

La Sardaigne, une île pas comme les autres

Texte: L.M. BLAIS

Différente certes, mais combien attachante est la Sardaigne. Cette île italienne dont la pointe nord se situe à peu près à la hauteur de Rome, est une des plus grandes de la Méditerranée.

C'est le pays des violents contrastes entre ses côtes rocheuses et ses montagnes relativement peu élevées, dont les massifs isolés par de larges vallées rappellent les Alpes. La Sardaigne conserve dans une société demeurée patriarcale les vestiges de diverses civilisations qui se sont succédées, dont les mystérieux nuraghes. Elle sait cependant offrir aux touristes tout le modernisme possible pour répondre à ses exigences.

Elle n'est pas que belle, elle sent bon

Trois aéroports desservent l'île: Cagliari, Olbia et Alghero. Mais, puisque rien ne presse en vacances pour quoi ne pas s'y rendre par bateau? Plusieurs lignes de bateaux et d'hydroglisseurs offrent des services réguliers en direction des principales villes de la Sardaigne, à partir de Gênes, Naples, Palerme, Trapani et Civitavecchia. La traversée dure de 7 à 20 heures, selon les points de départ et d'arrivée. Déjà sur le bateau à une dizaine de milles de la côte, le touriste pourra flâner les parfums incomparables provenant de ses buissons odorants.

En y mettant les pieds, il découvrira une mer merveilleuse et propre, sous un soleil unique. Tous les qualificatifs seraient impuissants pour décrire cette île avec justesse, il faut la voir. Vous pourrez notamment y observer des voliers de flamings qui y vivent et font encore leur nid dans les lagons qui entourent la capitale Cagliari.

De découvertes en découvertes

Le visiteur apprendra ainsi que la Sardaigne est le pays du miel amer, du pain en feuilles de pâte fine, des galeries sous-marines où vivent les derniers spécimens de phoque méditerranéens, des ânes blancs, des moutons sauvages, des "mamuthones" et des "boes", qui sont des masques de carnivals surgis de la préhistoire. En se promenant dans les campagnes, il constatera qu'elles regorgent de culture de céréales, de raisins, d'olives, d'oranges et de figues, que ses forêts de châtaigniers et ses terrains boisés sont restés à l'état naturel. Il pourra même s'y arrêter pour faire la cueillette de pleins paniers de champignons. Dans ses plaines, il rencontrera des troupeaux, de chevaux sauvages, et de moutons que les bergers descendent des montagnes chaque année. Quelle sérénité et quelle paix se dégagent de ce décor rustique où vit dans des villages accrochés à flancs

escarpés, un peuple de pasteurs et de pêcheurs, fiers et fideles à son folklore coloré, adapté à son environnement.

Un héritage unique

Vous y découvrirez encore les "Nuraghi". Ce sont des forteresses-abris datant des âges de bronze et de fer. De nombreux monuments ont été laissés par les premiers habitants de la Sardaigne. Plus de 7,000 rappellent cette époque.

La "Nuraghe" était à l'origine un simple amas de pierres énormes disposées en cercle et recouvertes d'un toit de branchage. Elle devint par la suite une véritable forteresse contre les attaques étrangères. À l'intérieur elle comptait trois étages et pouvait être surmontée de quatre autres tours disposées à différentes hauteurs, reliées entre elles par des tranchées, protégées par un système complexe de tourelles. La région de Cagliari en compte encore plusieurs. Les statuettes des guerriers, des bergers, des artisans, des prêtresses, des animaux pris sur le vif. Les musées de la Sardaigne réunissent 400 de ces bronzes, véritables objets d'arts qui permettant de lever le voile sur la vie de ce peuple mystérieux.

Climat et sports

La température l'été varie entre 27° et 29°, mais la chaleur est sèche et jamais suffoquante.

focante grâce à la brise venant de la mer. Avec un climat aussi privilégié, il va de soi qu'on puisse y pratiquer tous les sports y compris le motocross, le go-kart et le tir au pigeon d'argile. Les amateurs de plongée auront le plaisir de trouver de riches bancs de coraux à Bosa Marina et de merveilleuses grottes dans les eaux limpides de Porte Conte. Le visiteur pourra aussi participer aux diverses manifestations folkloriques. Ces fêtes ne sont pas seulement un spectacle, elles constituent de véritables carnivals avec ces gens arborant leurs magnifiques costumes anciens, ces milliers de cavaliers aux habits hauts en couleur, et ces bergers aux masques rappelant la mythologie de l'Antiquité.

Village moderne pour le touriste

Même si la Sardaigne a gardé son caractère original, elle a su créer des endroits très pittoresques pour accueillir le touriste. C'est à son intention qu'on a construit au sud de Cagliari, le long d'une immense plage au sable fin, le complexe "Forte Hotel Village", avec ses deux hôtels, des villas toutes blanches aux toits d'ardoise, en plus d'un petit centre d'achats et bien sûr, tous les services inhérents.

La Costa Smeralda

La Costa Smeralda est si

tuée au nord de l'île. On la désigne aussi sous le nom de la "nouvelle" Sardaigne. Les millionnaires du "jet set" international l'ont surnommée le dernier refuge. Cette étendue de 35 milles de plages et de baies dans le voisinage de Porto Cervo, a été développée et rendue célèbre par l'Aga Khan.

Jusqu'en 1964 cette région était habitée par des fer-

miers et quelques pâtres. Aujourd'hui, des hôtels et d'innombrables villas s'échelonnent le long de quelque 80 plages et sur les rochers escarpés dominant une mer émeraude et très claire. L'architecture imaginative, l'intimité qu'on a su préserver dans ce décor merveilleux en a fait son succès et un endroit recher-

La semaine prochaine Les Bermudes



Le port de Cagliari.
(Photos de l'Office National Italien du tourisme)



Costumes régionaux portés lors des fêtes estivales.



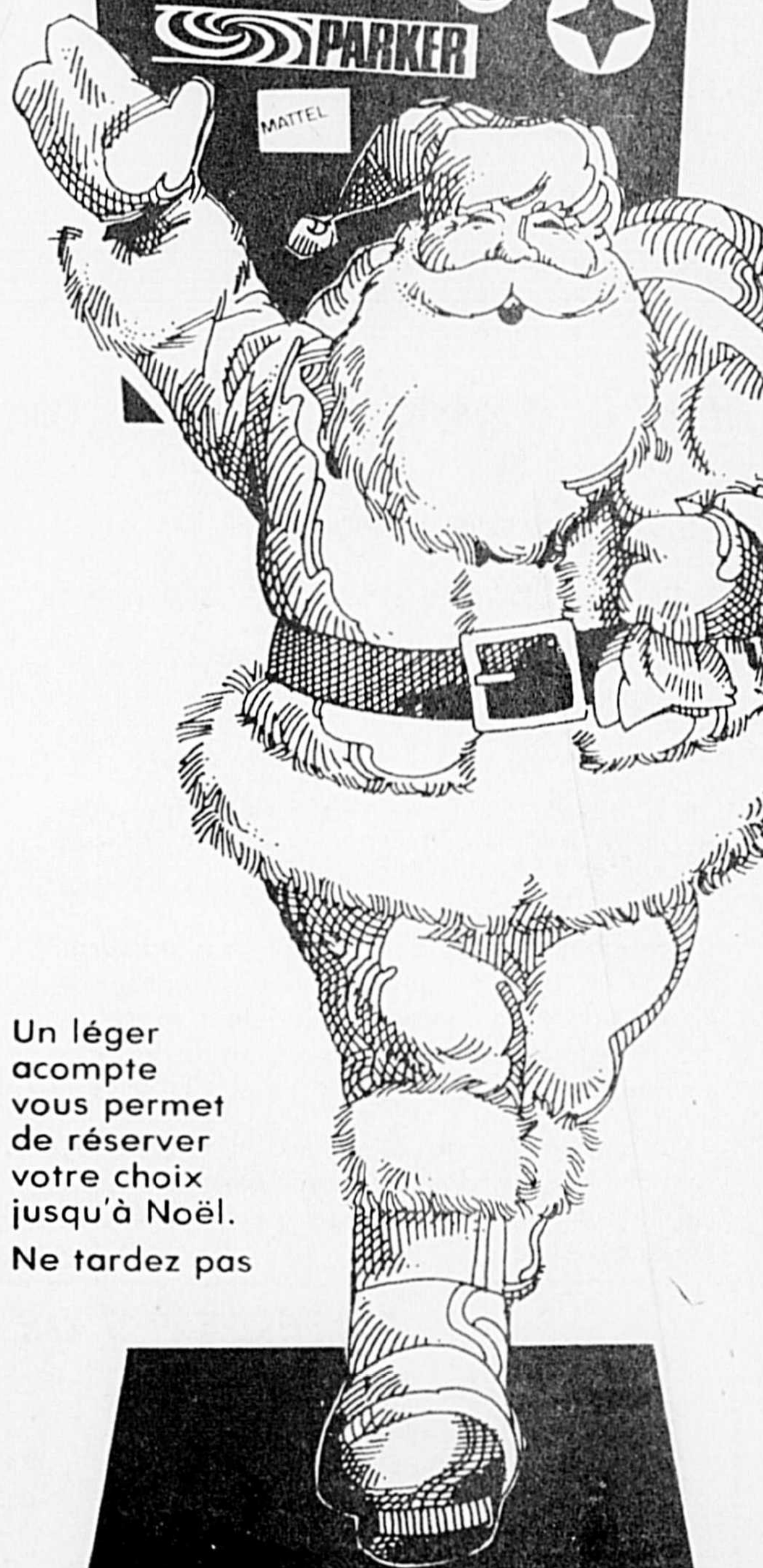
Restes d'un village de nuraghes à Barumini.

N.D.L.R.

Nous tenons à rappeler à nos lecteurs que la page hebdomadaire A 1 VOYAGE demeure une page de groupe, réalisée pour un grand nombre d'hebdomadaires du Québec, touchant explicitement l'aspect touristique des pays concernés. En aucun temps, les textes d'informations voyages ne touchent les conditions politiques ou politico-sociales du pays visité. Un grand nombre de reportages proviennent de rédacteurs ayant déjà effectué le voyage décrit. Dans d'autres cas, il s'agit d'un résumé d'informations recueillies à partir de dossiers confectionnés de diverses documentations officielles et de brochures et dépliants gouvernementaux.

Venez faire
votre sélection
de jouets
dans le plus vaste
choix jamais vu
et utilisez notre
plan mise de côté

"BLUE-BOX"



Un léger
acompte
vous permet
de réserver
votre choix
jusqu'à Noël.
Ne tardez pas

Nous sommes heureux d'annoncer que
notre troisième succursale
dans la région de Saint-Hyacinthe
est maintenant ouverte au

Centre d'Achats Douville,
5445 boul. Laurier,
sous la direction de madame Marguerite Szots.



Nous vous invitons à visiter notre nouvelle succursale afin d'y rencontrer notre personnel qui se fera un plaisir de vous exposer la gamme des services bancaires que mettons à votre disposition.

Heures d'ouverture:

du lundi au mercredi — de 10h à 15h
le jeudi — de 10h à 20h
le vendredi — de 10h à 18h



**BANQUE DE COMMERCE
CANADIENNE IMPÉRIALE**

Notre numéro de téléphone — (514) 774-6596.

**Gérard
Lalime inc.**

15845, rue Saint-Louis et
15845, rue Messier, Saint-Joseph,
Saint-Hyacinthe — tél.: 773-6634

recettes
PAR JULIETTE LASSONDE



Dr JACQUES PERRAULT, o.d.

OPTOMÉTRISTE

Examen de la vue - Verres de contact

1706, rue des Cascades, Saint-Hyacinthe
Tél.: 773-6045

Les meringues croquantes, les meringues gonflées à souhait!

Il y a deux sortes de meringues! Les premières qui sont tendres gonflées à souhait, et que l'on utilise pour garnir les poudings, tarte au citron ou autre. Il y a les autres meringues fermes, croquantes, qui servent de base aux vacherins, bouchées et tortes, lesquelles on remplit soit de crème pâtissière, de crème glacée et de fruits. Il nous semble facile de faire des meringues, c'est pourquoi nous sommes toujours étonnés devant les téléphones de personnes nous disant leur difficultés pour les réussir. Voici donc à leur intention, un cours détaillé sur le sujet, qu'il faudra suivre scrupuleusement!!!

