

NOËL DANS QUATRE SEMAINES

LE GÂTEAU AUX FRUITS

■ Les bons gâteaux aux fruits sont comme les bons vins. L'âge leur fait du bien. Il reste tout juste assez de temps avant Noël pour les préparer en leur assurant un temps de repos salutaire.

À la base, la confection d'un gâteau aux fruits est assez simple. Toutes les différences viennent des ingrédients que l'on utilise. Plus ou moins de fruits et de noix, avec un choix plus ou moins grand, font que les résultats sont plus ou moins spectaculaires. Et la facture, en bout de liste, plus ou moins élevée.

Le raisin sec fait toujours partie de ces gâteaux. Il en existe une variété assez grande pour que l'on ne se limite pas au plus banal. Les fruits confits offrent aussi un éventail assez ouvert, de goûts et de couleurs, pour que l'on ne soit pas obligé de ne choisir que des cerises, rouges ou vertes, ou des écorces d'orange. Quant aux noix, si l'on choisit des Grenoble il faut s'assurer qu'elles ne sont pas rances. Pour ne pas risquer de voir se rassembler tous les fruits et les noix à la base du gâteau, il faut toujours prendre la précaution de bien enfariner tous les morceaux avant de les intégrer à la pâte. La cuisson, qui doit être menée lentement, peut dessécher. En ajoutant un récipient contenant de l'eau dans le four, on élimine cet inconvénient.

La meilleure façon de faire vieillir un gâteau aux fruits, c'est de le badigeonner de rhum quand il est refroidi et de l'envelopper soigneusement. On peut répéter cette opération quand on décide de conserver ces gâteaux plusieurs mois.

Il est inutile de préciser qu'un bon gâteau de Noël est une excellente idée de cadeau. Et... en faire trois plutôt que deux ne prend guère plus de temps.

GÂTEAU AUX FRUITS

1 livre de beurre
1 livre de sucre
4 t. de farine à pâtisserie
12 œufs
2 t. de rhum
2 livres de raisins secs
1 livre de raisins de corinthe
2 livres de fruits confits
1 livre de noix de Grenoble
1 livre de cerises confites
1/2 livre de dattes
1 1/2 t. de mélasse

1 t. de miel
1 c. à thé de macis
1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de clou de girofle
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de soda à pâte

• Préparer cinq moules à pain en les beurrant et en les tapissant de papier brun beurré.

• Couper les fruits confits, couper les cerises en deux; casser les noix en morceaux; hacher les dattes.

• Mélanger les fruits avec de la farine (prélevée sur la quantité indiquée dans la recette) pour que tous les fruits soient enrobés.

• Tamiser le reste de la farine avec les ingrédients secs.

• Faire le beurre en crème. Incorporer le sucre et battre jusqu'à consistance lisse.

• Ajouter les œufs battus et continuer à battre pour obtenir une préparation légère.

• Ajouter la mélasse et le miel.

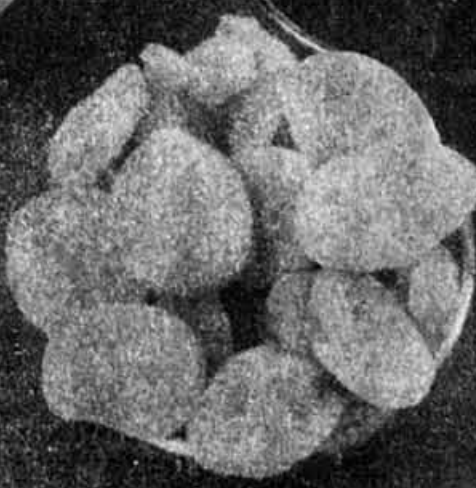
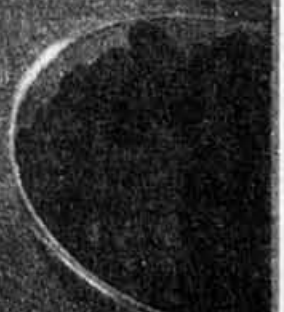
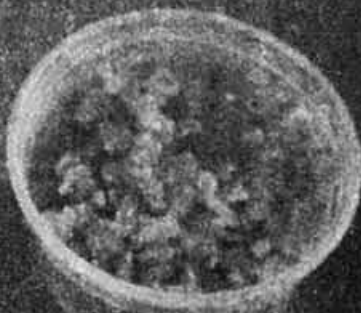
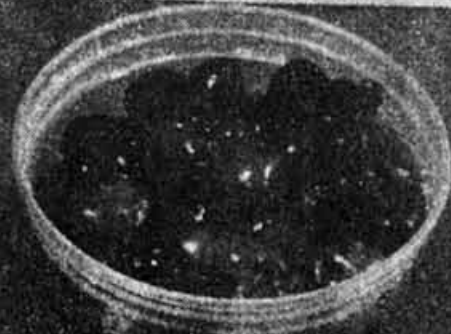
• Incorporer la farine en alternant avec le rhum.

• Ajouter les fruits et les noix en mélangeant à peine.

• Répartir entre les cinq moules.

• Faire cuire environ trois heures dans un four à 275 degrés F.

• Faire refroidir complètement avant de badigeonner de rhum.





DEMANDEZ
LA CIRCULAIRE
DE LA SEMAINE
À VOTRE
SPÉCIALISTE
DES FÊTES!

JOYEUX MÉTRO!

**POMMES
DE TERRE**

produit du Québec,
Canada no 1
sac 20 lb
(9,07 kg)



99¢

CLÉMENTINES

importées du Maroc

1,74 /kg

79¢ /lb

**BIFTECK DE
RONDE
DÉSOSSÉ**

TRANCHE ENTIÈRE
OU ROSBIF D'EXTÉRIEUR
DE CROUPE DÉSOSSÉ



5,03 /kg

2,28 /lb

Coupe provenant de boeuf Canada catégorie "A"

PORC HACHÉ
produit décongelé

3,28 /kg

1,49 /lb

**LAVE-GLACE
AVEC
ANTIGEL
RECORD**

cont. 4 litres, -40°F

99¢

Épargnez 25¢

**BUDGET
PAPIER
HYGIÉNIQUE**

beige, blanc
paquet
4 rouleaux

69¢

94¢ sans coupon
avec coupon

Sur présentation de ce coupon-rabais, épargnez 25¢ à l'achat de papier hygiénique Budget, beige, blanc, paquet 4 rouleaux à 94¢. Valable du 25 au 30 novembre 1985, chez Métro seulement. Limite: un coupon par client.

Au détaillant: Pour être remboursé, veuillez retourner vos coupons à:
Herbert Watts, C.P. 2140, Station A
Toronto, Ontario M5W 1H1

Papier Perkins vous remboursera 25¢ plus 0,094 pour les frais de manutention.

301781831-H

**DÉTERSIF
EN POUDRE
MÉTRO**

bte 6 litres

2,39

**GÂTEAU
DES ANGES
MÉTRO**

300 g

1,49

**GÂTEAU LÉGER
DÉLICE
McCAIN**

surgelé,
chocolat, marbré
bte 284 g

89¢

**PARTICIPEZ AU
Concours Cuisine de rêve**

et courez la chance de gagner:

1 er prix:
Cuisine de rêve
d'une valeur de
15 000 \$... ou
10 000 \$ en argent
comptant!

10 2ième prix:
Appareils électro-
ménagers de la
meilleure qualité...
ou 3 000 \$ en
argent comptant!

