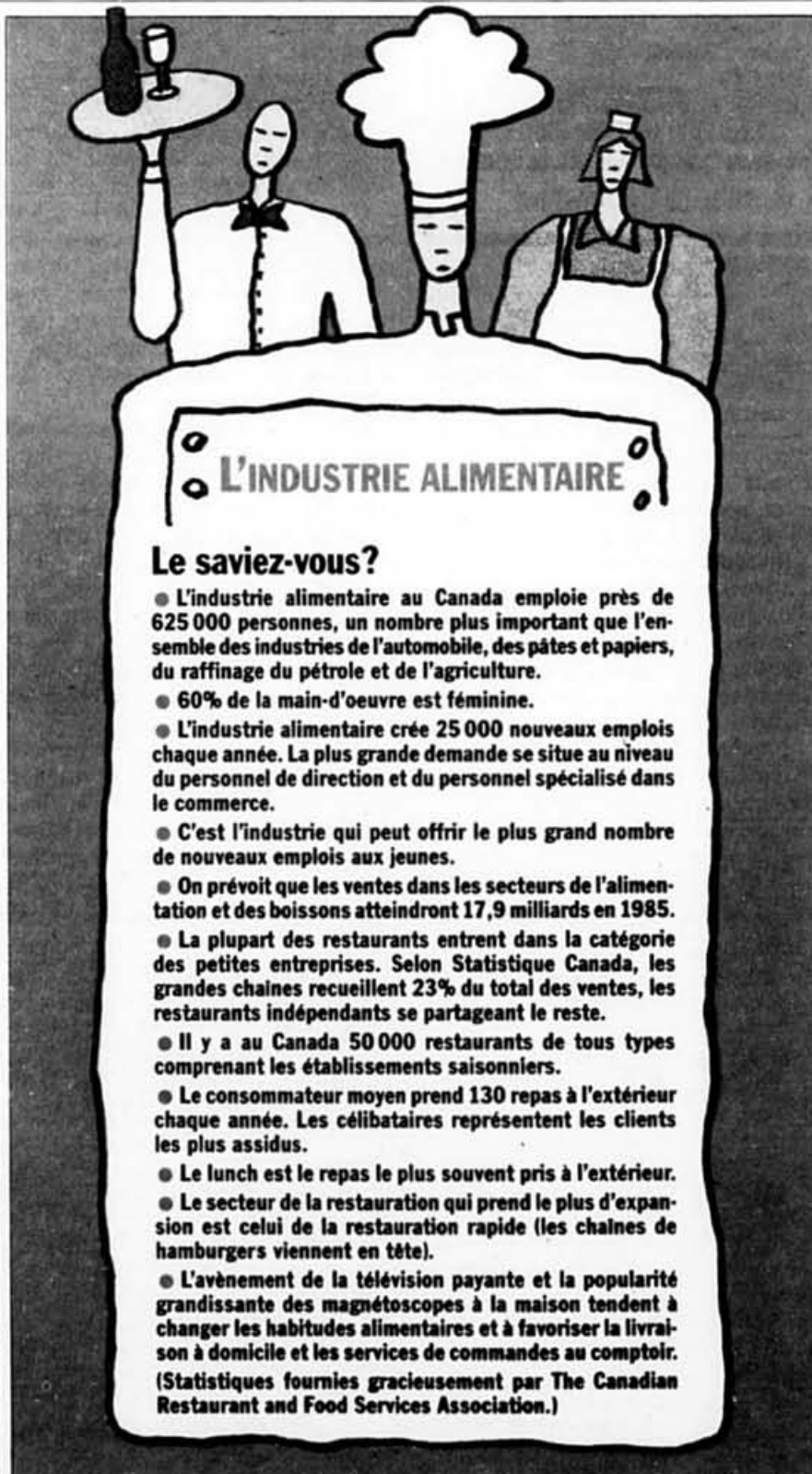
Peu d'écoles hôtelières internationales peuvent s'enorgueillir d'une notoriété aussi grande et aussi grandement méritée que celle de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. En effet, depuis sa création en 1968, cette école a parcouru un chemin impressionnant. Quant à son impact, sur le plan professionnel, économique ou culturel, il a été très favorable à toute l'industrie de la restauration et du tourisme au Québec.