L'ÉQUIPEMENT

Si vous possédez le grand bol de cuivre et le fouet que les livres de recettes français recommandent toujours pour battre les blancs d'œufs, utilisez-les. Le cuivre agit sur les blancs et les fait gonfler davantage. Mais j'ai fait des meringues tant et plus avec un bol ordinaire et un batteur rotatif; elles étaient toujours parfaite. Si le batteur n'est pas sur pied, il faut le promener un peu dans le bol, tout en battant. Tous les ustensiles utilisés doivent être libres de toute trace d'un corps gras sinon les blancs ne lèveraient pas bien. Pour cette raison, certains bols de plastique, qui absorbent un peu l'huile et la graisse, ne conviennent pas pour la préparation des meringues. À part le bol et le batteur, peu d'ustensiles sont nécessaires. Mentionnons une spatule de caoutchouc, une grande cuillère et, si l'on fait des meringues croquantes, du papier brun épais et des plaques à biscuits. Une seringue à pâtisserie, une poche à douille ou une presse à biscuits dont utiles.

LES INGRÉDIENTS

Comme nous l'avons dit, le blanc d'œuf et le sucre sont les ingrédients de base de toute meringue. On ajoute quelquefois de la crème de tartre aux blancs, en les battant, pour rendre la neige plus stable. Autant que possible, utilisez du sucre granulé très fin, qui se dissout mieux. Il est plus facile de séparer les jaunes des blancs quand les œufs sont bien froids mais les blancs montent plus rapidement et atteignent un volume plus considérable quand on les laisse d'abord se réchauffer à la température de la pièce. On peut relever les meringues d'une pincée de sel et d'un peu de vanille.

LES MERINGUES TENDRES

Cette sorte de meringues s'utilise surtout sur les tartes, les tartelettes et les poudings. Les ingrédients sont les mêmes que pour les meringues croquantes mais employés dans des proportions différentes. Pour les meringues tendres, on compte habituellement 2 cuil. à table de sucre pour chaque blanc d'œuf. Voici une recette de meringue pour couvrir les tartes de dimensions les plus courantes.

TARTE DE 8 POUCES DE DIAMÈTRE

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1/8 de cuil. à thé de crème de tartre
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/4 de cuil. à thé de vanille (facultatif)

TARTE DE 9 POUCES

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1/4 de cuil. à thé de crème de tartre
- 1/3 de tasse de sucre
- 1/2 cuil. à thé de vanille (facultatif)

Battre les blancs d'œufs, auxquels on aura ajouté le sel et la crème de tartre, jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Ajouter le sucre, 1 cuil. à table à la fois, en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante et le sucre complètement dissous. (Frotter un peu du mélange entre les doigts. Si on sent de petits cristaux, le mélange n'est pas suffisamment battu. Si le sucre n'est pas bien dissous, il y aura des bavures de sirop sur la surface de la meringue cuite. Ne pas battre, toutefois jusqu'à ce que la meringue perde son apparence brillante. Si elle devient terne, elle ne sera pas tendre et fondante une fois cuite). Ajouter la vanille, en battant.

Étendre la meringue sur le dessus de la tarte, déjà remplie de sa garniture bien chaude. (La chaleur de la garniture contribue à cuire le dessous de la meringue). Avec la pointe d'un couteau ou le bout d'une cuillère, faire de jolies marques dans la meringue, en forme de tourbillon par exemple, et la bien joindre à la croûte, tout autour, pour l'empêcher de rétrécir pendant la cuisson.

Cuire au four, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les arêtes des tourbillons soient délicatement brunies. (Il faut cuire suffisamment pour empêcher la meringue de suinter et de rétrécir mais ne pas trop cuire car alors la meringue serait dure et difficile à couper). Laisser refroidir à la température de la pièce, à l'abri des courants d'air.

LES MERINGUES CROQUANTES

Ce sont les meringues qu'on utilise pour faire des coquilles ou des croûtes qu'on garnit de fruits, de crème pâtissière, de crème fouettée ou de crème glacée. On utilise beaucoup plus de sucre que pour les meringues tendres, c'est-à-dire habituellement 1 tasse pour 3 blancs d'œufs.

PETITES COQUILLES

- 3 blancs d'œufs
- 1/4 de cuil. à thé de crème de tartre
- 1 tasse de sucre

Chauffer le four à 275°F. Couvrir une grande plaque à biscuits de papier fort.

Battre en mousse les blancs d'œufs, auxquels on aura ajouté la crème de tartre. Ajouter le sucre, 1 cuil. à la fois et en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

Faire, sur le papier dans la plaque, de 6 à 8 petits amas, en utilisant environ 1/3 de tasse de meringue pour chacun. Avec le dos d'une grosse cuillère, faire une dépression au centre de chaque amas. Si on le préfère, utiliser une presse à biscuits ou une poche à douille. Pousser la meringue sur le papier en faisant d'abord des ronds pleins. Pousser ensuite la meringue en

cercle sur les ronds, tout autour, pour faire les bords des coquilles de la hauteur désirée.

Cuire au four 1 heure. Éteindre le feu et laisser refroidir les meringues dans le four.

Envelopper les meringues, lâchement, dans du papier ciré et les ranger dans une armoire. Ne pas les envelopper serré ou les mettre dans une boîte fermant hermétiquement car elles ramolliraient.

Remplir les coquilles de crème glacée, de fruits ou de sauce, au moment de servir. (De 6 à 8 portions).

LA MERINGUE ITALIENNE

On utilise les mêmes ingrédients que pour les meringues précédentes, sensiblement dans les mêmes proportions que pour les meringues croquantes. Mais le sucre est transformé en sirop avant d'être ajouté, très chaud, aux blancs d'œufs battus. Et c'est la chaleur du sirop qui cuit peu à peu la meringue. Cette meringue ressemble beaucoup à une glace bouillie. On l'utilise souvent, sans la cuire, sur gâteaux, tartes ou poudings. On l'ajoute aussi quelquefois aux sorbets pour les rendre plus légers. On peut aussi ajouter du sucre en poudre à cette meringue et la cuire au four. On obtient des meringues croquantes d'un goût fin et qui semblent rester fermes plus longtemps que les meringues croquantes dont nous avons parlé précédemment.

MERINGUE ITALIENNE TENDRE

- 1/2 tasse de sucre
- 3 cuil. à table d'eau
- 1 pincée de crème de tartre
- 1 blanc d'œuf
- parfum

Mêler le sucre, l'eau et à la crème de tartre dans une petite casserole; chauffer, à feu bas, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Régler le feu au plus fort et cuire jusqu'à pleine ébullition. Laisser bouillir alors, sans brasser, jusqu'à ce que le sirop forme des fils au bout des dents d'une fourchette ou jusqu'à 242°F au thermomètre à bonbons.

Battre le blanc d'œuf en neige ferme. Verser le sirop bouillant dans la neige, en filet et en battant constamment au batteur rotatif. Battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.

Parfumer, d'une essence ou d'une liqueur, et utiliser pour recouvrir gâteau ou tarte.

MERINGUE ITALIENNE CROQUANTE

- 1 tasse de sucre
- 1/3 de tasse d'eau
- 4 blancs d'œufs
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1/4 tasse de sucre en poudre tamisé

Chauffer le four à 275°F. Graisser et enfariner une grande plaque à biscuits.

Mêler le sucre et l'eau dans une petite casserole. Chauffer à feu vif, en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire bouillir vivement, sans brasser, jusqu'à ce que le sirop forme une boule dure dans on en verse quelques gouttes dans de l'eau froide ou jusqu'à 250°F au thermomètre à bonbons.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics au bout des batteurs. Ajouter le sirop bouillant, en filet, en brassant constamment à la grande vitesse d'un malaxeur électrique. Battre jusqu'à ce que la meringue garde un peu sa forme quand on la remue à la cuillère. Ajouter la vanille, en battant. Incorporer le sucre en poudre.

Déposer la meringue sur la plaque comme nous l'avons expliqué plus haut pour les meringues croquantes.

Cuire au four, 40 minutes ou jusqu'à ce que les petites meringues soient légèrement brunies et fermes au toucher. Les retirer de la plaque et les laisser refroidir sur des clayettes.

Remplir de crème glacée, de fruits ou de sauce, au moment de servir.

GÉRARD LESSARD,
AUDIOPROTHÉSISTE

EXAMEN AUDIO-PROTHÉTIQUE
Service auditif complet, prothèses auditives.

Bureau tous les jours de 9h. à 4h.

905 rue du Palais, Saint-Hyacinthe
774-0234

Porc quoi... j'en consomme?



Parce que maintenant
je sais conserver cette viande

- en la plaçant dans la partie la plus froide du réfrigérateur aussitôt que possible après l'achat.
- en la développant et en la réemballant puis-que le papier employé par le boucher finirait par coller à la viande.
- en congelant les quantités que je n'utiliserai pas avant trois ou quatre jours. Je conserve ainsi le goût, la couleur et la valeur nutritive de cette viande pendant une longue période de temps.
- en congelant les abats comme le foie et les rognons qui sont extrêmement périssables, si je n'ai pas l'intention de les faire cuire le jour de l'achat.

Parce que maintenant
je sais que...

- les découpes de porc sont suffisamment tendres pour être cuites à chaleur sèches, soit grillées, rôties ou cuites au barbecue, en m'assurant que la cuisson est faite à une température interne de 77° C (170°F)
- le porc salé ou fumé qui a été préalablement cuit, je le réchauffe à une température interne de 54° C (130° F) et je le sers chaud

CÔTELETTES DE PORC BRAISÉES

- 4 côtelettes de porc
- 4 tranches de pomme
- 4 tranches d'orange
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de clou de girofle moulu
- 230 ml (1 tasse de bouillon de boeuf concentré)
- 15 ml (1 c. à table) de cassonade
- 15 ml (1 c. à table) de féculé de maïs
- 30 ml (2 c. à table) de jus d'orange

Dans la poêle à frire, faire revenir les côtelettes des 2 côtés; supprimer le gras de cuisson. Poser sur chaque côtelette une tranche de pomme et une tranche d'orange; saupoudrer de cannelle et de clou de girofle. Ajouter le bouillon et la cassonade. Couvrir et cuire à feu doux environ 35 minutes. Délayer la féculé de maïs dans le jus d'orange jusqu'à ce que le mélange soit lisse et lier petit à petit à la sauce. Laisser épaissir en remuant sans arrêt. Laisser mijoter quelques minutes.

Donne 4 portions.

Maintenant que je sais Pourquoi... Porc quoi pas?

Pour de plus amples informations sur le porc Québécois, écrivez à: Promex Inc. 710, Place Casavant, suite 9, St-Hyacinthe J2S 7S3

Promex Inc. Conseil pour la promotion et l'exportation du Porc Québécois

Publiée et payée par les salaisons et producteurs à l'exception de ceux reliés au mouvement coopératif.



NOUVEAU

Atelier de réparation de bijoux

2580, rue Vanier, coin Turcotte, Saint-Hyacinthe

James Waterhouse, prop.

Sans intermédiaire, direct à l'atelier

Tél.: 773-3972

Ouvert de 9 heures à 17 heures

SPÉCIAL
D'OUVERTURE

Soudure de chaîne en or

\$ 1.99

Nettoyage de bijoux

\$ 1.49

SERVICE 1 HEURE ET MOINS

AUTRES
SERVICES
OFFERTS:

- réparation de montre
- gravure
- mise en grandeur
- sertissage de pierre

Les patriotes de 1837-1838

Des festivités pour mettre en honneur leurs noms et le souvenir de leur action

Les patriotes de 1837-1838 seront fêtés cette année sous le thème "Les patriotes, des héros sans nom". Les événements de ces années-là, tout comme les gens qui les ont fabriqués, sont fort mal connus pour ne pas dire qu'ils sont tout simplement inconnus.

Combien pourraient nommer trois chefs du Parti Patriotes? Combien connaissent les noms des combattants tués à Saint-Charles et à Saint-Denis? Ces combattants étaient-ils des cultivateurs, des gens de métier, des notables? Combien ont appris qu'il y eut douze pendus au Pied-du-Courant? Qui pourra jamais évaluer les souffrances que la répression de Colborne engendra? Qui pourra donner une idée des raisons pour lesquelles ces gens-là se sont battus?

Le programme des fêtes sera réparti cette année au cours de deux fins de semaine. En effet, les 15 et 16 novembre, le comité de la fête des patriotes de Saint-Charles et Saint-Denis a organisé diverses activités qui seront de nature à intéresser toutes les catégories de gens.