40 3ième prix:
Ensembles Espace-
Plus de Black &
Decker.

(voir détails en magasin)

Les articles annoncés dans cette page sont en réclame aux supermarchés Métro situés dans la ville de diffusion de ce journal et sa proche banlieue du lundi 25 novembre au samedi 30 novembre 1985 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon d'achat différé. Si certaines marques de commerce de produits annoncés ne sont pas disponibles dans certaines régions, elles seront alors remplacées par une autre marque de commerce de même nature et d'un prix coûtant égal ou supérieur. Pas de vente aux marchands.

MÉTRO

LE SPÉCIALISTE
par excellence



Les métiers de l'alimentation à la CÉCM: les élèves peuvent s'inscrire dans l'un des quatre métiers au programme. Ici, la boulangerie-pâtisserie.

À Calixa-Lavallée, on apprend les métiers de l'alimentation

■ Près de deux cents élèves, encadrés par dix sept professeurs, suivent des cours dans le secteur professionnel de l'alimentation à la polyvalente Calixa-Lavallée. La semaine dernière, la direction de cette école de la Commission des écoles catholiques de Montréal organisait une opération «porte ouverte» spécialement destinée à faire connaître deux options professionnelles offertes à Calixa-Lavallée pour les élèves de Montréal ou de tout le Québec, l'imprimerie et l'alimentation.

Les élèves peuvent choisir de s'inscrire dans l'un de quatre métiers de l'alimentation. Rien ne les empêche de parfaire leurs

connaissances en un choisissant un second. Le cours de boucherie, en plus de la coupe, couvre le secteur de la charcuterie, la préparation de la volaille et du poisson. Le cours de pâtisserie et boulangerie comprend également la décoration. Le cours de cuisine professionnelle couvre aussi le secteur institutionnel. Le cours de service de table complète cette offre de formation offerte depuis une quinzaine d'années dans cette polyvalente.

Une cafétéria et un restaurant, à l'intérieur de la polyvalente, absorbent la production des cours et permettent une application pratique, notamment en service de table et en gestion de service

institutionnel. Une petite boutique, baptisée boutique du gourmet et tenue par des étudiants, offre des produits de pâtisserie et de boulangerie ainsi que certains plats surgelés. Un comptoir de vente est également ouvert certains jours dans le secteur de la boucherie.

Les élèves de Calixa-Lavallée sont déjà connus du public. Ils participent régulièrement au Salon de l'agriculture. Ils prêtent aussi leur concours à la préparation de repas spéciaux. Ils ont ainsi préparés le dernier menu des Amis de saint Hubert. Les bénéfices de ce souper annuel, organisé par Guy Pagé, sont versés à la Fondation Lucie-Bruneau.



Le cours de cuisine professionnelle donné à Calixa-Lavallée comprend également le secteur institutionnel.

photos Michel Gravel, LA PRESSE

■ Suffit-il d'invoquer sainte Radegonde pour réaliser une excellente sauce? Si l'on désire imiter la patronne des cuisinières qui savait fort bien préparer de bons mets à saint Fortunat, alors chapelain du monastère fondé par la sainte, il faudra sûrement apporter une attention spéciale à une préparation de base, le fond brun. Même si nous savons que la réalisation de cette préparation prend beaucoup de temps, il faut tout de même admettre que les amateurs de bonne cuisine doivent se faire une gloire de préparer eux-mêmes un mélange aussi raffiné et longtemps mijoté.

Les fonds bruns servent à confectionner des sauces qui, non seulement, accompagnent les mets mais les rendent «inoubliables». Les fonds bruns, comme les fonds blancs que nous avons étudiés la semaine dernière, peuvent être réduits en glaces de cuisine. La concentration des sucs, à la suite d'une ébullition lente et prolongée, produit une substance sirupeuse qui se solidifie en refroidissant. La glace de cuisine, utilisée comme base ou pour rehausser la saveur d'une sauce, ajoute une touche professionnelle aux mets servis.

LA PRÉPARATION D'UN FOND BRUN

Les ingrédients qui composent un fond brun sont peu coûteux. Avec une bonne méthode et un peu de patience, on parvient à obtenir un fond brun avec lequel on pourra préparer des sauces délicieuses.

Les ingrédients de base d'un fond brun sont des os ou des restes de bœuf, de veau ou de volaille, de l'eau, des oignons, de l'ail, de la pâte de tomates, des tomates fraîches et un bouquet garni.

Les viandes qui ont servi à confectionner des fonds peuvent être employées pour préparer des hachis, des purées, des salpicons (garniture en sauce), des farces, etc.

On peut préparer un fond de veau brun clair de la façon suivante:

- on concasse des os de veau en petits morceaux et on les dépose dans une lèchefrite sans ajouter de matières grasses. Il est bon de conserver un peu de viande autour des os;
- on fait colorer les os dans un four chaud (200°C-400°F) pendant environ 15 minutes, puis on ajoute des carottes et des oignons émincés grossièrement;
- on fait rissoler le tout au four à feu vif pendant 10 minutes de façon à provoquer une caramélisation superficielle des légumes;
- à l'aide d'une écumoire, on dépose les os et la garniture de légumes dans une marmite et on mouille à l'eau froide en évitant de saler;
- on ajoute de l'ail, un bouquet garni et du concentré de tomates (ou des tomates fraîches);
- on fait bouillir lentement et régulièrement durant deux heures;
- on écume fréquemment en cours de cuisson pour enlever les impuretés qui forment une mousse à la surface;
- quand la cuisson est terminée, on dégraisse à l'aide d'une petite louche;
- on passe le liquide au chinois sans fouler. Après avoir passé le fond, on obtient environ 1,25 L de fond brun clair.

PRÉCISION AU SUJET DU SEL

En général, les fonds sont aromatiques, mais non salés. Ils doivent rester neutres jusqu'à la mise au point de la sauce, sans quoi, après une réduction, elle risquerait de devenir trop salée. Néanmoins, le «grain de sel» facultatif favorise l'osmose entre les différents éléments et le liquide.

La semaine prochaine, la rubrique se consacrera à une étude spéciale à propos des consommés, mets fortement appréciés durant la saison froide.

FOND BRUN CLAIR

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 4 à 5 h
Rendement: 3,5 litres - 3 pintes

Ingrédients

2,5 kg (5 lb 8 oz) d'os de veau coupés grossièrement
400 mL (1 ½ tasse) de carotte en mirepoix
400 mL (1 ½ tasse) d'oignon en mirepoix
400 mL (1 ½ tasse) de céleri en mirepoix
250 mL (1 tasse) de purée de tomates
6 L (5 ½ pintes) d'eau froide
4 gousses d'ail
Thym en quantité suffisante
Feuille de laurier en quantité suffisante

