



LUNDI ET MARDI

SONT JOURS 1.44 2.44 et de plus

Prix en vigueur pour 2 jours seulement. Venez tôt pour un meilleur choix! Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Aucune garantie-reclame

**DAMES**

- CULOTTES POUR DAMES  
Choix de couleurs, tailles:  
P.M.G. 100% nylon. Chac.: **1.44**
- CULOTTES "OVERSIZE"  
De couleur blanche. En co-  
ton. Chac.: **1.44**
- CULOTTES OU SOUTIENS-  
GORGE  
Tons de blanc, beige ou  
noir. Tailles: 32, 34, 36.  
P.M.G. Chac.: **2.44**
- LOT DE BOURSES  
Un assortiment. Chac.: **5.44**
- SOUTIENS-GORGE OU  
CULOTTES OU  
CAMISOLE  
Choix de couleurs, choix de  
grandeurs. Chac.: **6.44**
- BERMUDAS POUR DAMES  
Choix de couleurs. 100%  
coton. Chac.: **7.44**

**FILLETES-ENFANTS**

- CULOTTES  
Choix de modèles et  
de couleurs. 2 pour **1.44**
- T-SHIRTS  
50% polyester et 50% co-  
ton. Tailles: 2 à 3X. Chac.: **1.44**
- T-SHIRTS  
50% polyester et 50% co-  
ton. Tailles: 12 à 24 mois.  
Chac.: **1.44**
- CASQUETTES POUR  
ENFANTS  
Couleurs assorties. Prix  
courant: 2.99. Chac.: **1.44**
- SAC À COUCHES  
En toile. Prix courant: 3.99.  
Chac.: **1.44**
- CULOTTES  
D'ENTRAÎNEMENT POUR  
BÉBÉS  
Paquet de 2. Le paquet:  
**1.44**
- BAS POUR BÉBÉS  
Choix de modèles et de cou-  
leurs. Pointures: 0 à 9 mois  
et 6 mois à 3 ans. La paire:  
**2.44**
- SHORTS POUR ENFANTS  
Grandeurs: 12 à 24 mois.  
En ratine et coton ouaté.  
Chac.: **2.44**
- BARBOTEUSES EN RATINE  
80% coton et 20% polyes-  
ter. Prix courant: 6.93. Chac.: **4.44**

**BAS**

- BAS CULOTTE  
(DAMES PLUS)  
160 à 200 lb.  
Choix de couleurs.  
Prix courant: 1.19. 2 pour **1.44**
- SOCQUETTES  
POUR DAMES  
De couleur blan-  
che. Pointures:  
9-11. 2 pour **1.44**
- BAS AUX GENOUX  
Tons de beige, épices, gris,  
noir. Une paire. Paquet:  
de 6. Le paquet: **1.44**
- BAS CULOTTE POUR  
DAMES  
Choix de couleurs. Une  
pointure. Prix courant: 2.29.  
Chac.: **1.44**
- BAS SPORT POUR DAMES  
Pointures 9-11, blancs avec  
rayures de couleurs. Prix  
courant: 3.99. La paire: **2.44**
- BAS BERMUDA POUR  
DAMES  
Pointures: 9-11, couleurs  
assorties, 100% coton. La paire: **2.44**
- BAS POUR HOMMES  
Pointures: 10-12, choix de  
couleurs. 60% laine et 40%  
coton. La paire: **2.44**

**COIN DU FUMEUR**

- BRIQUETS "TOKAI"  
Paquet de 3. Le paquet: **1.44**
- TABLETTES DE  
CHOCOLAT  
"LOWNEY"  
Choix de saveurs **3 pour 1.44**
- CARTES À JOUER  
Prix courant: 1.49. **3 pour 2.44**
- TUBES À  
CIGARETTES  
"WOOLCO"  
Boîte d'environ  
200 **6 pour 5.44**