Voici le programme de ces fêtes: le samedi 15 novembre, midi à 20 heures, exposition des artisans, à l'école Saint-Denis; 13 heures à 16 heures 30, montage audio-visuel sur le patrimoine à l'église Saint-Denis; 19 heures 30, messe du souvenir à l'église de Saint-Denis; le dimanche 16 novembre, 10 heures à 18 heures, exposition des artisans, à l'école Saint-Denis; 10 heures 30, messe du souvenir, à l'église Saint-Charles; midi, repas populaire à l'école de Saint-Charles; 13 heures, hommage aux patriotes, au monument de Saint-Charles; 13 heures 30 à 18 heures, montage audio-visuel sur la patrie, à l'église de Saint-Denis; 14 heures 30, hommage aux

patriotes, au monument de Saint-Denis; 16 heures, grand spectacle du Bal des violons, au centre sportif Louis-Gauthier, à Saint-Denis; 20 heures, soirée de la victoire, au centre sportif Louis-Gauthier, à Saint-Denis.

Le comité de la fête des patriotes Saint-Charles et Saint-Denis est composé de Pierre Chartier, France Lafrenière, Normand Lafrenière, Jean-Guy Loiselle, Fleurette Richard, Gilbert Lusier, Marcel Mathieu, Berthe Perrier, Onil Perrier et André Richer. Guy Fiset, représentant le Comité des Patriotes 1837-1838, Lise Leblanc, représentant la Société Saint-Jean-Baptiste de Montréal et Claude Thérberge, représentant la Société nationale des Québécois de Verchères font également partie du comité 1980.

Dans le cadre de la fête des patriotes Saint-Charles et Saint-Denis, la Société des Festivals populaires du Québec présente "Le bal des violons", le dimanche 16 novembre, à 16 heures, au centre sportif Louis-Gauthier, à Saint-Denis.

Cette comédie musicale sur l'histoire du Québec des origines à nos jours, met en scène 26 chanteurs, danseurs, musiciens et comédiens. Produit par la Société des Festivals populaires du Québec et subventionné par le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche, "Le bal des violons" fut présenté pour la première fois en 1978 dans le cadre du festival des arts populaires des XIe jeux du Commonwealth, à Edmonton.

Depuis 1979, plusieurs représen-

tations ont eu lieu dans diverses régions du Québec. Ce spectacle, haut en couleurs, a reçu partout un accueil chaleureux et suscité des critiques fort élogieuses.

"Le bal des violons" veut illustrer la permanence de la fête à travers l'histoire du Québec. Cette fresque historique se divise en cinq parties: les origines, le régime français, le régime anglais, le retrait passif, l'urbanisation et l'industrialisation et le Québec contemporain.

De multiples personnages tels les coureurs des bois, les filles du roi, Rose Latulippe, la Bolduc, le soldat Lebrun et même Trudeau, Lévesque, Ryan, Vigneault et Charlebois défilent pour faire revivre des pages du passé et certains moments plus près de nous.

L'arrivée de Jacques Cartier, la conquête, la rébellion des patriotes, la revanche des berceaux, l'arrivée des immigrants, la conscription, le célèbre défilé de la Coupe Stanley et même le référendum sont autant de scènes dont les spectateurs seront témoins.

"Le bal des violons", c'est un rendez-vous avec l'histoire, le dimanche 16 novembre, à 16 heures, au centre sportif Louis-Gauthier, à Saint-Denis. Les billets, au coût de \$3, sont déjà en vente depuis le 27 octobre au centre sportif Louis-Gauthier.

En plus des cérémonies de commémoration traditionnelle organisées par le comité des fêtes des patriotes Saint-Charles et Saint-Denis, le comité des patriotes 1837-1838 organisera une manifestation le dimanche 23 novembre, à midi, par un ralliement automobile au caveau des Michel Viger, au cimetière de Longueuil où il y aura dépôt des couronnes puis le trajet vers Saint-Denis où il y



Les origines et le régime français: les coureurs des bois et la traite des fourrures.

aura une cérémonie au monument des patriotes, à 15 heures, avec des orateurs de marque.

Les gestes posés par les patriotes ont constitué une réaction

normale d'un peuple poussé à bout par le despotisme du gouverneur anglais. On oublie que leur résistance a valu la reconnaissance du français en 1842 et l'octroi du gouvernement responsable.

quelques années plus tard. Il serait temps de reconnaître les mérites des patriotes de 1837-1838, de mettre en honneur leurs noms et le souvenir de leur action et de les fêter chaque année!

Puériculture/Immunisation

Le service de prévention de Saint-Hyacinthe du département de santé communautaire Honoré-Mercier Inc., informe la population qu'il y aura des cliniques de puériculture et d'immunisation pour enfants, aux endroits suivants:

Lundi 10 novembre Saint-Hyacinthe Annexe école Assomption 13 h 30 à 16 h

Mardi 11 novembre McMasterville chalet municipal rue Constable 10 h à midi Beloeil (M. Goretti) église 13 h 30 à 16 h

Mercredi 12 novembre Saint-Sacrement S.-sol de l'église 13 h 30 à 16 h

Jeudi 13 novembre

Saint-Hyacinthe Serv. de prévention 2750, boul. Laframboise 10 h à midi et 13 h 30 à 16 h

Les cliniques antituberculeuses et d'immunisation pour voyageurs et autres se tiennent au service de

prévention (Unité Sanitaire) 2750, boul. Laframboise, Saint-Hyacinthe, le lundi de 13 heures 30 à 16 heures, le mercredi de 9 heures à 11 heures 30 et de 13 heures 30 à 16 heures, ainsi que le vendredi de 9 heures à 11 heures 30.

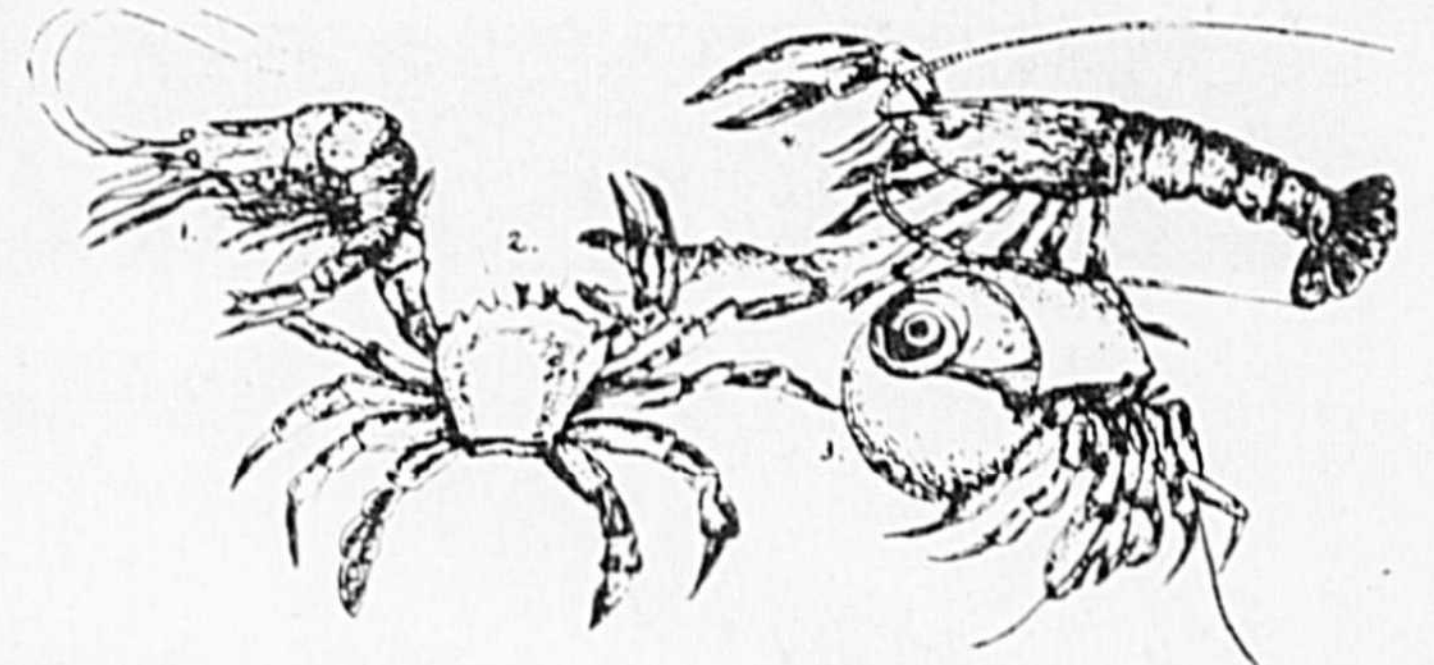
Colo du Datupaliste

Bonjour amis naturalistes,

Je voudrais, cette semaine, pénétrer avec vous dans les abords de nos cours d'eau, visiter nos plages de sable et nos plages rocheuses, pour y découvrir des êtres qui nous sont moins familiers, mais qui cependant jouent un rôle important dans la nature. Ce sont les crustacés, qui habitent le long de nos côtes et de nos rochers. Ils sont pour la plupart comestibles; nos gourmets les apprécient grandement.

Ces animaux sont caractérisés par leurs dix pattes attachées à un robuste thorax. Leur corps est formé d'une série de segments mobiles recouverts de calcaire. Deux de leurs pattes sont plus développées et ont des pinces redoutables pour les profanes.

Voici diverses espèces à étudier:



1. LES CREVETTES:

- Donner trois caractéristiques particulières?...
- Nommer trois sortes de crevettes?...

2. LES CRABES:

- Quel est le surnom des Crabes?...
- Décrire le phénomène de leur mue?...
- Sont-ils comestibles?...

3. BERNARD L'HERMITE:

- Quel est ce personnage?...
- Quel est son hôte préféré?...

4. LE HOMARD:

- Quel est le surnom du homard?...
- Donner trois caractéristiques particulières du homard?...
- On dit que sa croissance est très lente... Donne un exemple qui en est la preuve?...

Voilà un beau travail qui te permettra de mieux connaître ces êtres au service de l'alimentation. Je suis certaine qu'en répondant à ces questions tu t'enrichiras de nombreuses connaissances qui t'auront invité à plus de recherches.

Je t'invite à m'écrire, si tu ne trouve pas, je serai heureuse de te donner les renseignements. À bientôt.

Tante Béatrice
2875, ave Bourdages-Nord
Saint-Hyacinthe, Qué.
J2S 5S3

Interlux

SPÉCIAL D'AUTOMNE

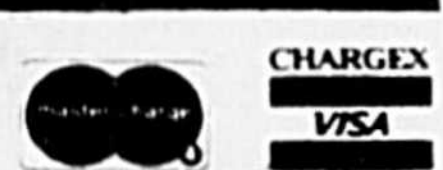
INTÉRIEUR

INTERLUX SOUS COUCHE BLANCHE AU LATEX.....	\$11.99
INTERLUX SOUS COUCHE BLANCHE À L'HUILE.....	\$12.99
INTERLUX UNE COUCHE LATEX SATIN BLANC.....	\$13.99
INTERLUX LATEX SEMI-LUSTRÉ SOFTONE BLANC.....	\$15.99
INTERLUX FINI ALKYD UNE COUCHE SEMI-LUSTRÉ BLANC.....	\$15.99
INTERLUX UNE COUCHE ÉMAIL MAT BLANC.....	\$15.99

Gérard

Lalime inc.

15845, rue Saint-Louis et 15845, rue Messier, Saint-Joseph, Saint-Hyacinthe - tél.: 773-6634



L'Audi 5000 S

Elégance européenne, technologie allemande.

Le summum du luxe automobile.



Deux éléments de la technologie allemande, soit un moteur avant-gardiste de 5 cylindres et l'extraordinaire maniabilité de la traction avant en font une voiture unique à conduire. Mais votre plaisir au volant ne fait que commencer.

L'Audi 5000 S possède une vaste gamme de caractéristiques d'un luxe nord-américain, lesquelles

sont intégrées à un style d'élégance européenne. Venez faire l'expérience du mariage parfait de la technologie et de l'élégance.

L'Audi est maintenant offerte avec un moteur diesel.



AUTOMOBILES FM Inc.