Nous avons rencontré l'âme dirigeante de cette école hôtelière, monsieur Antoine Samuelli, directeur général de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, qui nous trace un tableau intéressant des nouvelles tendances de la restauration au Québec.

Selon monsieur Samuelli, la clientèle qui fréquente les restaurants est de plus en plus avertie. Plus exigeante quant à la qualité des aliments qu'on lui sert et plus soucieuse de sa santé, elle est aussi davantage à l'affût de nouveaux produits. L'industrie de la restauration doit donc s'adapter aux nouveaux besoins générés par plusieurs facteurs dont: le développement des moyens de transport et du tourisme national et international, les mutations socio-économiques ainsi que le changement des habitudes de vie.

Parmi les mutations socio-économiques qui ont une répercussion dans le domaine de la restauration, il faut compter la réduction du nombre de personnes dans la famille, l'accroissement du nombre de célibataires, le marché grandissant des personnes âgées ainsi que la présence de plus en plus importante des femmes sur le marché du travail. Cette dernière catégorie apporte une aisance financière accrue à la famille et entraîne des comportements sociaux nouveaux. Ainsi, le restaurant qu'on réservait autrefois aux «sorties habillées» devient de plus en plus un lieu de détente pour la famille et c'est l'occasion pour la mère qui travaille à l'extérieur de prendre un «congé».

La vogue grandissante des voyages



Le saviez-vous?

- L'industrie alimentaire au Canada emploie près de 625 000 personnes, un nombre plus important que l'ensemble des industries de l'automobile, des pâtes et papiers, du raffinage du pétrole et de l'agriculture.
- 60% de la main-d'oeuvre est féminine.
- L'industrie alimentaire crée 25 000 nouveaux emplois chaque année. La plus grande demande se situe au niveau du personnel de direction et du personnel spécialisé dans le commerce.
- C'est l'industrie qui peut offrir le plus grand nombre de nouveaux emplois aux jeunes.
- On prévoit que les ventes dans les secteurs de l'alimentation et des boissons atteindront 17,9 milliards en 1985.
- La plupart des restaurants entrent dans la catégorie des petites entreprises. Selon Statistique Canada, les grandes chaînes recueillent 23% du total des ventes, les restaurants indépendants se partageant le reste.
- Il y a au Canada 50 000 restaurants de tous types comprenant les établissements saisonniers.
- Le consommateur moyen prend 130 repas à l'extérieur chaque année. Les célibataires représentent les clients les plus assidus.
- Le lunch est le repas le plus souvent pris à l'extérieur.
- Le secteur de la restauration qui prend le plus d'expansion est celui de la restauration rapide (les chaînes de hamburgers viennent en tête).
- L'avènement de la télévision payante et la popularité grandissante des magnétoscopes à la maison tendent à changer les habitudes alimentaires et à favoriser la livraison à domicile et les services de commandes au comptoir. (Statistiques fournies gracieusement par The Canadian Restaurant and Food Services Association.)

à l'étranger a aussi une influence sur les choix alimentaires des Québécois. Les vacanciers qui ont apprécié une foule de nouveautés culinaires d'autres pays aiment bien retrouver ensuite chez eux ces mêmes plats exotiques. Ce phénomène explique en partie l'engouement actuel pour les

restaurants qui offrent des spécialités grecques, japonaises, antillaises, libanaises, etc.

M. Samuelli prévoit d'ailleurs, que dans l'avenir, le marché de la restauration «traditionnelle» ne représentera qu'un faible pourcentage du marché. Le restaurant de type «cuisine

canadienne, mets chinois et pizzas» devra changer de vocation s'il veut survivre. L'avenir est beaucoup plus aux restaurants «à thème» qui présentent une spécialité, que ce soit un menu santé ou encore une spécialité ethnique. Même les chaînes de restauration rapide devront s'ajuster et proposer de nouveaux plats adaptés aux besoins de la clientèle.