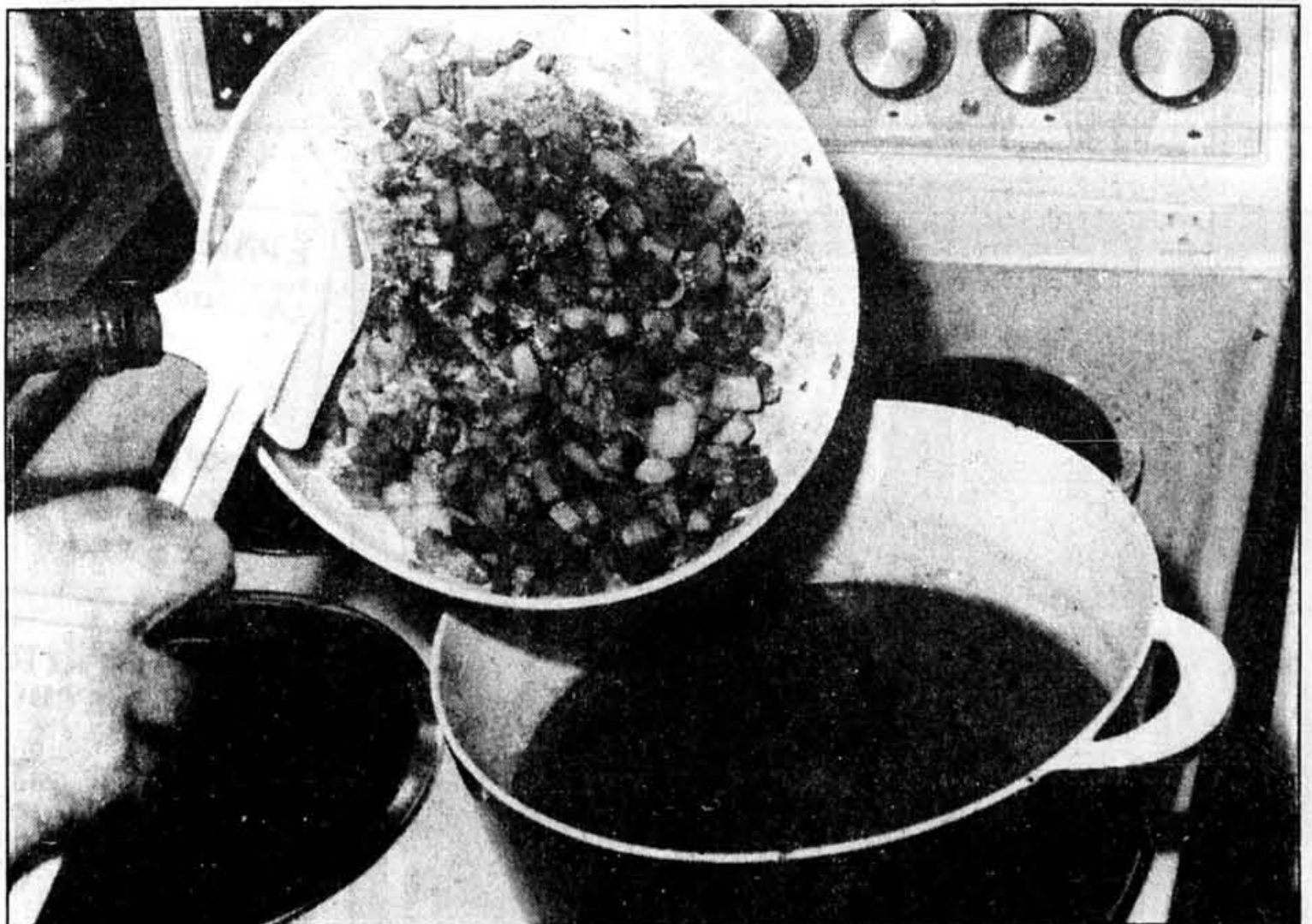
Préparation

Faire colorer fortement les os concassés (sans gras) au four chaud (200°C - 400°F).
Ajouter la mirepoix de légumes (légumes en dés), et laisser colorer.

Les fonds bruns: il y a sainte Radegonde... et le savoir-faire

CUISINER
AVEC L'INSTITUT DE
TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

photo Centre de ressources didactiques de l'ITHQ



Dans la sauce espagnole, les légumes et les cubes de lard gras, légèrement colorés, sont ajoutés au fond lié.

Ajouter la purée de tomates et cuire encore pendant quelques minutes. (Cette première opération a pour but de donner une couleur foncée au fond et de concentrer les sucs.) Mettre les os et la garniture dans une marmite.

Mouiller avec l'eau froide. Amener à ébullition. Dépouiller (enlever les impuretés qui forment une écume) et dégraisser la surface de la préparation.

Ajouter l'ail, le thym et le laurier. Cuire lentement pendant 4 à 5 heures. Passer au tamis fin.

Notes:

Ce fond peut être congelé pendant une durée maximale de 3 mois et utilisé selon les besoins.

On peut se servir de ce fond pour mouiller des plats en sauce et confectionner la sauce espagnole.

SAUCE ESPAGNOLE

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 2h30
Rendement: 1,5 litre (1 ½ pinte)

Ingrédients

60 mL (¼ tasse) de beurre
100 mL (½ tasse) de farine

2 L (1 ½ pinte) de fond brun clair
60 g (2 oz) de lard gras en petits cubes
165 mL (⅔ tasse) de carotte en dés
75 mL (⅓ tasse) d'oignon en dés
75 mL (⅓ tasse) de céleri en dés
75 mL (⅓ tasse) de concentré de tomates
250 mL (1 tasse) de champignons (ou parure* de champignons)
Bouquet garni (thym, laurier, persil) en quantité suffisante
5 mL (1 c. à thé) d'ail haché

Préparation

Faire un roux brun en mélangeant le beurre et la farine sur un feu moyen, jusqu'à l'obtention d'une couleur assez foncée.

Mouiller le roux avec le fond brun et laisser cuire pendant 30 minutes à feu doux.

Faire revenir le lard à feu vif dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit coloré.

Ajouter les carottes, les oignons et le céleri; laisser colorer légèrement et ajouter au fond brun lié avec le concentré de tomates, les champignons, le bouquet garni et l'ail. Laisser cuire lentement pendant 2 heures. Dégraisser, passer au tamis très fin et réserver au réfrigérateur.

Notes: on peut congeler cette sauce dans des contenants de format pratique. On peut rectifier la texture selon l'utilisation, soit en faisant réduire ou en ajoutant du fond brun clair.
* parure: retaille.

La parenté s'en vient...

On a l'air de vous satisfaire



Prix en vigueur du mardi 26 novembre au samedi 30 novembre 1985. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands.

GARNITURE POUR TARTES ET PÂTISSERIES
Bleuets, cerises, fraises, framboises, sucre, dattes
VACHON
Boîte 540 mL

1,79

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE
Beurre d'arachides & noix, grains de chocolat, noix, raisins secs, flocons d'avoine
DUNCAN HINES
Sac 350 g

1,59

BOISSONS AUX FRUITS KENT
Boîte 250 mL

3/89¢

JUS D'ORANGE OU DE PAMPLEMOUSSE
Surglé (Orange faible acidité: 295 mL)
MINUTE MAID
Boîte 355 mL

1,19

CIGARETTES*
Format ordinaire ou king (Peter Jackson: 14,19¢)
MARQUES POPULAIRES
Cartouche

18,19

MARGARINE MOLLE MONARCH

1,59

Bol 907 g

PAPIER HYGIÉNIQUE FACELLE ROYALE

1,39

Paq. de 4 roul.

DENTIFRICE AQUA-FRESH
Tube 100 mL

99¢

ESSUIE-TOUT HI-DRI KLEENEX
Paq. de 2 roul.

89¢

MOUCHOIRS DE PAPIER KLEENEX
Boîte de 200

89¢

DÉTERGENT SUNLIGHT
Boîte 6 L

3,39

*Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.