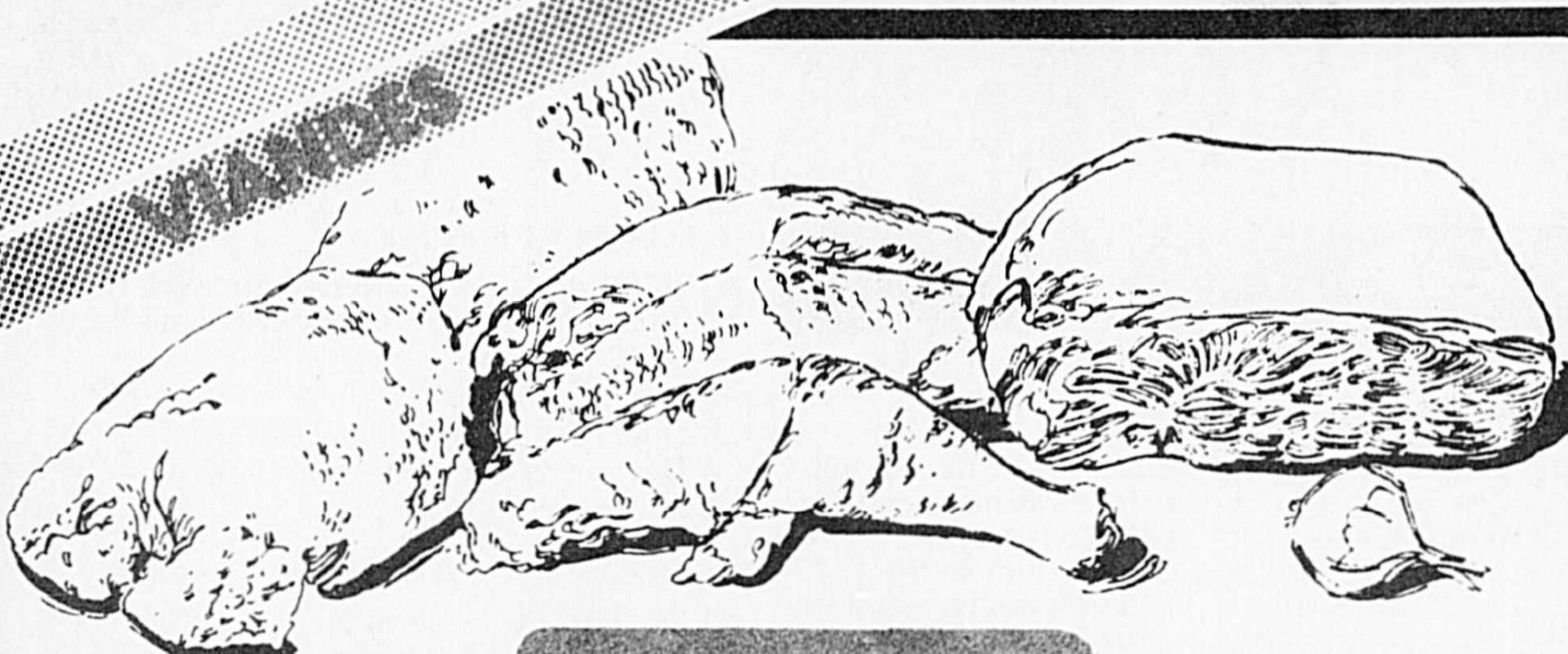
Concessionnaire autorisé - Volkswagen - Audi
Vente - Service - Pièces

560 est, rue Brunette, Saint-Hyacinthe Tél.: 773-9643



RICHÉLIEU

VIANDES



POITRINES DE POULET FRAIS
sans dos

1.48
lb

AIDE-BUDGET
CUISSES DE POULET FRAIS
sans dos

1.18
lb

RÔTI D'ÉPAULE PICNIC
de porc frais

93¢
lb

RÔTI DE SOC DE PORC FRAIS

1.03
lb

JAMBON MIGNON DÉOSSÉ
prêt-à-manger
METRO RICHÉLIEU
2-3 livres

2.78
lb

SAUCISSES FUMÉES
METRO RICHÉLIEU
1 livre

1.38
lb

BACON SANS COUENNE
tranché
SCHNEIDER

2.08
500 g

JAMBON CUIT
tranché
SCHNEIDER

1.68
175 g

QUICHE LORRAINE
surgelée
SCHNEIDER

1.19
200 g

BOUDIN AU LAIT BILOPAGE

1.18
lb

CRETONS BILOPAGE

1.58
10 oz

TOURTIÈRES
surgelées
BILOPAGE

1.88
500 g

AILES DE POULET FRAIS

88¢
lb

SAUCISSON DE BOLOGNE
morceau 2 lb et plus
METRO RICHÉLIEU

1.18
lb

SAUCISSON DE SALAMI
tout boeuf
morceau ou tranché
METRO RICHÉLIEU

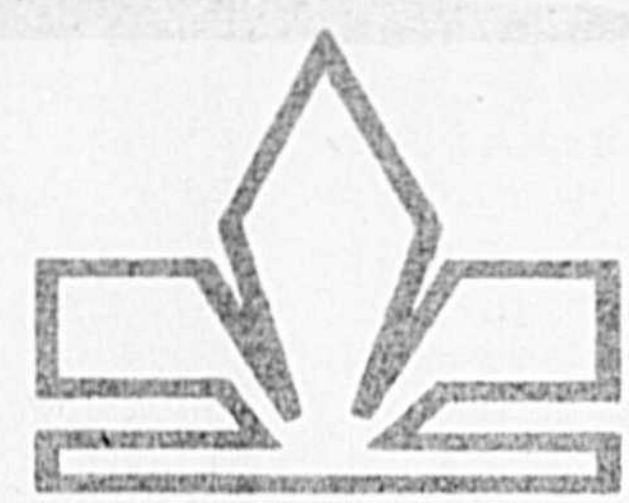
1.98
lb

AIGLEFIN OU SOLE EN PÂTE PRÉ-CUIT
surgelé
portion 2 oz
BOOTH

1.98
lb

MINI PIZZAS TOUTES GARNIES DA VINCI

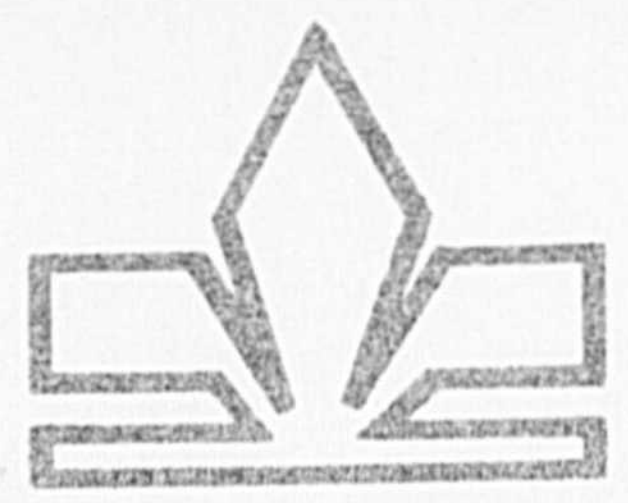
2.08
400 g





POIS VERTS NO. 2
Canada de choix
CARRIÈRE
bte 19 oz

58¢





AIDE-BUDGET
JUS DE POMMES ROUGEMONT
bte 48 oz

78¢

JAVEL CONCENTRÉ LAVO
cont. 128 oz

88¢

PURIFICATEUR D'AIR
arôme ass.
DOUBLE FRAÎCHEUR
25 g

1.18

PÂTE DENTIFRICE
régulière ou menthe
COLGATE
tube 100 ml

98¢

THÉ EN SACHETS
Orange pekoe
SALADA
bte 120s

3.18

FARINE TOUT-USAGE FIVE ROSES sac 5 kg **3.79**

JUS D'ORANGE ORANGE MAISON cont. 1.82 litre **1.69**

MÉLANGE À BOISSON
Club Soda, Tonic, Bitter Lemon, Collins
bouteilles consignées
CANADA DRY 6/750 ml à l'unité **2.89 49¢**

PÂTE DE TOMATES GATTUSO bte 5.5 oz **39¢**

SAUCE SOYA CHUN KING cont. 16 oz **85¢**

BOISSON GAZEUSE
au gingembre, régulière ou diète, bouteilles consignées
CANADA DRY 6/750 ml à l'unité **2.89 49¢**

DATTES SÈCHES JAFFA paquet 16 oz **1.49**

CHOCOLAT
Glosette Raisins, Nut Milk, Oh Henry, Caravan, Cherry Blossom
LOWNEY'S paquet 4 tablettes **1.19**

PÂTES ALIMENTAIRES
spaghettini, spaghetti, macaroni coupé
GATTUSO 1 kg **1.19**

SIROP DE TABLE OLD TIME cont. 750 ml **1.59**

CAFÉ INSTANTANÉ régulier
MAXWELL HOUSE bocal 10 oz **5.69**

CAFÉ MOULU
mouture à toutes fins
MAXWELL HOUSE sac 16 oz **3.29**

CAFÉ INSTANTANÉ DÉCAFÉINÉ
MAXWELL HOUSE bocal 8 oz **5.99**

SOUPE
poulet-nouilles poulet-riz
tomates-riz céleri
AYLMER bte 10 oz **37¢**

MARMELADE PURE
3 fruits, orange
LAURA SECORD bocal 9 oz **75¢**

CRÈME À TARTINER AUX NOISETTES NUTELLA cont. 185 g **1.39**

CÉRÉALES
Cocoa Puffs, Frankenberry, Booberry, Lucky Charms
GENERAL MILLS bte 375 et 400 g **1.59**

ALIMENTS EN PURÉE POUR BÉBÉS
Abricot et autres
GERBER bocal 4.5 oz **33¢**

LES PRIX ANNONCÉS DANS CES PAGES SONT EN VIGUEUR JUSQU'À LA FERMETURE DES MAGASINS DE VOS ÉPICIERIS RICHÉLIEU SAMEDI PROCHAIN LE 8 NOVEMBRE À 17H. NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITÉS, PAS DE VENTE AUX MARCHANDS.