Enfin, il faut savoir que pour la majorité des gens qui vont au restaurant, l'aspect divertissement représente aujourd'hui le principal motif de fréquentation d'un établissement. La popularité des cafés-terrasses en est un bon exemple. Suivent ensuite, par ordre d'importance, le menu, la réputation, le service et les prix.

Face à ces changements, l'industrie de la restauration trouvera donc davantage à redéfinir ses objectifs et ses champs d'activité. Elle doit maintenant répondre aux exigences suivantes: servir un grand nombre de repas, dans un temps limité, à un prix abordable et surtout, dans un cadre agréable. Et toujours en tenant compte que les gens ont de plus en plus le souci d'une alimentation saine.

Même en période de récession, l'industrie de la restauration demeure relativement stable. Donc, compte tenu de l'évolution sociale, la clientèle des restaurants devrait continuer d'augmenter. L'industrie de la restauration au Québec a atteint aujourd'hui la stature d'une grande industrie, à la fois par le nombre de ses établissements, l'importance du personnel qu'elle emploie et par son chiffre d'affaires.

LA NOUVELLE CUISINE QUÉBÉCOISE



À l'avant-garde de l'industrie de la restauration, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a grandement contribué à l'établissement d'une nouvelle cuisine réalisée à partir des ressources du pays et adaptée au nouveau style de vie des Québécois.

Pour comprendre le développement de la cuisine traditionnelle québécoise, il faut se replacer dans le contexte historique et sociologique de l'époque. La cuisine y était adaptée aux conditions de

vie et aux besoins nutritionnels des pionniers des siècles derniers.

La même adaptation est nécessaire aujourd'hui en tenant compte de nos conditions de vie différentes. C'est pourquoi, sans rejeter nos valeurs culinaires mais en se basant sur les spécificités alimentaires des différentes régions du Québec, on s'efforce maintenant de réinventer une cuisine régionale originale. Cela ne veut pas dire que les restaurateurs doivent bouleverser leur menu de fond en comble mais simplement lui ajouter la touche d'exotisme que le touriste, qu'il soit d'origine québécoise ou étrangère, voudra pouvoir compter parmi ses souvenirs de la région visitée. À cette fin, le volet «table d'hôte touristique» du programme de relance du ministère du Tourisme a rejoint des milliers d'établissements qui ont reçu gratuitement le recueil «Cuisine du Québec» publié par l'Institut.

Grâce aux efforts concertés de tous les intervenants dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, le voyageur peut désormais trouver dans les grandes villes et dans les régions, de plus en plus de tables qui offrent des produits locaux. Dans la région du Golfe du St-Laurent, on peut déguster aussi bien des crevettes et du homard que des langues, du foie et de la chair de morue. À Québec, on peut se régaler d'une cuisine riche en produits agricoles ou en produits d'élevage: viandes grillées, pâtés et cretons de chez nous, tandis qu'en Beauce et dans les Bois-Francs, fromages et produits de l'érable font les délices des gourmets. Dans les régions du Saguenay et du Lac-Saint-Jean, le gibier, les bleuets et les poissons font les honneurs de la table.

Ainsi, tout en savourant les plats caractéristiques d'une région, on peut mieux connaître et apprécier les coutumes, l'histoire et la manière de vivre des gens qui l'habitent.

M. Samuelli, un gestionnaire dynamique et un homme qui sait voir loin, souligne l'incidence heureuse de cette nouvelle cuisine québécoise sur la production, la mise en marché et l'utilisation de plus en plus grande des produits alimentaires du Québec.

QUAND ON EST CRITIQUE, QU'EST-CE QU'UN RESTAURANT SPÉCIAL?



l'on oublie, en agréable compagnie, nos tracas quotidiens, ou encore un endroit

Nous avons tous nos restaurants favoris, des restaurants qui ont un petit quelque chose de spécial. Que ce soit une table intime où

où l'ambiance exceptionnelle et la gentillesse du personnel font d'un repas un moment mémorable.