ÉPAULE DE PORC
Fumée, désossée
LAFLEUR

5,25 \$/kg **2,38 \$/lb**

JAMBONNEAU DE PORC FRAIS
Un bout ou l'autre

3,04 \$/kg **1,38 \$/lb**

BIFTECK OU RÔTI DE CÔTES DE CHOIX
Boeuf catégorie Canada "A"

6,57 \$/kg **2,98 \$/lb**

RÔTI DE PALETTE
Coupe européenne
Boeuf catégorie Canada "A"

3,48 \$/kg **1,58 \$/lb**

RÔTI DE PALETTE
Désossée
Boeuf catégorie Canada "A"

4,37 \$/kg **1,98 \$/lb**

RÔTI DE CÔTES CROISÉES
Boeuf catégorie Canada "A"

4,14 \$/kg **1,88 \$/lb**

LE MAGNIFIQUE SERVICE DE VAISSELLE EN FINE PORCELAINE

Diane COLLECTION

ARTICLE DE LA SEMAINE
COUPELLE À FRUITS
Prix suggéré: 1,99¢

99¢ ch.

PIÈCES D'APPOINT AUSSI OFFERTES

Afin de compléter votre collection, de superbes pièces d'appoint vous sont aussi offertes. Vous pouvez vous les procurer durant toute la promotion. Voyez l'étalage chez votre marchand IGA.

LES DURAPRIX IGA

EN PLUS DE CES SUPERAUBAINES
les épiciers IGA ont réduit les prix sur les produits les plus en demande. Vous les reconnaîtrez semaine après semaine en magasin, sous l'appellation "LES DURAPRIX IGA".

*marque de certification d'IGA Canada Ltée

Boniprix



Prix en vigueur du mardi 26 novembre au samedi 30 novembre 1985. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévaut sur la photo lorsque celle-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.

**SOUPE AUX TOMATES
OU AUX LÉGUMES**
AYLMER

3/1,00

Boîtes 284 mL

LÉGUMES
Canada de choix
Mais en crème, haricots coupés, macédoine, pois assortis, pois et carottes
IDEAL

2/1,00

Boîtes 398 mL

BOISSONS* GAZEUSES
IGA
Bouteilles consignées
Bout. 750 mL

39¢

*Offert dans la région de Montréal, Québec Métropolitain et Trois-Rivières.

MÉLANGE À GÂTEAU
SUPER-MOELLEUX
BETTY CROCKER
Boîte 510 g

99¢

Achetez-en 1 obtenez-en 1 GRATUITEMENT

2 POUR 1

Achetez une boîte de 350 g de céréale CORN FLAKES KELLOGG'S et obtenez-en une gratuitement.

Valide dans tous les supermarchés IGA du 26 au 30 novembre, 1985 seulement. Limite d'un bon par client.

CÉRÉALE CORN FLAKES KELLOGG'S
Boîte 350 g

99¢

WATTS K 85216

CHAMPIGNONS
Morceaux et pieds
SUCCES
Boîte 284 mL

69¢

EAU MINÉRALE
Gazéifiée
MONTCLAIR
Bout. 750 mL + 250 mL

79¢

ÉCONOMISEZ 50¢

PILES
AA, C, D, 9V(1)
ENERGIZER EVEREADY

Prix annoncé: 2,19

Paq. de 2
1,99
Avec ce bon

Valide dans tous les supermarchés IGA du 26 au 30 novembre 1985 seulement. Limite d'un bon par client.

NIELSEN 4382214f

PÂTES ALIMENTAIRES
CATELLI (500 g)
Macaroni coupé ou long, spaghetti, spaghettini, vermicelle long
OU CATELLI PLUS (375 g)

69¢

Boîte

JUS DE POMMES
Pur, non sucré
OU DE POMME & RAISIN
ROUGEMONT
Format 1,36 L

1,09

ÉCONOMISEZ 75¢

COUCHES
Nouveau-né (66), grande (33), moyenne (48)
HUGGIES KLEENEX

Prix annoncé: 9,99

Format
9,24
Avec ce bon

Valide dans tous les supermarchés IGA du 26 au 30 novembre 1985 seulement. Limite d'un bon par client.

NIELSEN 1398307f

TRANCHES DE CÔTES CROISÉES
Désossées
Boeuf catégorie Canada "A"

5,25 \$/kg 2,38 \$/lb

BOEUF À RAGOÛT
Désossé
Boeuf catégorie Canada "A"

4,37 \$/kg 1,98 \$/lb

RÔTI DE PALETTE
Palette enlevée
Boeuf catégorie Canada "A"

3,26 \$/kg 1,48 \$/lb

BOEUF HACHÉ
Mi-malgre

3,92 \$/kg 1,78 \$/lb

POINTE DE POITRINE DE BOEUF
Désossée
Boeuf catégorie Canada "A"

5,69 \$/kg 2,58 \$/lb

PORC HACHÉ POUR VOS TOURTIÈRES

3,26 \$/kg 1,48 \$/lb

CÔTES DE BOEUF À BRAISER
Boeuf catégorie Canada "A"

3,48 \$/kg 1,58 \$/lb

JAMBON FUMÉ OU DOUBLE FUMAGE
MÈRE MICHEL
MAPLE LEAF

10,98 \$/kg 4,98 \$/lb

Fruits et Légumes

CLÉMENTINES
Produit du Maroc ou de l'Espagne

1,74 \$/kg 79¢ /lb

LAITUE ICEBERG
Produit de la Californie
Canada no 1
Grosseur 24

69¢

Ch.

POIRES PASSE-CRASSANE
Produit de la France

1,96 \$/kg 89¢ /lb

POMMES McINTOSH
Produit du Québec
Canada de fantaisie

1,69

Sac 2,27 kg

KIWIS
Produit de la Californie
Grosseur 42

4/99¢

OIGNONS JAUNES
Produit du Québec
Canada no 1

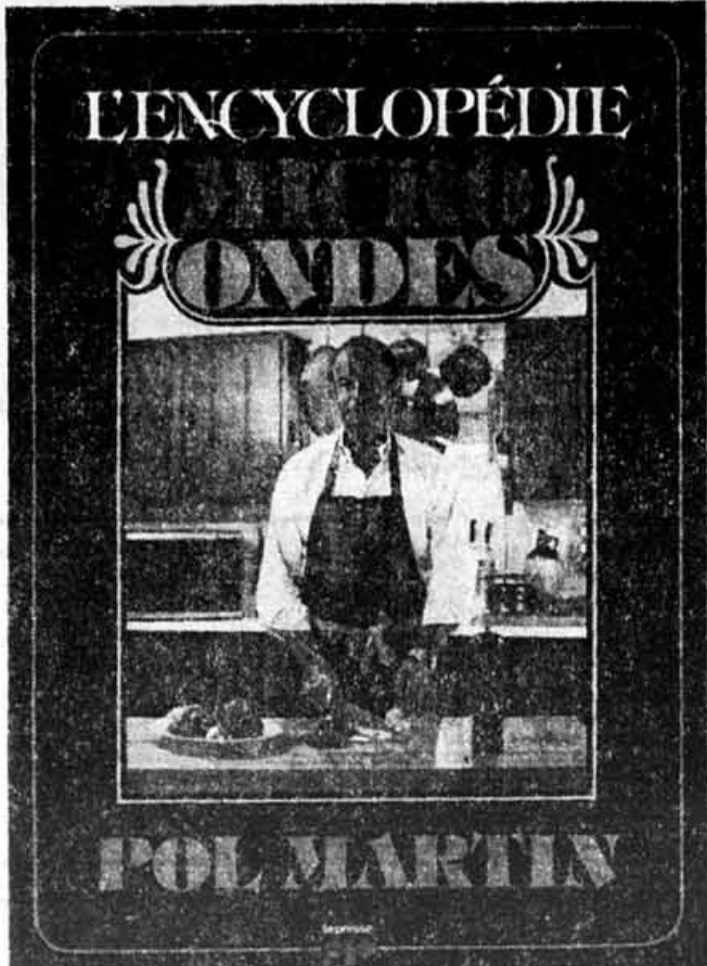
69¢

Sac 2,27 kg

Notre cahier publicitaire vous propose plusieurs autres aubaines et de nombreux "DURAPRIX IGA".