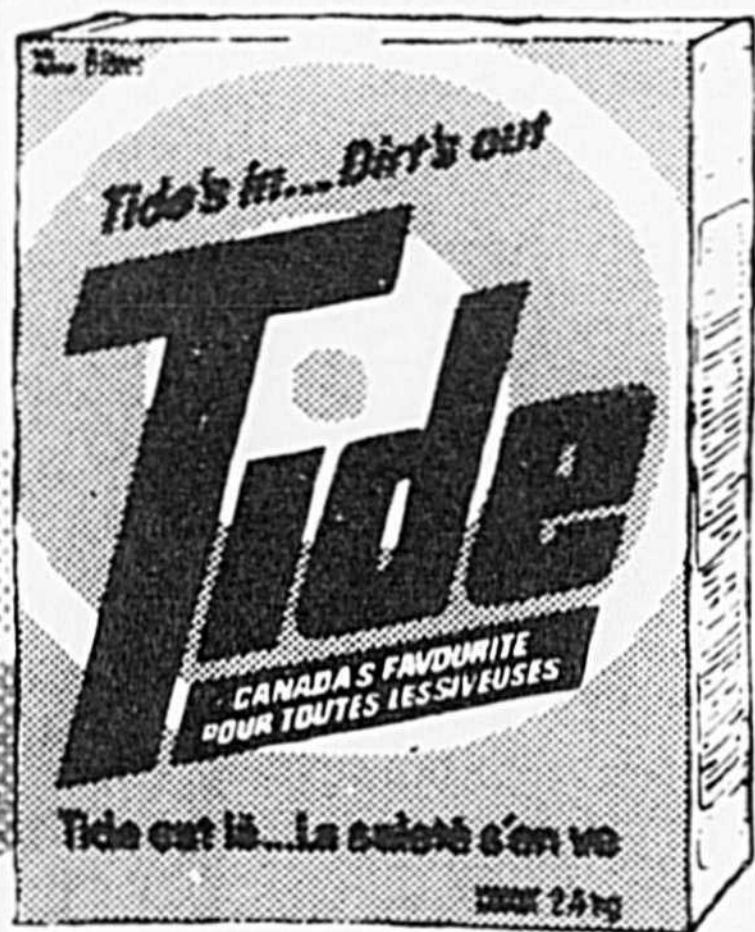
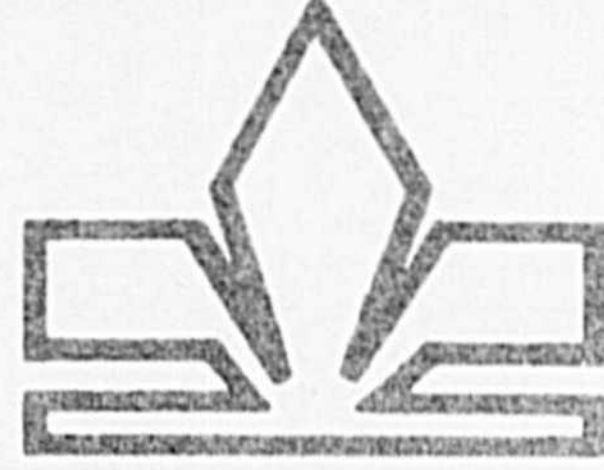
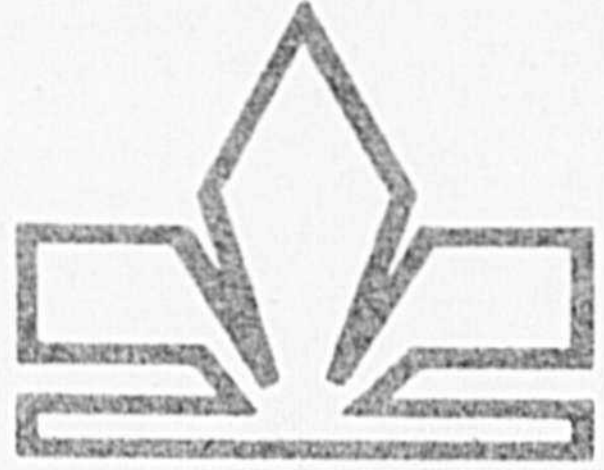
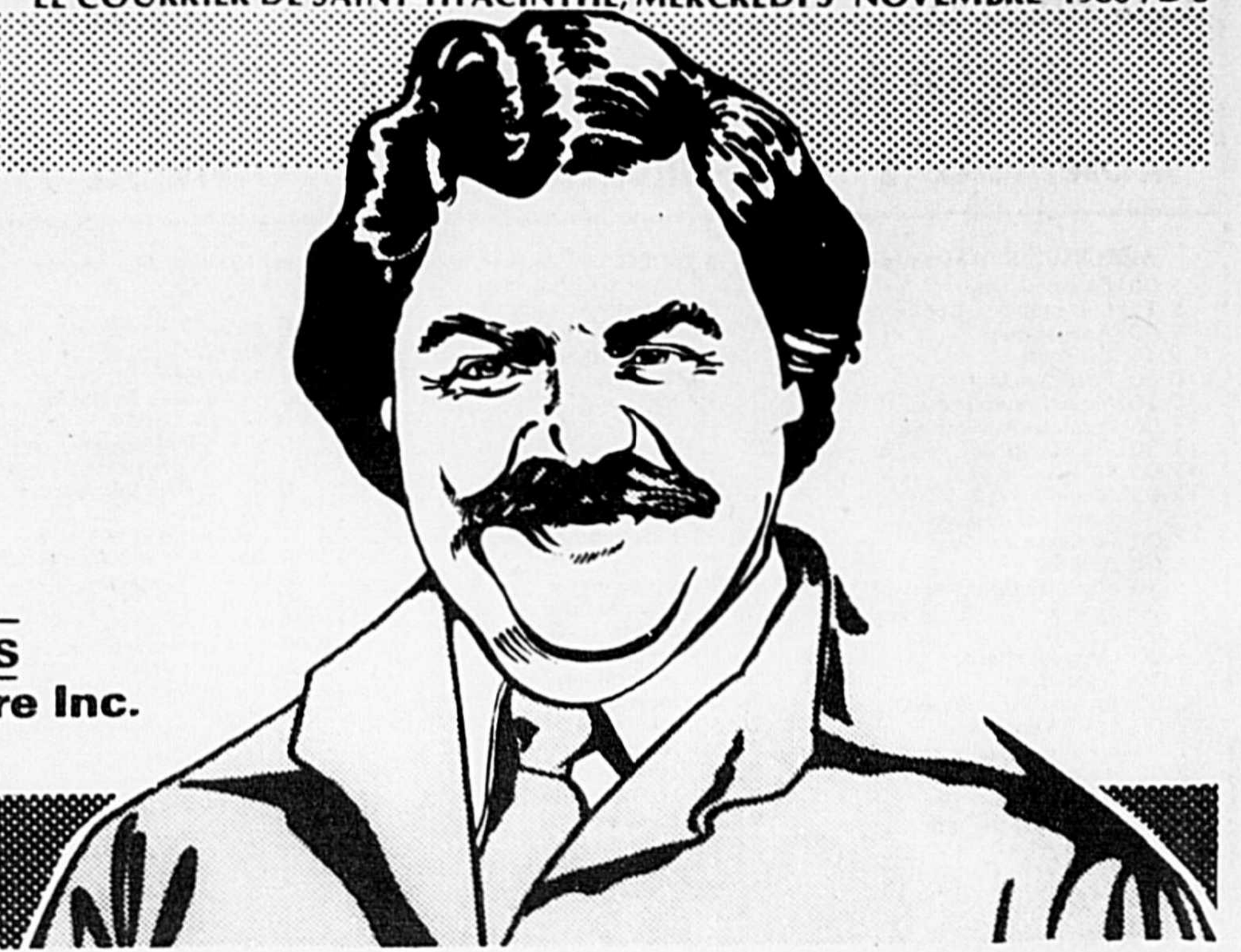
Un épicié

Nos petites attentions "Aide-budget"

Bienvenue aux nouveaux marchands

Marché Seigneuriale Enr.
38, rue Seigneuriale
Beauport, Québec

Marché Ste-Claire Inc.
247, rue Ste-Marie
Chicoutimi Nord, Québec



AIDE-BUDGET

**DÉTERSIF
EN POUDRE**

TIDE

bte 6 litres

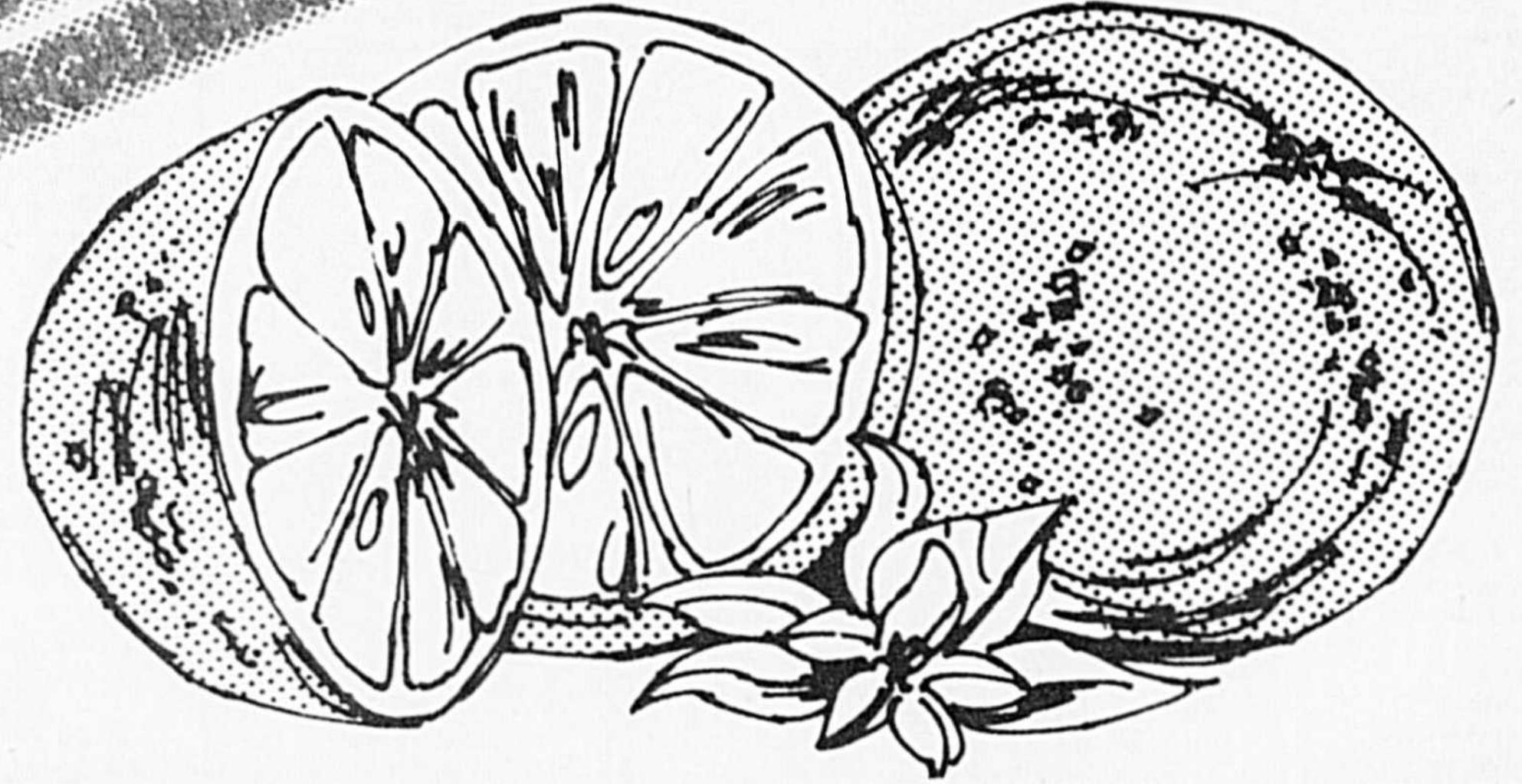
2.98



MARGARINE MOLLE
(disponible au Québec seulement)
PARKAY
maxi bol 1 lb

68¢

**FRUITS
ET LÉGUMES**



AIDE-BUDGET

**ORANGES
"OUTSPAN"**

gr 112

Produit de l'Afrique du Sud

12/149

**POMMES ROUGES
"DÉLICIEUSE"**

gr 125

Produit de la
Colombie Britannique
Cat. Canada de Fantaisie

39¢

ANANAS "DÔLE"

gr 14

Produit de l'Honduras

89¢

**RAISIN ROUGE
"EMPEREUR"**

Produit des États-Unis
Cat. Canada No. 1

79¢

**CONCOMBRE
"SUPER SÉLECT"**

Produit des États-Unis
Cat. Canada No. 1

2/35¢

ÉPINARDS

Culture du Québec
Cello 10 oz

69¢

**AMPOULES
ÉLECTRIQUES**
40, 60 100 watts
G.E. BEST BUY
paquet 2s

89¢

**MÉLANGE À
CROÛTE À TARTE
FEUILLETÉE**

ROBIN HOOD bte 19 oz

88¢

CRAQUELINS
RITZ CHRISTIE
bte 250 g

85¢

**MÉLANGE À GÂTEAU
SNACKING'**

saveurs variées
BETTY CROCKER
bte 14 oz

1.08

PAPIER HYGIÉNIQUE

blanc, rose, jaune
WHITE SWAN
paquet 4 rouleaux

1.28

**CHAMPIGNONS
TIGES & MORCEAUX**

DEPTO
RICHELIEU
bte 10 oz

78¢

**ALIMENTS
SINGLES**

**JUS
D'ORANGE
CONCENTRÉ
OLD SOUTH**

Contenant de 12 1/2 oz

79¢

**VOL-AU-VENT
PEPPERIDGE FARM**

Boîte de 10 oz **89¢**

GÂTEAU

banane
chocolat
marbré Bte de 19 oz
vanille Bte de 18 oz
McCAIN

1.59

**FILET DE MORUE
NICKERSON**

Boîte de 16 oz **1.59**

MINI-GÂTEAUX
Maywest
STUART bte 12's **1.29**

YOGOURT
assortis
SILHOUETTE 4/125 g **1.09**

GARNITURE POUR TARTES
cerises, bleuets,
framboises
VACHON 540 ml **1.49**

AMUSE-GUEULE
Meli-Melo
fromage
CHRISTIE bte 200 g **99¢**

**ASSOUPLISSEUR DE
TISSUS**
en feuilles
BOUNCE 20s **1.49**

**MAXI-SERVIETTES
ADHÉSIVES**
STAY FREE bte 30s **2.89**

ESSUIE-TOUT DE PAPIER
imprimé ou ass.
WHITE SWAN
paquet 2 rouleaux **1.39**

LITIÈRE SANITAIRE
SAULAR sac 4 kg **1.69**

DÉSODORISANT
régulier
NOXZEMA 300 ml **1.89**

LAMES DE RASOIR
GILLETTE
paquet 10s **2.69**

DÉTERGENT LIQUIDE
IVORY cont. 500 ml **1.09**

NETTOYEUR À FOUR
EASY-OFF
aérosol 400 g **1.49**

attentionné

RICHELIEU

HORAIRE DES ÉMISSIONS

MONTREAL 2 SHERBROOKE 7 MONTRÉAL 10

MERCREDI 5 Novembre

9.00 En mouvement
9.15 L'évangile en papier
9.30 Animagérie
9.45 Les Ouf's
10.00 Passe-partout
10.30 Magazine-express
11.00 Au fil de la semaine
11.30 Fifi brindacier
12.00 Téléjournal
12.05 Midi plus
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.30 Les temps de vivre
16.00 Bobino
16.30 Place du fondateur
17.00 Télé-5
18.00 Ce soir
19.00 Génie en herbe
19.30 Galactica
20.30 Le temps d'une paix
21.00 Les 36 cordes
21.30 Bizarre, bizarre
22.00 Vietnam...
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Téléx Arts
23.30 Reflets d'un pays
24.30 Cinéma