**Aliments prêts à emporter en vedette**

**PASTRAMI**  
"DÉLI GOURMET"  
Poids de 454 g.  
**3.44**

**HOMMES et GARÇONS**

- SOUS-VÊTEMENTS POUR  
HOMMES  
Modèles variés. Chac.: **1.44**
- CAMISOLE POUR  
HOMMES  
De couleur blanche. Chac.: **1.44**
- BAS SPORT POUR  
HOMMES  
Choix de couleurs et de mo-  
dèles. Chac.: **1.44**
- T-SHIRTS POUR GARÇONS  
50% polyester, 50% coton.  
Chac.: **1.44**
- CAMISOLE POUR  
GARÇONS  
Choix de grandeurs. Chac.: **1.44**
- SOUS-VÊTEMENTS POUR  
GARÇONS  
Choix de grandeurs. Chac.: **1.44**
- CASQUETTES POUR  
HOMMES ET GARÇONS  
Choix de modèles. Prix cou-  
rant: 4\$. Chac.: **2.44**
- SOUS-VÊTEMENTS  
"SPALDING"  
Prix courant: 3.49. Chac.: **2.44**
- T-SHIRTS POUR HOMMES  
Paquet de 2, de couleur  
blanche, 50% polyester et  
50% coton. Le paquet: **5.44**

**ALIMENTS**

- JUS FBI  
Format de 1 litre. **2 pour 1.44**
- ARACHIDES "WOOLCO"  
Saveurs assorties. Sac de  
500 g. **1.44**
- GAUFRETTES "WINDSOR"  
Paquet de 454 g. Le paquet:  
**1.44**
- BISCUITS SANDWICH  
"LIA"  
Saveurs: Vanille ou choco-  
lat. Sac de 600 g. **1.44**
- ÉCLAIRS AU CHOCOLAT  
"CARDINAL"  
Boîte de 6 **1.44**
- CREVETTES À COCKTAIL  
De marque "Palace". Boîte  
de 4 oz. **1.44**
- VINAIGRE "REGINA"  
Format de 4 litres. **1.44**
- NOIX MÉLANGÉES  
Format 325 g.  
Saveurs assorties. **2.44**
- JAMBON CUIT  
Poids de 454 g. **2.44**
- FRUITS EN COUPE "DEL  
MONTE"  
Pêches, salade de fruits,  
ananas. Format de 20 oz. **2.44**

**EN VELETTE LUNDI ET MARDI**

**PAPIER TRANSPARENT**  
Pour couvrir les livres.  
Rouleau de 3 m x 91 cm.  
Chac.: **1.44**

**PAPETERIE**

- SACS À SANDWICH  
"WOOLCREST"  
Paquet de 100 **2 pour 1.44**
- SACS À ORDURES  
"WOOLCREST"  
Pour l'intérieur, paquet de  
15. **2 pour 1.44**
- GOMMES À EFFACER  
"BEROL"  
Effacent propre-  
ment. **2 pour 1.44**
- TABLETTES  
"ALOUETTE"  
Papier brouillon de  
"Hilroy" **2 pour 1.44**
- SACS À ORDURES  
"WOOLCREST"  
Pour l'extérieur, paquet de  
18. Le paquet: **1.44**
- PELLICULE TRANSPARENTE  
"GLAD"  
Format de 40 m. **1.44**
- CRAYONS AU PLOMB DE  
"BEROL"  
Paquet de 10 crayons  
Le paquet: **1.44**
- CORRECTEUR LIQUIDE  
"PAPER MATE"  
Paquet jumelé. Le paquet:  
**1.44**
- MINES AU PLOMB 0.5 mm.  
DE "BEROL"  
Mines extra-fines. **1.44**
- PROTÈGE-BRÛLEURS  
Format de 10 pe-  
tits ou 6 grands. **3 pour 2.44**
- PAPIER  
D'ALUMINIUM  
"THRIFT PACK"  
Rouleau de 12 po  
x 25 pi **3 pour 2.44**
- ENSEMBLES POUR LA  
RENTREE DE "BEROL"  
Comprenant 4 stylos, 1  
gomme et 6 crayons plomb.  
L'ens. **3.44**
- CRAYONS À COLORIER  
"CANADIANA"  
Paquet de 24, de "Berol".  
Le paquet: **5.44**

**JOUETS**

- LIVRES À COLORIER  
Format jumbo. Choix de mo-  
tifs. Chac.: **1.44**
- SACS D'ACTIVITÉS POUR  
ENFANTS  
Comprenant livre de lecture.  
Un assortiment. **2.44**