Mais pour quelqu'un comme Béatrice MacGuire, critique culinaire au magazine Montréal ce mois-ci, quel genre de restaurant peut-on qualifier de «spécial»? C'est ce que nous lui avons demandé.

Béatrice MacGuire divise les restaurants en deux grandes catégories: «les restaurants à formules» qu'exploitent ceux qui veulent avant tout faire de l'argent et les autres, ceux qui offrent quelque chose de spécial, quelque chose de distinctif. Par exemple: une spécialité ethnique qu'on ne retrouve pas ailleurs; un chef qui inscrit au menu des aliments qu'on n'a pas l'habitude de goûter; ou encore, des préparations culinaires qui demandent qu'on y mette le temps et la patience.

Les établissements qui ne recourent pas à des expédients dans la préparation de leurs recettes et qui se donnent la peine d'aller chercher au marché les aliments les plus frais possible ont la faveur de Madame MacGuire. Mais sa préférence va surtout aux restaurateurs



qui offrent des spécialités d'importation ou encore, qui fabriquent eux-mêmes leurs vinaigrettes, leurs brioches ou leur crème glacée.

«Dans la cuisine française ou dans la cuisine internationale, toute la différence tient surtout au respect des méthodes culinaires traditionnelles. Bien sûr, il y a d'autres critères de sélection pour pouvoir qualifier un restaurant de «très spécial». Par exemple, une certaine originalité peut présenter un attrait intéressant. Si un restaurant offre un décor agréable, s'il vous permet de vous imaginer que vous êtes à Shangri-La, c'est sûrement un atout. Ou encore, si en plein coeur de nos froids hivers, vous pouvez dîner dans un jardin vitré...là encore ça devient spécial. Tout dépend de ce que vous recherchez à un moment particulier.»

Le rapport qualité/prix peut aussi influencer vos préférences et B. MacGuire parle avec enthousiasme de son penchant pour certains petits restaurants où il est possible de «savourer un repas de gourmet pour moins de 10\$».

Dans les restaurants qui se spécialisent dans la cuisine française, B. MacGuire apprécie que le maître d'hôtel vienne faire certaines suggestions ou encore qu'on y trouve un tableau indiquant les plats du jour. Si on vous présente un menu du jour imprimé à l'avance, vous pouvez en conclure que le chef ne va pas s'approvisionner au marché tous les jours. Il n'y a rien de mauvais en soi à offrir

un menu régulier mais cela pourrait indiquer que le chef ne va pas chercher plus loin que dans le congélateur ou dans la boîte de conserve.»

Toujours selon Béatrice MacGuire, l'attitude du personnel compte aussi pour beaucoup dans le choix d'un restaurant. La manière dont on vous accueille au vestiaire, si elle est sèche et

arrogante, peut vous laisser une impression désagréable tout le long du repas.

Donc, quand elle projette une sortie avec des invités «spéciaux», elle pense d'abord à un restaurant où le service est particulièrement courtois. Et elle s'assure au moment où elle réserve une table, qu'on verra à ce que le service soit fait de façon toute «spéciale».

DES COURS DE CUISINE POUR TOUS LES GOÛTS



Vous aimeriez améliorer vos connaissances culinaires pour le plaisir de vous mitonner de bons petits plats ou encore pour surprendre agréablement vos amis? Alors voici un éventail des cours qui vous sont offerts dans la région de Montréal.

École supérieure des arts et métiers — Art culinaire
3433, rue Stanley, 288-8411

Sous la direction de Soeur Berthe, on offre des cours de jour répartis sur 5 ans.

1^{re} année: cuisine de base. Théorie et pratique. Mets à saveur familiale, buffets, réceptions, service de table.

2^e année: cuisine plus élaborée: aliments variés, mets spéciaux, pièces de choix.

3^e et 4^e années: préparation aux vins et liqueurs, plats internationaux, dégustations.

5^e année: repas gastronomiques et service des vins.