JEUDI 6 Novembre

9.00 En mouvement
9.15 Les 100 tours de Cento ur
9.30 Animagérie
9.45 Tam Tam
10.00 Passe-partout
10.30 Magazine-express
11.00 Au fil de la semaine
11.30 Wicke
12.00 Téléjournal
12.05 Midi plus
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.30 Cinéma
16.00 Bobino
16.30 Pop chitrouille
17.00 Les Pierrefeu
17.30 Du neuf au zoo
18.00 Ce soir
19.00 J'aimais deux sans toi
19.30 Boogie woogie 47
20.30 Les grands films
22.00 Le travail à la chaîne
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Téléx Arts
23.30 Cinéma

VENDREDI 7 Novembre

9.00 En mouvement
9.15 Les 100 tours de Centour
9.30 Animagérie
9.45 Les floups
10.00 Passe-partout
10.30 Magazine-express
11.00 Il était une fois l'homme
11.30 Cher oncle Bill
12.00 Téléjournal
12.05 Midi plus
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.30 Cinéma
16.00 Bobino
16.30 Lettre de Nouvelle-France
17.00 Histoires d'hier et...
18.00 Ce soir
19.00 Les Jorache
20.00 Monde de Marcel Dubé
21.30 Science-réalité
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Téléx Arts
23.30 Cinéma

SAMEDI 8 Novembre

8.30 Passe-partout
9.00 Candy
9.30 Pachat
10.00 Les Héros du samedi
11.00 Star Trek
12.00 Téléx Arts
12.05 Semaine à Ottawa
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.00 Football canadien
17.00 Course autour du monde
18.00 Téléjournal
18.30 Noir sur blanc
19.00 Pierre et Cie
20.00 Soirée du hockey
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Cinéma
23.30 Cinéma

DIMANCHE 9 Novembre

8.30 Passe-partout
9.00 Le petit castor
9.30 Grisu le petit dragon
9.45 Grands personnages...
10.00 Le jour du Seigneur
11.00 D'hier à demain
12.00 La semaine verte
13.00 Film
14.00 Second regard
15.00 Hebdo-dimanche
16.00 Football canadien
19.00 Chez Denise
20.30 Les beaux dimanches
21.00 Les beaux dimanches
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Cinéma
23.30 Cinéma

LUNDI 10 Novembre

9.00 En mouvement
9.15 Les 100 tours de Centour
9.30 Animagérie
9.45 You Hou
10.00 Passe-partout
10.30 Magazine-express
11.00 Au fil de la semaine
11.30 Woody le pic
12.00 Téléjournal
12.05 Midi plus
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.30 Les temps de vivre
15.00 Les Ateliers
15.30 Album de souvenirs
16.00 Bobino
16.30 Albatro
17.00 Quelle famille
17.30 Sur la route de l'amitié
18.00 Ce soir
18.20 Nouvelles du sport
18.35 Ce soir
19.00 Cuisine d'Henri Bernard
19.20 L'autre 8 tac
20.00 Du tac au tac
20.30 Télé-sélection
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Téléx Arts
23.30 Commissariat spécial K1
24.30 La poupée sanglante

MARDI 11 Novembre

9.00 En mouvement
9.15 Les 100 tours de Centour
9.30 Animagérie
9.45 Virginie
10.00 Passe-partout
10.30 Magazine-express
11.00 Au fil de la semaine
11.30 Heidi
12.00 Téléjournal
12.05 Midi plus
13.30 Femme d'aujourd'hui
14.30 Cinéma
16.00 Bobino
16.30 Don Quichotte
17.00 Les Pierrefeu
17.30 Aux frontières du connu
18.00 Ce soir
19.00 Le monde de Disney
20.30 Terre humaine
20.30 Race de monde
21.00 Télémag
22.00 Je parle français
22.30 Téléjournal
23.10 Nouvelles du sport
23.20 Téléx Arts
23.30 Rencontres
24.30 Cinéma

MERCREDI 5 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 Fourmi atomique
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Informa bloc
18.15 Sports et météo
18.30 Simon Templar
19.30 Les brillants
20.00 Mariol
20.30 Mini série
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 La sélection
23.01 Informa soir
23.16 Couleur du temps
23.25 Film O-7

JEUDI 6 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 Pierre Popotame
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Informa bloc
18.15 Sports et météo
18.30 Chips
19.30 Que sera sera
20.00 Hockey du jeudi soir
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Informa soir
23.16 Couleur du temps
23.25 Film O-7

VENDREDI 7 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 P'tits bonshommes
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Informa bloc
18.15 Sports et météo
18.30 L'homme de 6 millions
19.30 J'ai mon voyage
20.00 Science et technologie
20.30 La parole est à vous
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Informa soir
23.16 Couleur du temps
23.25 Film O-7

SAMEDI 8 Novembre

8.30 Au bois de Florence
9.00 Fusée XL-5
9.30 Escadrille sous-marine
10.00 Satellites
10.30 Perdus dans l'espace
12.00 Samedi midi
14.00 Jeannette veut savoir
15.30 Sans détour
15.30 Gros plan...
16.00 Ah quelle famille
16.30 Goldarak
17.00 Jeunesse express
17.30 7 instant
18.00 Et ça tourne
19.00 Soirée canadienne
20.00 Les Grands spectacles
22.00 Sur la sellette
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.05 Film O-7

DIMANCHE 9 Novembre

8.30 Au 100 tuple
9.30 Au bois de Florence
10.00 Il est écrit
10.30 Echos du western
11.30 2000 ans après J.-C.
12.00 Le Brunch
14.00 Un monde à savoir
15.00 Politique à l'autre
15.30 Sorcière bien-aimée
16.00 Royaume des animaux
16.30 Passepartout
17.00 Justice pour tous
17.30 P'tits bonshommes
17.50 7 instant
18.00 Dans tous les cantons
18.30 Terre nouvelle
19.00 Capitaine Flam
19.30 J.P.P.
20.30 Vedette plus
21.30 Venez donc chez moi
22.00 Les gens qui font...
22.30 Les nouvelles TVA
23.40 Sports
23.45 Médecin d'aujourd'hui

LUNDI 10 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 Agent sans secret
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Informa bloc
18.15 Sports et Météo
18.30 La petite maison...
19.30 Ciné-choix
20.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Informa soir
23.16 La couleur du temps

MARDI 11 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 Scooby doo
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Informa bloc
18.15 Sports et météo
18.30 Conquête de l'ouest
19.30 Clan Beaulieu
20.00 Chemin d'une vie...
20.15 Agenda
20.30 Hawaii 5-0
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Informa soir
23.16 Couleur du temps

MERCREDI 5 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Fanfan Dédé
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Le 10 vous informe
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Service à la communauté
16.00 Fourmi atomique
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Le 10 vous informe
18.30 Simon Templar
19.30 Les brillants
20.00 Mariol
20.30 Mini série
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.15 Couleur du temps
23.25 Ciné-détente

JEUDI 6 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Fanfan Dédé
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Le 10 vous informe
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Service à la communauté
16.00 Pierre Popotame
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Les tannants
18.30 Le 10 vous informe
18.30 Chips
19.30 Ciné-quiz
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.15 Couleur du temps
23.25 Ciné-détente

VENDREDI 7 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Fanfan Dédé
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Le 10 vous informe
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Service à la communauté
16.00 P'tits bonshommes
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Le 10 vous informe
18.30 L'homme de 6 millions
19.30 J'ai mon voyage
20.00 Science et technologie
20.30 La parole est à vous
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.15 Couleur du temps
23.25 Ciné week-end

SAMEDI 8 Novembre

8.30 Granoig et cie
9.00 Fusée XL-5
9.30 Escadrille sous-marine
10.00 Poly en Espagne
10.30 Satellites
11.00 Perdus dans l'espace
12.00 Samedi midi
14.00 Jeannette veut savoir
15.30 Sans détour
15.30 Gros plan...
16.00 Ah quelle famille
16.30 Goldarak
17.00 Jeunesse express
17.30 7 instant
18.00 Et ça tourne
19.00 Soirée canadienne
20.00 Les Grands spectacles
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.05 Ciné week-end

DIMANCHE 9 Novembre

8.30 Granoig et cie
9.00 Patrouille du Cosmos
10.00 2000 ans avant J.-C.
10.30 C'était le bon temps
12.00 Le Brunch
14.00 Un monde à savoir
15.00 Politique à l'autre
15.30 Sorcière bien-aimée
16.00 Royaume des animaux
16.30 Passepartout
17.00 Justice pour tous
17.30 P'tits bonshommes
17.50 7 instant
18.00 Dans tous les cantons
18.30 Terre nouvelle
19.00 Capitaine Flam
19.30 J.P.P.
20.30 Vedette plus
21.30 Venez donc chez moi
22.00 Les gens qui font...
22.30 Les nouvelles TVA
23.15 Médecin d'aujourd'hui

LUNDI 10 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Fanfan Dédé
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Le 10 vous informe
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Service à la communauté
16.00 Agent sans secret
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Le 10 vous informe
18.30 La petite maison...
19.30 Ciné-choix
20.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.15 Couleur du temps
23.25 Ciné-détente

MARDI 11 Novembre

7.30 P'tits bonshommes
8.00 Première heure
9.00 A la bonne franquette
9.30 Votre amie Suzanne
11.00 Sans détour
11.30 P'tits bonshommes
11.45 Satellites
12.15 Informa 7
12.30 Ciné-Quiz
14.30 Jeannette veut savoir
15.30 Vous les femmes
16.00 Scooby doo
16.30 Jinny
17.00 Les tannants
18.00 Le 10 vous informe
18.30 Conquête de l'ouest
19.30 Clan Beaulieu
20.00 Toute la ville en parle
20.15 Hawaii 5-0
21.30 Michel Jasmin
22.29 La Quotidienne
22.30 Les nouvelles TVA
23.00 Sports
23.15 Couleur du temps
23.25 Ciné-détente

films
À LA TÉLÉVISION

Canal 2

MERCREDI 5 novembre
00h. — L'ANNÉE SAINTE (5).
Fr. 1976. Comédie policière de J. Girault avec Jean Gabin, Jean-Claude Brialy et Danielle Darrieux. A l'occasion de l'année sainte, deux évadés déguisés en ecclésiastiques décident d'aller récupérer un magot enfoui près de Rome. Comédie modérément amusante. Mise en scène statique. Bon jeu des acteurs. Dernier film de Gabin. -A.

JEUDI 6 novembre
00h.30 — JONAS QUI AURA 25 ANS EN L'AN 2000 (3).
Suis. 1976. Comédie de mœurs de A. Tanner avec Jean-Luc Bideau, Jacques Denis et Miqui-Mau. A Genève, les circonstances mettent en contact divers jeunes gens d'esprit contestataire. Étude primésuatière de problèmes contemporains. Ton ironique. Effets de distanciation. Interprétation d'une qualité uniforme.

14h.30 — LE PELICAN (3).
Fr. 1973. Drame psychologique réalisé et interprété par Gérard Blain avec Dominique Rivest et César Chauveau. Après avoir fait de la prison, un musicien dont la femme s'est remariée, cherche à revoir son jeune fils. Œuvre d'une grande sobriété en même temps que d'une rare intensité. Mise en scène remarquablement contrôlée. Interprétation prenante.

20h. — L'ÂGE DE CRISTAL (Logan's run) (4).
E.U. 1976. Drame de science-fiction de M. Anderson avec Michael York, Jenny Agutter et Peter Ustinov. Dans une civilisation de l'avenir, les citoyens sont éliminés lorsqu'ils atteignent l'âge de trente ans. Décors et effets spéciaux impressionnants. Intrigue schématique. Inépuisable technique. Interprétation consciencieuse. -A.

23h.30 — LA CROIX DE MADÈRE (No sign of the cross) (4).
E.U. 1972. Drame policier de D. Duke avec George Peppard, Broderick Crawford et Louise Sorel. Une très ancienne croix, évaluée à un million est volée pendant son transfert du Mexique aux États-Unis. Épisode de la série "Banquet". Intrigue ingénieuse. Mise en scène nerveuse. Bonne distribution. -A.