**TRICOT-LINGERIE-COUTURE**

- FILS  
Choix de couleurs.  
Marque Tridant. **5 pour 1.44**
- LINGES À VAISSELLE  
100% coton, choix de cou-  
leurs. Prix courant: 2.26.  
Chac.: **1.44**
- CISEAUX  
En acier inoxydable. Lon-  
gueur de 8 1/2 po. Chac.: **1.44**
- TISSUS ASSORTIS  
Coton et coton polyester.  
Le mètre: **1.44**
- LINGES DE TABLE  
Choix de couleurs. Paquet  
de 2. Prix courant: 2.26.  
Le paquet: **1.44**
- LINGES À VAISSELLE  
100% coton, car-  
relés et choix de  
couleurs. **3 pour 2.44**
- NAPPERONS  
Choix de motifs et  
de couleurs. Prix  
courant: 1.16. **3 pour 2.44**
- COTON À CROCHETER  
"WOOLCREST"  
Choix de couleurs. Fil à cro-  
cheter, coton mercerisé. **2.44**
- MITAINES POUR LE FOUR  
Choix de motifs et de cou-  
leurs. La paire: **2.44**
- NAPPES EN VINYLE  
Grandeurs: 52 po x 70 po et  
52 po x 52 po. Choix de  
couleurs. Prix courant: 5\$.  
Chac.: **3.44**
- COUSSINS  
Couleurs assorties. Env.: 14  
po x 14 po. Prix courant: 9.96.  
Chac.: **5.44**

**ARTICLES MÉNAGERS**

- TAMPONS À  
RÉCURER "JET"  
Sac de 12. **2 pour 1.44**
- POUDRE À  
RÉCURER "OLD  
DUTCH"  
Format de 600 g. **2 pour 1.44**
- PLASTIQUES "STERILITÉ"  
Tels que plats à vaisselle,  
plateaux à ustensiles, etc.  
Choix de couleurs. Chac.: **1.44**
- ASSOUPLISSEUR  
"SWEETHEART"  
Format de 3.6 litres **1.44**
- VERRES TRANSPARENTS  
Capacité de 285 ml. Paquet  
de 6. Le paquet: **2.44**
- COUPELLES À DÉCOUPER  
Boîte de 6. La boîte: **2.44**
- POUBELLES "ROLL'N  
RACK"  
Capacité de 15 litres. Chac.: **6.44**

**SANTÉ-BEAUTÉ**

- DENTIFRICE "AQUA  
FRESH"  
Format de 100 ml + 50 ml. **1.44**
- LOTIONS "ROSEMILK"  
Format de 340 ml. **1.44**
- RASOIRS "JETABLES "BIC"  
Paquet de 10. Le paquet:  
CRÈME À RASER "GOOD  
NEWS"  
Format de 300 ml. **1.44**
- SERVIETTES HUMIDES  
POUR BÉBÉS  
Format de 40. **1.44**
- SHAMPOING OU  
CONDITIONNEUR "MERIT"  
Réponse variable, format de  
300 ml. Chac.: **1.44**
- ROUGES À LÈVRES  
"MISSLYN"  
Couleurs assorties. Chac.: **1.44**
- LOTION POUR BÉBÉS  
"MERIT"  
Format de 300 ml. **1.44**
- RAFRAICHISSEUR  
D'AIR "MERIT"  
Solides ou en  
aérosol. 170 g. **3 pour 2.44**
- SHAMPOING OU  
CONDITIONNEUR  
"EUROPEAN FORMULA"  
350 ml + 100 ml **2.44**
- "NUTRI BAR"  
Paquet de 6. Le paquet: **7.44**

**CHAUSSURES**

- SOULIERS DE PLAGE POUR  
DAMES  
Choix de modèles et de cou-  
leurs. Pointures: 5 à 10. Prix  
courant: 2.97. La paire: **1.44**
- PANTOUFLES POUR  
DAMES  
Choix de couleurs, lavables.  
P.M.G. Prix courant: 2.99.  
La paire: **1.44**
- SANDALES POUR  
HOMMES  
Idéales pour la douche et la  
plage. Choix de couleurs.  
Prix courant: 6.97. La paire: **4.44**
- SOULIERS DE MÈCHES  
POUR HOMMES  
Choix de couleurs, lavables.  
P.M.G. La paire: **7.44**

**CENTRE DE L'AUTO**

- LAVE PARE-BRISE D'ÉTÉ  
Enlève les saletés d'insec-  
tes et de la route. Chac.: **1.44**
- NETTOYEUR À MAINS  
"DL"  
Ultra-puissant, format de  
225 ml. **1.44**
- HUILE  
"AUTODRUST"  
2001 10W30  
Fabriquée par  
Valvoline. **2 pour 2.44**
- CIRE D'AUTO "TURTLE  
WAX"  
En liquide, format de  
500 ml. **3.44**