Les frais varient entre 360\$ et 430\$ selon le cours. Les élèves doivent nécessairement commencer en 1^{re} année.
L'École d'art culinaire de l'Institut national des viandes

10216, rue Lajeunesse, 389-8241

Sous la direction de Monique Chevrier, c.n.d. Durant la semaine ou le samedi, l'après-midi ou le soir, vous pouvez y prendre le nombre de leçons que vous désirez (de 1 à 6) et les frais varient de 30\$ à 250\$, selon le cours choisi.

Quelques exemples de cours donnés par des chefs spécialisés dans l'un ou

l'autre de ces domaines: les fines herbes, la cuisine au micro-ondes, la tenue de bar, la décoration de gâteaux, la cuisine nouvelle, végétarienne ou chinoise, les poissons et crustacés, etc.

On y offre aussi des cours réguliers de 60h, de septembre à avril, à raison de un par semaine (515\$). On y enseigne aussi bien la coupe des viandes que l'art de faire les sauces, la charcuterie ou encore les confitures.

L'Institut culinaire Henri Bernard
3942, rue St-Denis, 843-6481

L'enseignement du chef Henri Bernard comprend l'ensemble des connaissances théoriques et pratiques requises pour réussir avec assurance, dextérité et raffinement, toute cuisine traditionnelle, classique ou minceur.

Il est réparti sur 10 leçons en démonstration et 9 de pratique individuelle dirigée. Le cours complet coûte 375\$ et se donne le matin ou le soir, à raison d'une fois par semaine.

La première leçon de la série est donnée lors de chacune des séances de présentation du cours, à la suite de laquelle on peut s'inscrire.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

3535, rue St-Denis, 873-7342

Mme Desbois y présente un cours intitulé «La fine cuisine pour recevoir» qui s'échelonne sur 12 semaines et coûte 150\$.

Pour plus de détails sur ces différentes options, il vous suffit de téléphoner pour qu'on vous envoie brochures, horaires et listes de frais. Mais hâtez-vous car les inscriptions se font généralement avant septembre et les candidats et candidates aux cours de cuisine sont toujours très nombreux.



HENRI BERNARD

COUP D'OEIL SUR L'AVENIR

Le mythe de la machine intelligente



CLAUDE COULOMBE

L'I.A. est-elle un mythe ou une réalité? Bien qu'il existe de nombreux incroyables, les millions de dollars investis dans la recherche en intelligence artificielle (I.A.) témoignent du sérieux de l'entreprise. Plusieurs estiment, dont les Japonais, que la connaissance et son traitement par des programmes intelligents deviendra un atout économique majeur avant le tournant du siècle. L'I.A. n'est plus une science de laboratoire, elle offre dès aujourd'hui des techniques de traitement de l'information utiles et rentables. Certains prétendent même que l'intelligence artificielle sera l'arme ultime de la guerre commerciale que se livrent les pays développés.

L'I.A. suscite donc beaucoup d'espoir mais comporte aussi des éléments de crainte. Certains y voient l'ombre de «Big Brother», le tyran électronique du roman de George Orwell. D'autres craignent d'être remplacés ou mis au chômage par ces machines intelligentes. Enfin certains poètes s'interrogent sur la capacité d'un ordinateur d'apprécier le beau ou de respirer le parfum d'une fleur...

L'intelligence artificielle nous oblige à nous questionner sur l'intelligence «naturelle» et à tenter de mieux comprendre ses mécanismes. Cela amène à poser la question de définir l'intelligence. L'intelligence est une faculté difficile à définir. Elle comporte trop d'éléments pour qu'il soit possible d'en expliciter le mécanisme exact.

La question de la nature de l'intelligence se confond avec son utilité. Pour sa survie, l'être humain est confronté à des problèmes complexes dont l'instrument de résolution est l'intelligence. Elle peut donc être vue comme la capacité de trouver des solutions efficaces à des problèmes complexes.