VENDREDI 7 novembre
14h.30 — LE CAVE SE REBIFFE (4).
Fr. 1962. Comédie policière de G. Grangier avec Jean Gabin, Maurice Biraud et Bernard Blier. Un faussaire retiré des affaires revient à la fabrication de faux billets. Scénario ingénieux. Mise en scène de métier. Dialogue percutants. Gabin en excellente forme.

23h.30 — AFFREUX, SALES ET MÉCHANTS (3).
It. 1976. Comédie de mœurs de E. Scala avec Nina Manfredi, Francesco Annibaldi et Maria Bosco. Un vieillard vivant dans un bidonville de Rome est à couteaux tirés avec ses nombreux rejetons. Dures conditions sociales traitées avec un humour grinçant. Mise en scène souple et vivante. Excellente interprétation de N. Manfredi.

SAMEDI 8 novembre
01h. — HISTOIRE D'UNE FEMME (5).
It. 1969. Drame sentimental de L. Bertolucci avec Bibi Andersson, Robert Stock et Mies Farenino. Une Suédoise mariée à un diplomate américain retrouve à Rome un ancien amant. Feuilleté de luxe. Traitement superficiel. Images soignées. Jeu sensible de Bibi Andersson.

23h.05 — LE CORPS DE MON ENNEMI (4).
Fr. 1976. Drame policier de H. Verneuil avec Jean-Paul Belmondo, Marie-France Pisier et Bernard Blier. A sa sortie de prison pour un meurtre qu'il n'a pas commis, un homme rentre dans sa ville natale et recherche le vrai coupable. Retours en arrière bien amenés. Critique sociale valable. Mise en scène solide. Bonne interprétation de Belmondo.

DIMANCHE 9 novembre
00h.30 — DEUX COPINES, UN SÉDUCTEUR (The world of Henry orient) (4).
E.U. 1964. Comédie de G. Hill avec Peter Sellers, Tippy Walker et Merrie Spathe. Deux adolescentes entreprennent d'étudier les habitudes de vie d'un musicien qui est leur idole. Alertes et fantasistes. Fines notations psychologiques. Jeunes interprètes sympathiques.

23h.15 — LA DENTILLIÈRE (2).
Fr. 1976. Drame psychologique de C. Goretta avec Isabelle Huppert, Yves Beneyton et Florence Giorgetti. Une jeune coiffeuse avec un étudiant en liaison dont la rupture l'entraîne à la neurasthénie. Grande délicatesse de touche. Suite de notes rapides et significatives. Interprétation toute de nuances d'Isabelle Huppert.

MARDI 11 novembre

14h.30 — LA VALISSE (5).
Fr. 1973. Comédie d'espionnage de G. Lautner avec Michel Constantin, M. Velle Darc et Jean-Pierre Marielle. Un agent secret français est chargé d'assurer la fuite d'un collègue israélien caché dans une malle. Variations romanesques sur certains faits d'actualité. Développement de valeur inégale. Bon trio de comédiens.

19h. — FRISONS GARANTIS (Never a dull moment) (5).
E.U. 1968. Comédie policière de J. Paris avec Dick Van Dyke, Edward G. Robinson et Dorothy Provine. Un acteur est entraîné malgré lui par une bande de gangsters qui le prennent pour un fumeur célèbre. Comédie sans prétention menée avec bonne humeur. Pointes satiriques amusantes. Interprètes sympathiques. -E.

Canal 7

SAMEDI 6 novembre
23h.05 — HARLOW LA BLONDE PLATINE (Harlow) (4).
E.U. 1965. Drame biographique de G. Douglas avec Carroll Baker, Martin Balsam et Red Buttons. Vie d'une vedette de l'écran des années 30. Réalisation soignée. Bonne reconstitution d'époque et de milieu. C. Baker bien dirigée.

LUNDI 10 novembre
23h.25 — CERCUEIL DE PLOMB POUR UNE JEUNESSE DORÉE (6).
All. 1973. Drame policier de J. Roland avec Herbert Fleischmann, Henry Silva et Horst Jansen. Le fils et la fille de deux chefs de la mafia en guerre, s'apprêtent l'un de l'autre. Suite de clichés. Intrigue sentimentale superficielle. Mise en scène artificielle. Interprétation incertaine.

MARDI 11 novembre
23h.25 — INSPECTEUR KARATE (6).
H.K. 1974. Drame policier de L.K. Chang avec K'o Shun Hsiung, Chiao Chiap et K'o Min Hsiung. Un inspecteur enquête sur l'assassinat d'un jeune homme en pleine rue. Éléments mélodramatiques se mêlant à l'intrigue. Personnages dessinés à gros traits. Interprétation sans nuances.

Canal 9

MERCREDI 5 novembre
23h.30 — UNE FILLE TRES AVENTURIERE (Ask Any Girl) (4).
E.U. 1959. Comédie de C. Walters avec David Niven, Shirley Maclaine et Gig Young. Une jeune fille connaît une série d'aventures après avoir quitté sa petite ville natale pour se trouver un emploi et un mari à New York. Éléments satiriques réussis. Nombreux gags fort drôles. Ensemble inégal. Excellente interprétation de S. Maclaine.

JEUDI 6 novembre
23h.30 — L'ORGANISATION (The Organization) (4).
E.U. 1971. Drame policier de D. Medford avec Sidney Poitier, Gerald S. O'Laughlin et Sherie North. Aidé par un groupe clandestin, un officier de police enquête sur le meurtre d'un trafiquant de drogue. Mise en scène efficace. Dimensions sociales bien évoquées. Interprètes habilement dirigés.

VENDREDI 7 novembre
00h.45 — LA MORT FRAPPE TROIS FOIS (Dead Ringer) (5).
E.U. 1964. Drame de P. Henreid avec Bette Davis, Karl Malden et Peter Lawford. Une femme assassine sa sœur jumelle et emprunte son identité. Suspense invraisemblable mais bien menée. Mise en scène valable. Bon jeu de la vedette dans un double rôle.

23h.30 — FLAVIA, L'ECORCHÉE VIVANTE (5).
It. 1974. Drame de mœurs de G. Mingozzi avec Florinda Bolkan, Maria Casarès et Anthony Quinn. Au début du XVIe siècle, une religieuse à la vocation forcée se révolte contre son état. Description complaisante des horreurs d'une époque. Mise en images assez soignée. Bonne interprétation.

SAMEDI 8 novembre
00h.45 — BOMBARDIER B-52 (Bombers B-52) (5).
E.U. 1957. Drame de G. Douglas avec Alan Ladd, Rossana Podesta et Lloyd Nolan. Un officier américain procure des armes aux Cubains luttant contre l'occupation espagnole. Mélodramatique et conventionnelle. Mise en scène assez mouvementée. Interprétation inégale.

23h.15 — LA VIE PASSIONNÉE DE VINCENT VAN GOGH (Lust for Life) (3).
E.U. 1956. Drame biographique de V. Minnelli avec Kirk Douglas, Anthony Quinn et James Donald. Les grands moments de la vie du peintre célèbre. Atmosphère d'époque bien évoquée. Mise en scène soignée. Interprétation de classe.

LUNDI 10 novembre
23h.30 — LA BRIGADE DES COW-BOYS (Journey to Shiloh) (5).
E.U. 1967. Drame de guerre de W. Hale avec James Caan, Michael Sarrazin et Michael Burns. Sept jeunes gaillards du Texas s'en viennent combattre dans les rangs de l'armée confédérée. Tableau d'époque schématique mais intéressant. Épisodes significatifs. Équipe d'interprétation inégale.

MARDI 11 novembre
23h.30 — LA LOI DU MILLIEU (Get Carter) (5).
G.B. 1971. Drame policier de M. Hedges avec Michael Caine, Ian Hendry et John Osborne. Un gangster londonien retourne dans sa ville natale pour enquêter sur la mort de son frère. Intrigue confuse et complexe. Protagoniste fort peu sympathique. Mise en scène lourde. Jeu adéquat de M. Caine.

Canal 10

MERCREDI 5 novembre
12h.30 — LOUIS ARMSTRONG, ÉPOQUE CHICAGO (5) (Louis Armstrong, Chicago Style).
E.U. 1976. Comédie dramatique de L. Phillips avec Ben Vereen, Red Buttons et Margaret Avery. Au début des années 30, un musicien de jazz à maille à partir avec des gangsters. Film tourné pour la télévision. Assez bonne évocation d'époque. Mise en scène inégale. Bonne imitation d'Armstrong par Vereen.

23h.25 — LUCIA ET LES GOUPES (4).
It. 1971. Drame social de P. Squitieri avec Franco Nero, Fabio Testi et Claudia Cardinale. A Naples, au début du siècle, un avocat combat une société criminelle secrète. Tableau d'époque impressionnant. Esthétique soignée. Aspects mélodramatiques. Interprétation sobre.

JEUDI 6 novembre
12h.30 — DROLE DE SOLITUDE (Suddenly Single) (5).
E.U. 1971. Comédie dramatique de J. Taylor avec Hal Holbrook, Barbara Rush et Harvey Korman. Un divorcé mène une vie libre, ce qui l'amène à désirer un mariage sérieux. Film tourné pour la télévision. Scénario et réalisation conventionnels. Bonne interprétation.

23h.25 — LA GUERRE DES MONSTRES (6).
Jap. 1967. Drame d'horreur de I. Honda avec Russ Tamblyn, Kumi Mizuno et Kenji Sahara. Deux monstres géants d'origine inconnue sèment la panique au Japon. Intrigue naïve. Mise en scène superficielle. Qualité des trucages inégale. Interprétation artificielle.

VENDREDI 7 novembre
12h.30 — LE SENTIER DE L'ENFER (Warpath) (5).
E.U. 1951. Western de B. Haskin avec Edmund O'Brien, Dean Jagger et Forrest Tucker. Un homme s'engage dans un régiment de cavalerie pour découvrir les meurtriers de sa fiancée. Intrigue conventionnelle. Réalisation honnête. Beaux extérieurs. Interprétation satisfaisante. -A.

23h.25 — LA CONQUÊTE DE LA PLANÈTE DES SINGES (5) (Conquest of the Planet of the Apes).
E.U. 1972. Film de science-fiction de L. Lee Thompson avec Roddy McDowall, Don Murray et Hari Rhodes. En 1991, des singes domestiques se révoltent contre leurs maîtres sous la conduite d'un congénère doté d'intelligence. 4e épisode d'une série commencée par "La Planète des Singes". Scénario banal. Mise en scène assez vigoureuse. Interprétation inégale. -A.

SAMEDI 8 novembre
00h.55 — LE CRI DU COEUR (5).
Fr. 1974. Drame psychologique de C. Lallemant avec Eric Damain, Stéphane Audran et Maurice Ronet. Un adolescent infirme rend la vie impossible à ses parents. Sujet dur. Traitement plutôt lâche. Quelques scènes réussies. Bons comédiens.

23h.25 — VINCENT, FRANÇOIS, PAUL ET LES AUTRES (3).
Fr. 1974. Chronique de mœurs de C. Sautet avec Yves Montand,

Explication: Les chiffres placés avant le titre réfèrent à la valeur artistique (1) chefs d'oeuvre (2) remarquable (3) très bon (4) bon (5) moyen (6) médiocre (7) minable. - A la fin du texte s'ajoute quand il y a lieu, la convenance pour les jeunes: E - enfants — A - adolescents.

20h. — LA LOI DE SUCCESSION (The Man) (4).
E.U. 1971. Drame social de J. Sargent avec James Earl Jones, William Windom et Martin Balsam. Les ennemis politiques d'un homme de race noire parvenu à la fonction de président des États-Unis. Sujet intéressant. Développement plausible. Mise en scène habile et fonctionnelle. Interprétation convaincante. -A.

23h.05 — JUSTICE SAUVAGE (Walking Tall) (5).
E.U. 1973. Drame policier de P. Karlson avec Joe Don Baker, Elizabeth Hartman et Hoah Beery. Un ancien lutteur devenu sheriff mène une dure lutte aux criminels de sa région. Tiré d'une expérience vécue. Situations simplifiées. Mise en scène nerveuse et vigoureuse. Ensemble un peu lourd. Jeu sincère des interprètes. Climat de dure violence.

DIMANCHE 9 novembre
00h.35 — OPERATION CAPRICE (Caprice)

chronique "SANTÉ"

Votre optométriste de famille

Fonctionnement visuel (partie 2)

Nous en sommes donc rendu à l'étude du mécanisme de l'accommodation, celui qui permet la mise à foyer sur les objets vus de loin ou de près et qui dépend du cristallin. Le cristallin a la forme d'une loupe bombée des deux côtés. Lorsque l'oeil regarde un objet de loin, le cristallin est en position de repos et n'a généralement pas besoin de fournir plus de puissance à l'oeil pour voir clair. Lorsque l'oeil regarde un objet rapproché, des impulsions nerveuses activent le muscle rattaché au cristallin qui devient plus bombé et permet par une plus grande puissance fournie, de voir clair de près. C'est ce qu'on appelle l'accommodation.