**BIJOUX**

- BOUCLES D'OREILLES  
Modèles assortis. **2 pour 1.44**
- BOUCLES D'OREILLES  
"CEZANNE"  
Choix de modèles et de cou-  
leurs. La paire: **1.44**
- MONTRES  
CALCULATRICES  
"ARTRON"  
Chac.: **9.44**

**HORTICULTURE**

- CROCHETS POUR  
PLANTES  
Choix de modèles. Chac.: **1.44**
- POTS À FLEURS  
6 po de diamètre, choix de  
couleurs. Chac.: **1.44**
- PLANTES TROPICALES  
En pot de 4 po. Chac.: **1.44**
- TERREAU TOUT USAGE  
Sac de 17.5 litres. **1.44**
- ENGRAIS "20-20-20"  
Tout usage, boîte de 453 g. **2.44**
- INSECTICIDE "BLACK  
FLAG"  
Format de 400 g. **3.44**

**QUINCAILLERIE**

- RUBANS  
ÉLECTRIQUES  
Isolant en vinyle  
0.18 mm x 19 mm  
x 20 m. **2 pour 1.44**
- RUBANS ADHÉSIFS  
2 po de largeur, couleur tan.  
Chac.: **1.44**
- FUSIBLES TYPE "P"  
15, 20, 25 ou 30 ampères.  
Paquet de 2. Le paquet: **1.44**
- PILES "ROCKET"  
AA, C ou D, paquet de 4.  
Le paquet: **1.44**
- AMPOULES  
"WOOLCREST"  
40, 60 ou 100 watts. Pa-  
quet de 4. Le paquet: **1.44**
- VINYLES AUTO-  
COLLANTS  
1/6 cm x 1.75 m. **2 pour 3.44**

**PEINTURE ET PAPIER PEINT**

- LAINES D'ACIER  
"BULL DOG"  
Fine, moyenne,  
grosse. Boîte de 6. **2 pour 1.44**
- COLLE BLANCHE  
100 ml. **1.44**
- RUBAN CACHE  
24 mm x 55 m. **1.44**
- PINCEAUX TOUT USAGE  
25 ou 38 cm. Chac.: **1.44**
- RÉPARE VINYLE  
28 ml. Liquide transparent. **2.44**
- PLATEAU + ROULEAU À  
PEINTURE  
190 mm. L'ens.: **2.44**
- PEINTURE CIL  
En aérosol, format de 350  
g. Choix de couleurs. **3.44**

**MUSIQUE ET CAMÉRA**

- CASSETTES AUDIO  
"BASF"  
Durée de 60 minutes Chac.: **1.44**
- TELEPHONES  
"CALLMATEW"  
Composition à touches.  
Couleurs assorties. Chac.: **6.44**
- CALCULATRICES  
"ARTRON"  
Fonctionnent à l'énergie so-  
laire. Couleurs assorties. Chac.: **8.44**

**DIVERS**

- LITIÈRES "WOOLCREST"  
Sac de 4.54 kg. **1.44**
- ENCADREMENTS DE  
PHOTO  
8 po x 10 po, moulures en  
laiton. Chac.: **2.44**

**En vedette Café Rouge**

**DÉJEUNER**  
Jusqu'à 11h seulement.  
2 oeufs, bacon et rôties.  
**1.44**

**LUNDI ET MARDI  
SEULEMENT**  
Salade oeufs et tomates  
**2.44**

**BAIN DE MER  
"JOWENCE"**  
Mousse pour le bain. **1.04**

**VERRES EN  
STYROMOUSSE  
"WOOLCREST"**  
Paquet de 100 verres. Le paquet: **1.64**

**EAU JAVELISANTE  
"LAVO"**  
Format de 3.6 litres. **94¢**

**DRAPS DE BAIN  
Marque "Caldwell"**  
Choix de couleurs. Chac.: **8.54**

**CHEMISES SPORT POUR  
HOMMES**  
Choix de modèles. Chac.: **6.54**

**PAPIER HYGIÉNIQUE  
"COTTONELLE"**  
Paquet de 8 rouleaux. Le paquet: **2.84**

**DÉTERGENT  
"SWEETHEART"**  
Format de 680 ml. Paquet  
de 2. Le paquet: **1.94**

**ENSEMBLES 3 PIÈCES  
"HÉRITAGE"**  
Incluant: serviette de bain,  
essuie-mains, débarbouillet-  
te. Choix de couleurs.  
L'ens.: **12.54**