(Si vous ne l'avez pas reçu, demandez-en un à votre marchand IGA)

NOUVEAU aux Éditions La Presse



Pol Martin propose, réunies en un seul volume, près de 400 recettes toutes aussi délicieuses que faciles à réaliser. Du potage au dessert, les adeptes de plus en plus nombreux de la cuisson au four à micro-ondes trouveront les mets qui conviennent à leurs besoins. Et, pour qu'ils puissent profiter pleinement de ce mode de cuisson, Pol Martin a inclus de nombreux conseils sur la préparation de certains aliments ainsi que sur l'utilisation du four. Le tout agrémenté de superbes photos en couleurs.

416 pages en couleurs

• Reliure cartonnée de luxe

EN VENTE PARTOUT

COMMANDEZ PAR TELEPHONE Service rapide et efficace 285-6984

Economisez temps et argent en commandant vos livres des Éditions La Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à composer le numéro 285-6984, donner votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD et le tour est joué. Ce service est offert du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h.

OFFRE SPECIALE AUX ABONNES(ES) DE LA PRESSE: 20% DE REDUCTION

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir:

1 exemplaire de «L'encyclopédie micro-ondes Pol Martin», au prix de 29,95 \$ chacun, plus 1 \$ pour frais de poste et de manutention.

Je suis abonné(e) à LA PRESSE. Veuillez me faire parvenir 1 exemplaire de «L'encyclopédie micro-ondes Pol Martin» au prix de 11,95 \$ chacun, plus 1 \$ pour frais de poste et de manutention. No d'abonnement:

IMPORTANT: Joindre à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse Ltée.

Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

M-CARD no.:

À retourner aux:

Éditions La Presse Ltée
44, Saint-Antoine Ouest
Montréal (Québec) H2Y 1J5

NOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....

PROVINCE.....

CODE POSTAL.....

TOTAL.....

Ci-joint.....

Prière de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

11 \$ + 1 \$ pour frais de poste et de manutention

Macédoine

Une équipe du Québec mérite plusieurs prix au Salon de New York

Une équipe du Québec vient de participer au Salon culinaire de New York, deux cuisiniers et cinq pâtisseries qui en sont revenus avec des médailles...

Sylvain Cormier, du Prego, a remporté le premier prix dans la catégorie de l'agneau et a mérité les félicitations du jury. René Poulain, professeur à l'école hôtelière des Laurentides à Ste-Adèle, a remporté le premier prix dans la catégorie des hors-d'œuvre et a mérité, lui aussi, les félicitations du jury.

Juerg Johner, de la pâtisserie de la Gascogne comme les quatre autres pâtisseries, était capitaine de l'équipe. Il a remporté un prix d'excellence et la plaque de l'Académie culinaire philanthropique de New York, pour le travail du chocolat; Jean-Pierre Tempier a remporté la médaille d'or Otto Gentsch, et Alain Berthier un prix d'excellence et la plaque de l'Académie culinaire philanthropique de New York pour le travail du sucre; Christian Mertenat a remporté la médaille d'Or de la Ville de Paris et Marc Chicchio la médaille d'Or Otto Gentsch dans la catégorie des présentations de gâteaux.

Cette équipe a été supportée financièrement, en partie par les membres de l'équipe et, en

partie par la Pâtisserie de Gascogne et la Société des chefs de cuisine et pâtisseries.

Cuisinier d'un soir

Pour ceux qui voudraient, ne serait qu'une fois dans leur vie, travailler aux côtés d'un chef peuvent maintenant réaliser leur rêve.

C'est un restaurant new-yorkais, La Récolte, qui a eu l'idée d'offrir cette possibilité à ceux qui seront prêts à jouer honnêtement le jeu. Les règles sont claires. Le candidat devra se présenter à 16 heures, prêt à travailler. On lui remettra l'uniforme complet d'un cuisinier et il devra faire partie de l'équipe comme s'il était un membre régulier de la brigade. La présence de cet « observateur » ne changera en rien le fonctionnement du service. Ce n'est pas un cours de cuisine, précise le chef Christian Lévêque. C'est une expérience culinaire. Le candidat doit être prêt à travailler dur et à travailler longtemps. Le programme a été baptisé « The Working Kitchen ».

A chaque peine, sa récompense. Après l'épreuve le cuisinier d'un jour sera invité à partager la table du chef et à poser toutes les questions qu'il lui plaira. Après quoi, il rentrera chez lui, muni d'un certificat dûment signé et il pourra garder son uniforme en souvenir. Un souvenir, ou un rêve réalisé, qui lui coûtera \$300.

Prix culinaire

Le prix culinaire international Pierre Taittinger a été remporté par Michel Roth, depuis quatre ans « chef de partie » à l'hôtel Ritz de Paris. Trois cent cinquante chefs de dix pays étaient en compétition. Les onze finalistes devaient créer une recette à partir d'une liste d'ingrédients tirés au sort : saumon avec garnitures de champignons, d'huîtres, de brocolis, de truffes. Un pudding avec un sabayon au champagne complétait l'épreuve.

Le prix Pierre Taittinger a été créé en 1967 par Claude Taittinger, vice-président de la Société des Hôtels Concorde et pdg des champagnes Taittinger, en souvenir de son père.

Françoise KAYLER

Presse-agrumes...

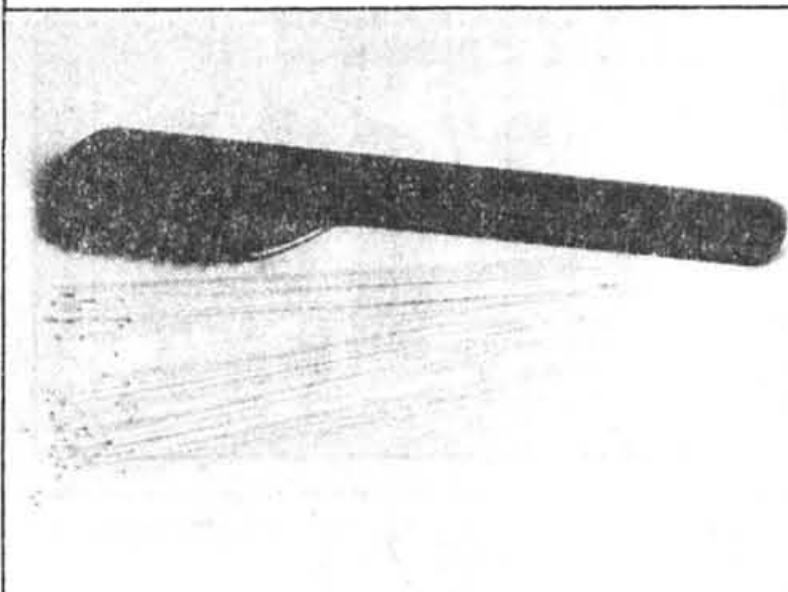


photos P.-H. Talbot, LA PRESSE

La saison des agrumes est revenue. Oranges, pamplemousses et citrons sont nos meilleures sources de vitamine C pendant l'hiver. Pour ceux qui préfèrent les jus frais à tous les autres, et qui veulent bien presser leurs fruits préférés à la main tous les matins, ce petit appareil sera précieux. Il s'adapte à la taille des petits et des gros agrumes.