L'intelligence artificielle vise donc à faire accomplir par des programmes des tâches qui seraient considérées comme intelligentes si elles étaient faites par des humains. Une autre définition consiste à dire que l'I.A. cherche à faire accomplir par l'ordinateur, des tâches pour lesquelles l'humain est encore (pour l'instant du moins), le meilleur!

Il existe une grande variété de problèmes complexes qui méritent le qualificatif de tâches intelligentes: lire, parler, reconstituer un casse-tête, jouer aux échecs, écrire un poème, voir et



L'OMBRE DE BIG BROTHER...

reconnaître un objet, écouter de la musique, etc. Ces problèmes sont en général trop complexes pour que l'on détermine une suite d'opérations précises pour les résoudre. Il n'existe pas de recette ou d'algorithme précis propres à solutionner ces problèmes. Donc un simple programme qui résout une équation du second degré n'est pas un programme d'intelligence artificielle.

Ceci établit une distinction essentielle entre la programmation classique à base d'algorithmes optimaux et l'intelligence artificielle à base de connaissances et d'algorithmes heuristiques. Une heuristique est une méthode qui permet de résoudre un problème en empruntant un raccourci. L'heuristique est une manière de truc, un coup de pouce astucieux. En général l'heuristique n'assure pas une solution optimale comme pour un algorithme conventionnel. Une méthode heuristique permet d'obtenir tout au plus une réponse satisfaisante dans la plupart des cas tout en respectant des délais raisonnables et avec des ressources limitées en mémoire. On court toutefois le risque de se tromper dans certaines situations. Il est facile de se convaincre que plus une personne est intelligente, plus ses heuristiques sont puissantes et d'application générale. Il existe un lien très étroit entre connaissances, apprentissage et heuristiques.

Une bonne illustration de l'utilité des heuristiques est le jeu d'échecs. On sait qu'il existe environ $1.E+120$ coups possibles pour une partie d'échecs (un nombre avec 120 zéros!). Il est donc strictement impensable d'en arriver à une analyse complète de ce jeu. Or, on sait pertinemment qu'un bon joueur

humain ne considère jamais plus d'une centaine de possibilités à la fois. Pour rejeter les autres possibilités, le joueur humain se sert de ses connaissances et de méthodes heuristiques. Par exemple, il sait qu'il est important de contrôler le centre de l'échiquier ou d'avoir des pièces très mobiles. Le joueur humain développe également des plans ou stratégies pour arriver à certains objectifs qu'il s'est fixés. Le bon joueur tente de deviner les plans et intentions de l'adversaire. Il se limite alors aux seuls mouvements impliqués dans ce processus. Toutefois, sa méthode heuristique ne l'assure pas à 100% qu'il joue toujours le meilleur coup, le coup optimal. C'est donc par ses connaissances et heuristiques que l'humain élimine des pistes inutiles et peut résoudre des problèmes complexes.

En fait beaucoup des problèmes complexes que l'on rencontre en intelligence artificielle, demandent une recherche heuristique parmi un très grand nombre de solutions.

Extrait d'un article signé Claude Couombe pour le magazine Micro Mag, mensuel québécois de micro-informatique.

DES INJECTIONS... SANS AIGUILLES

Les personnes qui souffrent du diabète et qui doivent recevoir des injections d'insuline apprendront avec plaisir qu'on trouvera bientôt sur le marché un injecteur qui permet d'administrer des injections d'insuline sans le recours d'une aiguille. L'insuline est injectée

sous pression à travers un orifice microscopique logé à l'extrémité de l'appareil. Elle pénètre l'épiderme et est distribuée uniformément dans la région sous-cutanée.

Une équipe de trois chercheurs québécois a travaillé à la mise au point du prototype qui devait mener à la fabrication de cet injecteur. Les tests et les essais cliniques ont été menés à l'hôpital Sacré-Coeur, sous la direction du docteur Jean-Pierre Halley. Cette nouvelle technique assure, semble-t-il, une distribution beaucoup plus uniforme qu'avec les seringues et les aiguilles.