Une bonne flexibilité du système accommodatif permettra à un sujet de voir systématiquement clair aussitôt qu'il regarde de près ou aussitôt qu'il lève les yeux pour regarder au loin. En fait, il existe un moment d'embrouillement qui correspond au temps de mise à foyer. Mais ce temps équivaut à une fraction de seconde et est imperceptible. A partir du moment cependant où la flexibilité de ce système est moins grande, le système devient inefficace et le sujet pourra se plaindre d'embrouillement passager. Des maux de tête ou de la fatigue visuelle pourront aussi se rencontrer suite à une fatigue précoce du système musculaire d'accommodation.

Ainsi lorsqu'on regarde un objet rapproché, notre oeil accommode pour voir clair. Il est important de noter qu'en plus d'accommoder, nos deux yeux doivent se diriger sur l'objet pour le voir clair et surtout n'en voir qu'un. C'est le phénomène de la convergence. Sans elle, notre cerveau ne pourrait faire une, des deux images qu'il reçoit.

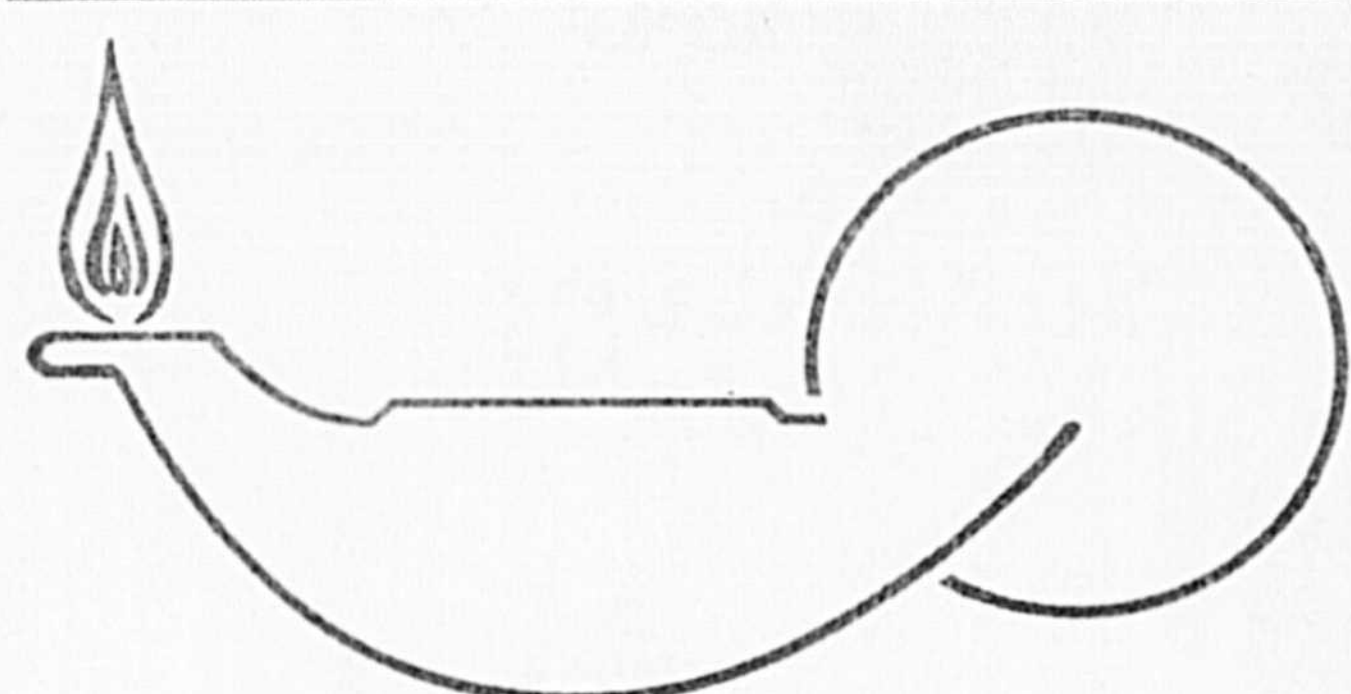
Toute déficience de l'un ou l'autre de ces deux systèmes, ou toute déficience de la relation établie qui doit exister entre eux conduit inévitablement à un mauvais fonctionnement visuel qui par les efforts fournis amènent une gamme de symptômes d'inconfort, plus ou moins supportables selon l'utilisation qu'un sujet fera de ses yeux.

Il existe un autre système qui peut conduire à une fatigue visuelle: il s'agit du système des muscles extrinsèques de l'oeil, ceux qui permettent à l'oeil de bouger en tout sens.

Il est primordial d'avoir souplesse, liberté et coordination de ces muscles pour avoir une harmonie complète du système oculo-visuel.

Dans toutes activités, il est rare qu'un sujet déplace la tête pour voir quelque chose. Ce sont ses yeux qui bougent. L'efficacité de cette mobilité est surtout à noter dans les activités de lecture où les yeux doivent bouger lentement, régulièrement, sans saccade et sans effort. Sitôt qu'un effort doit être fourni lors de cette activité musculaire, le sujet perd de sa concentration et devient moins efficace dans la tâche qu'il exécute.

Vous savez maintenant ce que votre optométriste évalue lors de votre examen visuel. Lorsque ces habiletés visuelles sont déficientes, votre optométriste veillera à vous conseiller pour les développer ou les améliorer car elles sont primordiales pour tout bon fonctionnement visuel.



En ce temps-ci

Un temple à purifier

Dimanche le 9 novembre 1980

Un jour, Jésus entra dans le Temple de Jérusalem. Il y trouva là des gens qui profitaient du Temple pour vendre toutes sortes de choses, pour changer de l'argent, etc. Jésus se fâcha et chasse tous ces trafiquants avec un fouet de cordes: "Ne faites pas de la maison de mon Père une maison de commerce" (Jean 2, 16). Ce jour-là, Jésus purifia le Temple de l'égoïsme et de la cupidité des hommes.

Aujourd'hui, qui n'a pas à purifier son propre Temple? Nous immolons tous quelques "péchés mignons" sur l'autel de nos ambitions, de nos intérêts ou de nos égoïsmes.

Par exemple, les Temples de l'argent ont plus de "pratiquants" que beaucoup de nos églises: il y a Las Vegas et Atlantic City, mais il y a aussi chez nous les courses, les loteries et les gageures de toutes sortes qui ont leurs fervents adorateurs. Les Temples de la pornographie, magazines, romans, films, etc., ont aussi beaucoup d'adètes. Les Temples de la consommation ont aussi leurs "fans": on se crée toujours de plus en plus de besoins et on achète de plus en plus et on produit de plus en plus, et la spirale production, consommation, inflation, chômage, grève, etc. tourne de plus en plus vite. Il y a aussi les adorateurs de l'alcool, de la drogue, etc. Et chacun peut continuer pour soi sa propre liste.

Nous sommes tous à notre manière des "Vendeurs du Temple", ne nous le cachons pas et nous aurions tous droit à quelques bons coups de fouet de la part de Jésus, si d'aventure il passait en face de nos "idoles".

Jules Beaulac
Office de l'Éducation chrétienne

• GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE •

Les disques Lemaire Ltée

600, boul. Laurier, Beloeil
Centre d'achat Montenach

Vous invite du 29 octobre au 8 novembre
à la plus

GRANDE FOIRE DU DISQUE

jamais vu sur la rive sud

PLUS DE

\$100,000.

de disques à écouler dans le centre du mail.

ANIMATION ET SPÉCIAUX SURPRISES SUR LES LIEUX

Annonceur: MICHEL PILON

Artiste invité: DANIEL HÉTU

Samedi, 8 novembre de 14 h à 15 h



DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE •

DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE • GRANDE FOIRE DU DISQUE •

UNIPRIX

KLEENEX
Papier-mouchoirs blancs. Boîte de 200

73¢

Économisez 16¢

Avec ce coupon seulement
Limite: 3 par client



CREST
Dentifrice 100 ml

113¢

Économisez 36¢

Avec ce coupon seulement
Limite: 3 par client



STAYFREE
30 maxi-serviettes régulières

264¢

Économisez 65¢



ESPRIT
Shampooing
Format d'essai
50 ml

273¢

Économisez 25¢



ASPIRIN
Bayer
100 comprimés

124¢

Économisez 25¢



CEPACOL
Rince-bouche liquide
500 ml

153¢

Économisez 66¢



ARTECHOL
facilite la digestion
50 comprimés

239¢

Économisez 60¢



AGREE
Rince-conditionneur
350 ml
1.84

LYPSIL
Baume pour les lèvres
2/99¢

BIC
Rasoir jetable pour hommes
Paquet de 5
2/1.44

NUFORMS
12 condoms lubrifiés
3.19

CEPACOL
24 pastilles pour la gorge
1.19

PERSONAL TOUCH
Ensemble de rasoir + 2 lames
2.99

CLOSE-UP
Dentifrice 100 ml
1.14

PRÉPARATION 'H'
Onguent, 1 oz.
1.39

SCHICK
Injecteur, 7 lames
1.39

CONCEPTROL
12 condoms lubrifiés + 3 en boni
2.99

VISACLEAN
Nettoyeur aérosol 13 g pour lunettes
1.49

JOHNSON'S
Lotion pour bébés, 240 ml
1.99

VISINE
Gouttes pour les yeux 15 ml
1.39

RÉCHAUFFE-PIEDS
Dévore-odeurs de Johnson semelles Gésodorisantes

169¢

Économisez 40¢



CIGARETTES BIC
Marques canadiennes populaires, au Québec

2/1.49



CENTRE DE PHOTO

ALBUM-PHOTO GRATUIT
avec le développement d'un film négatif couleur 110, 126 et 135

PAMPERS
Couche jetables

24 premiers pas
399¢ **Économisez 50¢**

30 de jour
24 super absorb.
329¢ **Économisez 30¢**

12 de nuit
189¢ **Économisez 10¢**

CAREFREE OB
30 tampons
259¢ **Économisez 55¢**

FLINTSTONES
Vitamines multiples
100 comprimés à croquer
399¢ **Économisez \$1**

ONE-A-DAY
Vitamines multiples
100 comprimés
299¢ **Économisez 80¢**

GINSENG ROYAL
de Bio Chimique
Gelée royale 10 ml 10 ampoules
739¢ **Économisez 330**

PROMAX COMPACT
Séchoir à cheveux 1200 watts
1988

VICKS
Vaporub 100 ml
199¢ **Économisez 50¢**

ENVELOPPE THERMIQUE
Coussinet électrique flexible de Gillette
2199

AQUAFRESH
Dentifrice 100 ml + 50% boni
119 **Économisez 20¢**

SILKIENCE
Shampooing 300 ml.
189 **Économisez \$1**

FACELLE ROYALE
Essuie-tout blanc Pqt. de 2 rouleaux
139 **Économisez 30¢**

FACELLE ROYALE
Papier hygiénique blanc, 4 rouleaux
149 **Économisez 22¢**

SOFT & DRI
Désodorisant 200 ml + 50 ml boni
169 **Économisez 80¢**

OIL OF OLAY
Lotion de beauté 100 ml.
469 **Économisez 130**

CENTRE DE PRODUITS NATURELS

BICHOLATE
60 comprimés de Lalco
219 **Économisez 40¢**

GERME DE BLÉ
liquide de Lalco 250 ml
389 **Économisez 130**

GINSENG
de Corée, 150 mg de Lalco. 150 capsules
889 **Économisez 140**

KILO PRIVE
Régime amaigrissant de Lalco. 20 sachets
989 **Économisez 280**

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités durant la vente du

DU 5 AU 15 NOVEMBRE 1980

PRIX AU COMPTOIR

GÉRARD BOUSQUET
2416, Desseulles, St-Hyacinthe
774-5389

JEAN RAVINELLE
1430, Des Cascades, St-Hyacinthe
773-9772

JEAN-GUY GAUCHER
1772, Des Cascades, St-Hyacinthe
773-8433

JEAN-PIERRE LAVIGNE
1012, Dubois, Acton Vale
546-7775

JEAN-MARC LAVIGUEUR
1040, Dubois, Acton Vale
546-2522

CÔTÉ & LEMIEUX
4454, Laurier, Douville
773-1675

BERNARD LEVEBVRE
11, Rouville, Centre Commercial /
St-Hilaire 467-4184