Magasinage-cuisine

et peigne à spaghettis



Attention, ce peigne n'est pas un peigne! Dans ses grandes dents légèrement recourbées s'accrochent les spaghettis..

Où le double presse-agrumes (\$7) et le peigne à spaghettis (\$3,60) sont disponibles chez Boutiquatou, 1351 est rue Fleury.

recherche: MICHELE DUBREUIL

UN MAXITENDRE PRESQUE TROP DE FRUITS

<p>maxi fruits framboises</p> <p>Nouveaux tendres et savoureux</p> <p>BISCUITS POIDS NET 250g (12.7)</p>	<p>maxi fruits dattes</p> <p>Nouveaux tendres et savoureux</p> <p>BISCUITS POIDS NET 250g (12.7)</p>	<p>maxi fruits cerises</p> <p>Nouveaux tendres et savoureux</p> <p>BISCUITS POIDS NET 250g (12.7)</p>
--	--	---

Parce qu'il y a presque trop de dattes, presque trop de framboises ou presque trop de cerises dans les biscuits tendres et savoureux MAXI FRUITS, c'est presque trop tentant de manger toute la boîte!



ÉCONOMISEZ 30¢ VIAU



Au détaillant, sur présentation de ce coupon par notre client lors de l'achat du produit spécifié, nous vous rembourserons 30¢ plus les frais réguliers de manutention. Toute autre application peut être considérée frauduleuse et rendra nul le coupon présenté. Toute demande de rachat ne sera acceptée que des détaillants. Poster à Biscuits Viau, C.P. 3000, St-Jean, N.B. E2L 4L3. Limite d'un coupon par boîte de Maxi Fruits. Se termine le 30 septembre 1986.

416 40724

Un plateau à bascule pour empêcher le fromage de couler

■ ALENCON — Amateurs de camemberts, une invention révolutionnaire vient d'apparaître: le plateau de fromages à bascule... pour l'empêcher de couler.

Même si on y compte toutes sortes d'excellents fromages, c'est bien le camembert qui tient la vedette en Normandie. À Trun, dans l'Orne, on n'est pas tellement loin de la bourgade de Camembert où Marie Harel, voici bien des lustres, trouva au milieu de son troupeau de laitières la formule d'un fromage qui allait, pour l'éternité, porter le nom du village et régaler bien des palais après ceux des Normandes et Normands du coin.

À Trun, le camembert c'est souvent le dessert de chaque repas. C'est vrai chez Jean Gaudiard, inséminateur à la retraite, dont le passe-temps aujourd'hui est d'inventer.

Un seul souci, depuis quelque temps, hantait ses pensées: comment faire pour empêcher le camembert entamé de couler dans sa boîte?

Elle n'est pas rare, cette situation, surtout lorsqu'est à la mode du pays le camembert de fabrication traditionnelle, c'est-à-dire fabriqué au lait cru et moulé à la louche comme l'avait inventé Marie Harel. Un camembert, en d'autres termes, crémeux à cœur et donc prêt à se «laisser aller» dès qu'il est amputé d'une première tranche.

L'inventeur-retraité s'est donc penché sur ce problème et l'a rapidement résolu. Chez lui, aujourd'hui, un plateau à fromage accueillant le camembert entamé, bascule de gauche à droite, et retour, à longueur de temps. Le système empêche la pâte crémeuse d'amorcer des descentes et permet donc au fromage de rester compact. Il suffisait d'y penser.

Le système de bascule du plateau autour d'un axe fait appel à ce mécanisme très simple qu'est un roulement à billes. Pour Jean Gaudiard, sa recette du camembert qui tient le coup relève davantage du bon petit truc que de l'invention.

Ce n'est pas, en tout cas, ce qu'ont dit les responsables du Salon des inventeurs d'Argentan (Orne) où Jean Gaudiard, à force d'être sollicité par les uns et par les autres à propos de son dernier «truc», a fini par accepter d'exposer son plateau à bascule. Sur le podium, à l'heure des médailles, on a vu le plateau et l'inventeur.

Rampe de lancement, cette distinction, pour le truc de l'inséminateur de Trun? Modestement, il ne croit pas qu'un industriel ou (un artisan s'intéressera à son système, bien que de fabrication tout à fait simple.

— Associated Press



photo Jean Allen, LA PRESSE

Un sandwich géant

Les services de traiteurs peuvent prendre toutes les formes, comme celle d'un sandwich géant chez Brown Derby. Un sandwich fait de pain de seigle, de boeuf fumé, de salami, de rôti de boeuf, de poulet et de dinde fumée. Une salade de chou, une salade de pommes de terre et des cornichons le complètent. Il est livré sur sa planche de bois, avec un couteau à pain. La nappe et les serviettes, les couteaux et les fourchettes font partie de la livraison. Le coût par personne: environ \$4,95.

Pour recevoir chaleureusement, les produits de la mer

■ On reçoit souvent à l'improviste, des amis aussi bien que les membres de la famille. Il suffit de peu de chose pour préparer un en-cas sympathique. Les fruits de mer, les poissons peuvent alors rendre de bons services. On peut en effet en avoir toujours en avoir sous la main puisque la congélation et la conserve les rendent disponibles en tout temps.

BOUCHÉES DE CREVETTES À LA NOIX DE COCO

Cal/bouchée: 15
Préparation: 20 min
Cuisson: 5 à 10 min

Ingrédients

500 g (1 lb) de crevettes pelées, déveinées, fraîches ou décongelées
2 oeufs
50 mL (¼ tasse) de noix de coco hachée
15 mL (1 c. à table) de fécule de maïs
5 mL (1 c. à thé) de coriandre
2 mL (½ c. à thé) de sel
250 mL (1 tasse) d'huile végétale

Préparation

Hacher finement les crevettes et les mélanger avec le reste des ingrédients, excepté l'huile. Réfrigérer 30 minutes.

Façonner en petites boules en utilisant 5 mL (1 c. à thé) de la préparation. Frire 5 min dans l'huile chaude en tournant une fois.

Retirer et bien égoutter. Servir avec une sauce aigre-douce.

Donne environ 60 bouchées.

CHAUDRÉE RAPIDE AUX MOULES

Cal/portion: 120
Préparation: 20 min
Cuisson: 15 min

Ingrédients

1,5 kg (3 lb) de moules en écailles*
50 mL (¼ de tasse) d'eau
1 paquet (77 g) de mélange à crème de poireau
1 L (4 tasses) de bouillon et d'eau
500 mL (2 tasses) de pommes de terre en dés
25 mL (2 c. à table) de persil haché
25 mL (2 c. à table) de piment doux, mariné, haché (facultatif)
Pincée de paprika

Préparation

Brosser les moules vigoureusement sous l'eau froide courante.