Selon les médecins, l'efficacité de cette technique d'injection par jet, comparativement aux injections à l'aide de seringues, permettra à des groupes d'utilisateurs de réduire le dosage de certains types d'insuline. Cet injecteur présente aussi des caractéristiques très pratiques: il est léger et peu encombrant et de plus, il se nettoie et se stérilise facilement.

Enfin, ce petit appareil semble offrir de grandes possibilités dans d'autres domaines. Bien qu'il ait été mis au point à l'intention des diabétiques pour remplacer la seringue, cet injecteur à jet pourrait être modifié pour servir à administrer certains vaccins et antibiotiques ou encore des injections contre la douleur ou les allergies.

Les patients intéressés à utiliser cet injecteur devront avoir une ordonnance médicale et pourront se le procurer par l'entremise de leur pharmacien. Ce dernier n'aura qu'à communiquer avec monsieur Richard Casavant, pharmacien responsable de l'information et du marketing de cet injecteur au (514) 473-2713.



QUI A GAGNÉ AU CONCOURS "REGARDEZ, ÉCOUTEZ ET GAGNEZ"?

Voici la liste des personnes qui ont gagné un minitéléviseur "Travel Vision" de Panasonic, lors du concours présenté dans le dernier numéro de la Voix Royale.

Mme Natalie Hinds
1947, rue Osler
Regina (Saskatchewan) S4P 1W3

M. Frédéric Kleinbaum
7390, rue Chabot, app. 406
Montréal (Québec) H2E 2K9

Mme Doreen Junek
926, rue Simpson
Point Edward (Ontario) N7Y 1A4

M. Jacques Leclerc
136, 10^e Avenue
Richelieu (Québec) J3L 3P3

Mme Rose M. Hagan
128, avenue Russell, app. 112
St. Catharines (Ontario) L2R 1W1

Mme Louise R. Kcaley
13-A, Banner Road
Nepean (Ontario) K2H 8T3

M. Eckard Kaempfl
C.P. 154
Lachine (Québec) H8S 4A6

Mme Emily O'Reilly
R.R. 1
Varna (Ontario) N0M 2R0

Mme Janet Laverdure
N° 6, Sentinel Rd., Unit 9
Downsview (Ontario) M3M 2Y6

M. John Harbrink
2590, 216^e Rue, R.R. 4
Langley (Colombie-Britannique) V3A 7R2

RÈGLEMENTS OFFICIELS

du « Concours de l'ère technologique » de la Banque Royale

1. Sous réserve des lois applicables, ce règlement régit le concours de « L'ère technologique ».
2. À l'exception des employés, représentants et agents de la Banque Royale du Canada ainsi que des personnes avec qui ils/elles partagent un foyer, toute(r) résident(e) du Canada âgé(e) de 18 ans ou plus peut participer au concours en remplissant le formulaire de participation publié dans la Voix Royale édition automne 85.
3. Tout(e) participant(e) doit remplir le formulaire de participation en inscrivant les réponses exactes aux questions du concours ainsi que ses nom, adresse, numéro de téléphone et faire parvenir le formulaire de participation à: La Banque Royale, Concours de « L'ère technologique », C.P. 350, Laval (Québec) H7W 4T2. On peut participer autant de fois qu'on le désire en autant qu'on envoie un seul formulaire de participation par enveloppe.
4. Le concours débute le 9 septembre 1985 et se termine le 17 novembre 1985.
5. À 14 h le 2 décembre 1985, dans la salle de réunion de Ortem Marketing Inc., situé au 2850 avenue Francis-Hughes, Laval (Québec), 15 formulaires de participation seront tirés au sort parmi tous ceux reçus avant le 25 novembre 1985 à l'adresse citée au paragraphe 3.