Mijoter à couvert 5 à 7 min ou jusqu'à entrebaillement des moules. Couler le bouillon et réserver.

Retirer la chair des moules; garder en attente.

Verser le mélange de crème de poireau dans une casserole. Ajouter graduellement le liquide. Amener à ébullition en remuant constamment.

Ajouter les pommes de terre. Couvrir et mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que le légume soit tendre.

Ajouter les moules et le persil. Réchauffer. Ajouter le piment et saupoudrer de paprika.

Ingrédients

Donne 8 portions de 250 mL (1 tasse) chacune.

* On peut remplacer les moules par des filets de poisson tels que goberge, aiglefin, morue, turbot. Couper 500 g (1 lb) de filets frais ou partiellement décongelés en morceaux de 2 cm (1 po). Ajouter au mélange et mijoter 7 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit opaque et s'effeuille facilement.

PÂTÉ DE FRUITS DE MER

Cal/portion: 110 à 150
Préparation: 20 min

Ingrédients

500 g (1 lb) de filets de poisson, frais ou surgelés*
1 paquet (250 g) de fromage à la crème
15 mL (1 c. à table) de jus de citron
5 mL (1 c. à thé) de sauce soya
25 mL (2 c. à table) de persil haché fin
1 mL (¼ c. à thé) d'estragon
Légumes crus ou craquelins

Préparation

Cuire et effeuiller les filets. Battre le fromage dans un mélangeur. Ajouter le poisson, le jus de citron, la sauce soya et les fines herbes et bien mélanger.

Remplir un moule de 500 mL (2 tasses). Réfrigérer plusieurs heures ou toute une nuit. Pour servir, démouler sur une assiette de service et entourer de crudités ou de craquelins.

Donne 10 portions de 50 mL (3 c. à table) chacune.

* morue, aiglefin, goberge, turbot, saumon OU 1 paquet (400 g) de chair de crabe OU 2 boîtes de saumon de 213 g (7 ½ oz).

SANDWICHES AUX SARDINES ET AU HARENG FUMÉ

Ingrédients

1 boîte (92 g ¼ oz) de sardines
1 boîte (92 g ¼ oz) de filets de hareng fumé
1 bocal (50 g 1 ¾ oz) de Caviar Doré de Corégone (facultatif)
1 paquet (250 g) de fromage à la crème, ramolli
25 mL (2 c. à table) d'oignon vert, haché fin
25 mL (2 c. à table) de jus de citron
5 mL (1 c. à table) de moutarde de Dijon
Sel et poivre
20 tranches (2,5 cm ½ po d'épaisseur) de pain français en baguette

Préparation

Égoutter les sardines et le hareng. Ajouter en mélangeant le fromage, l'oignon, la moutarde et le jus de citron. Assaisonner au goût. Tartiner 20 tranches de pain. Couvrir 10 tranches de sardines et 10 tranches de hareng. Garnir d'oeufs de poisson.

SANDWICHES AU CRABE ET AU SAUMON

Ingrédients

1 paquet (11,2 oz) de chair de crabe surgelée, décongelée
1 boîte (213 g 7 ½ oz) de saumon
100 mL (6 c. à table) de céleri haché
100 mL (6 c. à table) de noix hachées fin
50 mL (¼ tasse) de sauce à salade
Sel et poivre
20 tranches (2,5 cm ½ po d'épaisseur) de pain français en baguette

Préparation

Égoutter le crabe et retirer tout fragment de carapace et de cartilage. Égoutter le saumon en réservant 25 mL (2 c. à table) de jus et enlever la peau.

Mélanger la moitié des autres ingrédients au crabe et l'autre moitié au saumon et à son jus. Assaisonner au goût. Tartiner 10 tranches de chacun des mélanges.

Sur une assiette, disposer un sandwich aux sardines, au crabe, au saumon, et au hareng fumée autour d'une coupe de fruits. Servir. Donne 10 portions.

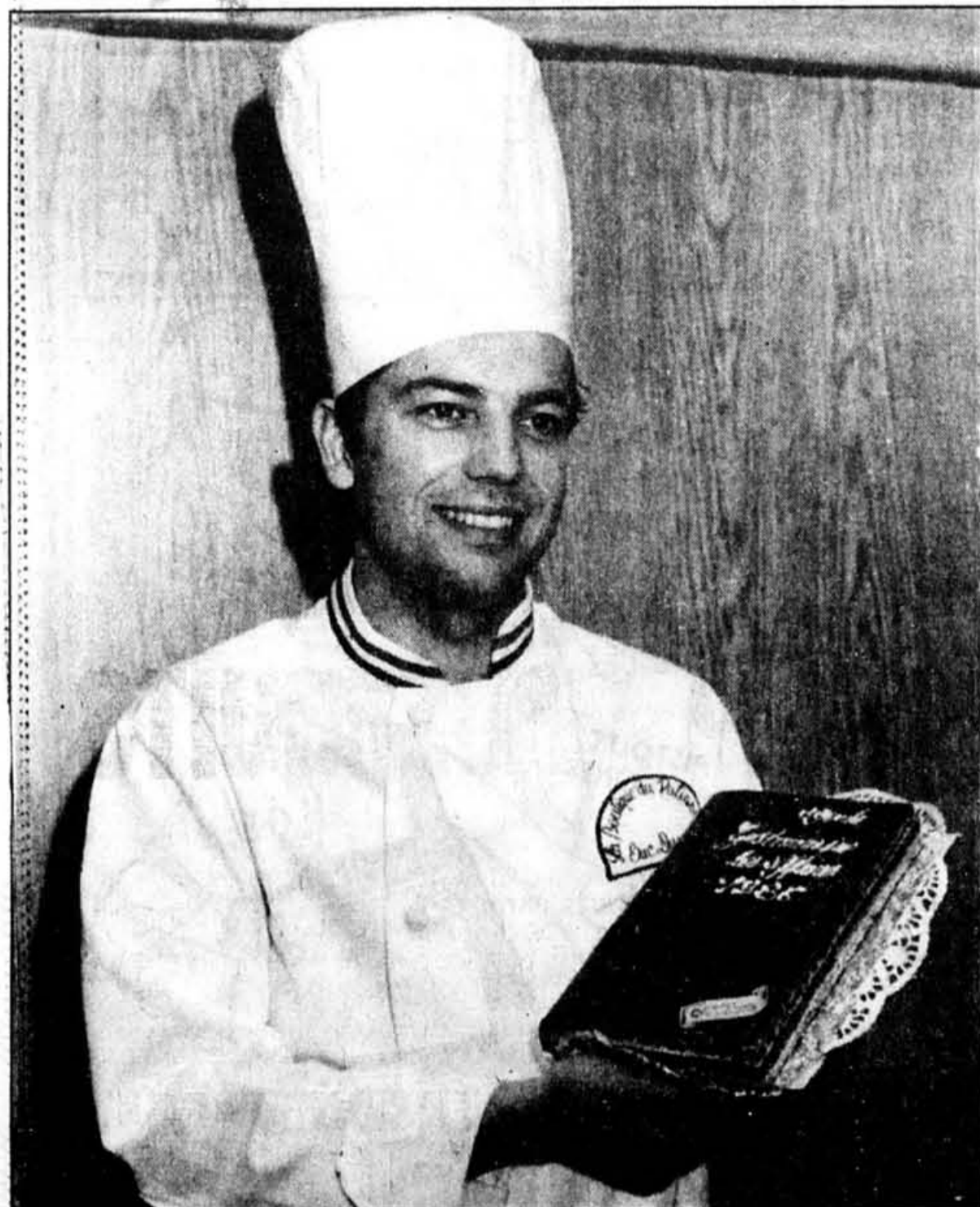


photo René Picard, LA PRESSE

Un agenda... appétissant

L'esprit des fêtes est dans l'air... Pour présenter l'Agenda gastronomique des affaires, Thierry Debeur a fait appel au chef pâtissier Éric Duval. C'est un agenda tout recouvert de chocolat, un gâteau «opéra» signé de la Boutique du pâtissier, qui a été livré.

NOUVELLE ÉDITION

LA CUISINE DE
MONIQUE CHEVRIER
SA TECHNIQUE, SES RECETTES

44 pages
couleurs

2500
Recettes



780 pages

34,95 \$

Une véritable encyclopédie de l'art culinaire

En vente dans toutes les bonnes librairies

MARCHÉ DU JOUR

profitez de la rafale d'aubaines

 <p>BOISSONS GAZEUSES ALLAN SAVEURS ASSORTIES BOUT. DE 750 ml (DÉPÔT EN SUS) PRIX AU SUPERMARCHÉ 4.14 ÉCONOMISEZ 2.35</p> <p>6/1.79</p>	 <p>JUS DE TOMATES BRIGHT'S CANADA DE FANTAISIE BTE DE 1,36 LITRE PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.77 ÉCONOMISEZ .88</p> <p>.89</p>	 <p>CAFÉ INSTANTANÉ MAXWELL HOUSE POT DE 227 g PRIX AU SUPERMARCHÉ 4.69 ÉCONOMISEZ .70</p> <p>3.99</p>
 <p>EAU DE SOURCE EVIAN BOUT. DE 1,5 LITRE PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.29 ÉCONOMISEZ .30</p> <p>.99</p>	 <p>BEURRE D'ARACHIDES CRÉMEUX OU CROQUANT KRAFT POT DE 750 ml PRIX AU SUPERMARCHÉ 3.29 ÉCONOMISEZ .70</p> <p>2.59</p>	 <p>DENTIFRICE CREST SAVEUR POPULAIRE, EN GELÉE OU À LA MENTHE FRAÎCHE TUBE DE 100 ml - BONI DE 50% PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.79 ÉCONOMISEZ .80</p> <p>.99</p>
 <p>MAIS A GRAINS ENTIERS GÉANT VERT NIBLETS BTE DE 341 ml PRIX AU SUPERMARCHÉ .95 ÉCONOMISEZ .36</p> <p>.59</p>	 <p>CORNICHONS CORONATION AU CHOIX POT DE 750 ml PRIX AU SUPERMARCHÉ 2.59 ÉCONOMISEZ 1.30</p> <p>1.29</p>	 <p>PELLICULE DE PLASTIQUE SARAN WRAP ROUL. DE 30m x 29m PRIX AU SUPERMARCHÉ 2.35 ÉCONOMISEZ .36</p> <p>1.99</p>
 <p>BREUVAGE AUX FRUITS SUNPAC AU CHOIX POT DE 1,36 LITRE PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.09 ÉCONOMISEZ .20</p> <p>.89</p>	 <p>BEURRE D'ARACHIDES CRÉMEUX OU CROQUANT KRAFT POT DE 750 ml PRIX AU SUPERMARCHÉ 3.29 ÉCONOMISEZ .70</p> <p>2.59</p>	 <p>MOUCHOIRS DE PAPIER PRESTIGE 2 ÉPAISSEURS BTE DE 100 PRIX AU SUPERMARCHÉ .99 ÉCONOMISEZ .30</p> <p>.69</p>
 <p>PÂTES ALIMENTAIRES CATELLI SPAGHETTI, SPAGHETTINI OU MACARONI COUPÉ BTE DE 1 kg PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.71 ÉCONOMISEZ .92</p> <p>.79</p>	 <p>CREVETTES À SALADE AMIRAL BTE DE 113 g PRIX AU SUPERMARCHÉ 2.19 ÉCONOMISEZ 1.20</p> <p>.99</p>	 <p>ESSUIE-TOUT PRESTIGE 2 ÉPAISSEURS PQT DE 2 ROUL. PRIX AU SUPERMARCHÉ 1.19 ÉCONOMISEZ .40</p> <p>.79</p>

BOUCHERIE

BIFTECK D'INTÉRIEUR DE RONDE

3 49 lb
7 69 kg

BOUCHERIE

BIFTECK À SANDWICH

3 29 lb
7 25 kg

FRUITS ET LÉGUMES

ORANGES VALENCIA
PRODUIT DE L'URUGUAY
GROSSEUR 100

12/1 99

FRUITS ET LÉGUMES

POMMES DE TERRE DE L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD
SAC DE 50 LB/22,7 kg

3 99 ch

CHARCUTERIE

JAMBON CUIT D'AUTREFOIS LA VARENNE

4 99 lb
11 00 kg

BOULANGERIE

GÂTEAU AUX FRUITS FRAIS
FAIT SUR PLACE
PIÈCE 1 LB

2 49 ch



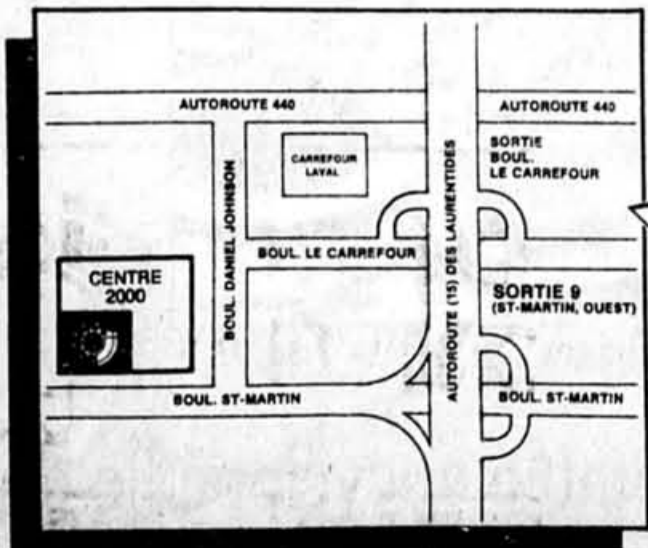
FOI D'O-BEN
POUR DE VRAIES AUBAINES,
LE MARCHÉ DU JOUR
ÇA VAUT LA PEINE!

PISTOLET D'AUBAINES

O-BEN
POUR LES INTIMES

Vrac Aubain

VENEZ NOUS VOIR!



CONSULTEZ LA CIRCULAIRE D'O-BEN
du 25 nov. au 7 déc. 1985
Circulaire disponible en magasin

QUANTITÉS
Nous nous réservons le droit de limiter les quantités ou de substituer un produit de qualité comparable. Pas de vente aux marchands. Prix en vigueur du lundi 25 novembre 9h au samedi 30 novembre 1985, 17h.

ÉCONOMIES
Les économies annoncées sont calculées sur les prix habituels des supermarchés. PHOTOS À TITRE INDICATIF SEULEMENT.

MARCHÉ DU JOUR