6. Les participant(e)s dont le nom apparaîtra sur les 5 premiers formulaires tirés au sort auront droit de recevoir 1 téléphone cellulaire (Modèle MESA 40-401) incluant le coût de l'installation et de 6 mois de service - valeur au détail de 4 099,00 \$ - ou, pour les personnes qui demeurent dans une région où le service de téléphone cellulaire est inexistant, une chaîne audiovisuelle domestique Mitsubishi comprenant 1 téléviseur moniteur 26" (modèle CM-2501, 1 système de contrôle (modèle TX-102), 1 support (modèle MR-2501) et 1 magnéto-cassette à cassettes haute fidélité (modèle HS-400) - valeur au détail de 3 700,00 \$ - pourvu qu'ils/elles répondent correctement à une question d'habileté. Les participant(e)s dont le nom apparaîtra sur 10 formulaires tirés au sort par la suite auront droit de recevoir 1 appareil de lecture à disques compacts Mitsubishi (modèle DP 205) - valeur au détail de 699,00 \$ - pourvu qu'ils/elles répondent correctement à une question d'habileté. Les lots doivent être acceptés comme ils sont offerts. Les gagnant(e)s seront avisé(e)s par la poste et devront réclamer leur lot dans les 60 jours.
7. Tout formulaire incorrectement rempli, illisible ou autrement irrégulier est nul et ne peut donner droit à aucun lot.
8. Toute personne qui gagne un lot doit consentir, si on lui en fait la demande, à ce que son nom et sa photographie soient utilisés à des fins publicitaires relatives à ce concours. Tous les formulaires de participation reçus demeurent la propriété de la Banque Royale.
9. À l'intention des résidents du Québec: tout litige concernant l'attribution d'un lot et la façon dont ce concours est conduit peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.
10. Les chances de gagner un lot sont proportionnelles au nombre de formulaires de participation reçus.
11. Les règlements officiels et la description des lots sont disponibles dans les succursales de la Banque Royale.



VOUS RENOUVELEZ VOTRE HYPOTHÈQUE?

Pour 85 \$ incluant tous nos frais,
nous vous ouvrons la porte
à un grand nombre d'avantages.

- Taux d'intérêt concurrentiels fixes ou variables
- Paiements anticipés, sans frais
- Assurance-vie et assurance-invalidité (totale et permanente) à coût minime

**Plan de protection contre
la hausse des taux hypothécaires**
applicable avant le renouvellement de
votre hypothèque à la Banque Royale
quand vous en serez déjà détenteur.

*Cette offre ne s'applique qu'aux hypothèques détenues par une autre institution financière et n'est pas offerte dans les provinces de l'Atlantique ni dans les Territoires du Nord-Ouest. La durée de l'offre est soumise à la décision de la Banque Royale.

Demandez à la succursale de la
Banque Royale de votre choix
tous les détails sur cette offre
de transfert d'hypothèque.



 **BANQUE
ROYALE** 
LA BANQUE OFFICIELLE D'EXPO 86
Vancouver, Colombie-Britannique

Parlez-moi d'une banque... Royale!

LE CONCOURS DE L'ÈRE TECHNOLOGIQUE



**Vous pouvez gagner un des cinq téléphones cellulaires*
de Mitsubishi (installation et service pour 6 mois offerts
gracieusement par Cantel) ou un des dix appareils de lecture
à disques compacts de Mitsubishi.**

CANTEL

MITSUBISHI
DiamondTel

Répondre aux questions suivantes:

1. Comment appelle-t-on les aires géographiques où un système de téléphone cellulaire transmet les messages?

Indice page 7.

2. Sur combien de côtés les sillons d'un disque compact sont-ils gravés?

Indice page 2.

3. Nommez une station radiophonique qui diffuse les capsules d'information de la Voix Royale.

Indice page 9.

Faire parvenir ce coupon à:

La Banque Royale "Concours de l'ère technologique"
Case postale 350, Laval (Québec) H7W 4T2
Dépêchez-vous! Le concours se termine le 17 novembre.

Nom: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Province: _____

Code postal: _____ Téléphone: _____

* Si vous habitez une région qui n'offre pas les services du téléphone cellulaire, vous pouvez recevoir une chaîne audiovisuelle domestique Mitsubishi d'une valeur comparable. Pour les règlements complets du concours voir page 15.