**TARTES  
"SALVAS"**  
Saveurs assorties. Chac.: **1.74**

**ESSUIE-TOUT  
"VIVA"**  
Paquet de 2 rouleaux  
Le paquet: **84¢**

**ASSOUPLISSEUR  
"LA PARISIENNE"**  
Format de 5 litres. **2.94**

**OREILLERS  
"UNIFOAM"**  
Chac.: **5.64**

**PIZZAS OU  
SOUS-MARINS "ZOOM"**  
Choix de 1 pizza 9 po ou  
2 sous-marins 7 po  
Chac.: **1.64**

**BOUGIES D'AUTO  
"CHAMPION" ET "AC"**  
Paquet de 2. Le paquet: **3.04**

**DROP-INS  
Nettoyeur automatique  
pour toilettes  
En pastilles de 48 g  
Chac.: **94¢****

**CROUSTILLES  
"YUM YUM"**  
Format 200 g  
Saveurs assorties **3/3.14**

**RELISH À HOT DOG  
"ROSEBRAND"**  
Format de 375 ml. **94¢**

**PROTECTEUR  
"ARMOR ALL"**  
Format de 500 ml. Protège  
et embellit les vitres,  
caoutchoucs et plastiques. **6.94**

**"PALMOLIVE"  
LIQUIDE**  
Format de 1.5 litre **2.84**

**MAILLOTS DE BAIN  
POUR DAMES**  
Choix de modèles et  
de grandeurs. Chac.: **11.84**

**CAHIERS D'EXERCICES  
"CANADA"**  
Paquet de 4 cahiers de 32  
pages. Le paquet: **94¢**

**COLLIERS  
À PUCES**  
Pour chiens ou chats.  
Chac.: **2.94**

**EAU JAVELISANTE  
"JAVEX"**  
Format de 3.6 litres. **1.34**

**ASSORTIMENT DE  
JEANS POUR DAMES**  
Choix de modèles et  
de grandeurs. Chac.: **12.84**



**CARREFOUR TROIS-RIVIÈRES-OUEST** **GALERIES DU CAP**



Une très bonne raison pour venir manger chez...

# SPORTS

## Nage longue distance Le champion mondial à Shawinigan

par Denis PRONOVOST  
SHAWINIGAN — Le Nouvelliste a appris hier soir que le champion mondial de la nage longue distance, l'Argentin Claudio Plit, avait accepté de participer au premier marathon de la rivière Saint-Maurice qui aura lieu le samedi 6 août prochain dans la région de Shawinigan.

"C'est vrai que Claudio m'a confirmé sa participation", a souligné Nathalie Patenaude de Shawinigan-Sud, quelques heures avant de participer à la 34e Traversée internationale du lac Saint-Jean. "Il y a six nageurs à Roberval, nous serons trois à Shawinigan. Je crois qu'il s'agit d'une bonne moyenne pour une première présentation."

En attendant l'épreuve au centre-Mauricie, Nathalie se prépare fébrilement à sauter dans les eaux du lac Saint-Jean ce soir sur le coup de 22h. "J'aimerais bien finir la course vers 16 heures dimanche. Je me sens en pleine forme."

\*\*\*

La 34e Traversée pourrait bien passer à l'histoire comme étant celle des nouveaux records, autant chez les messieurs que chez les dames, prétend le président aux compétitions, Denis Lebel.

Voici l'analyse qu'il fait de Nathalie Patenaude:

"Peut-être la carte cachée de cette 34e, comme plusieurs semblent le penser. Reste que si elle devait se classer comme la première femme, ce ne serait pas une surprise à nos yeux. Elle sera performante, aucun doute là-dessus."

## Sa pire sortie de l'année

# Pascual Perez s'écroule au Stade

par RICHARD MILO  
MONTREAL (PC) — Pascual Perez (7-5) a réalisé sa pire sortie de la série de victoires des Expos s'est arrêtée à cinq, hier, lorsque les Cards de St. Louis l'ont emporté, 7-5, devant 32,198 personnes.

En perdant, les Expos ont glissé à huit parties des Mets qui ont battu les Pirates 1-0. Il s'agit de la première victoire des Cards à leurs 10 derniers matchs au stade olympique.

Les Cards ont profité d'une belle performance de Jose DeLeon (7-8), un compatriote de Perez. Et c'est un autre joueur de la République Dominicaine qui a réussi le "gros coup" du match.

Tony Pena, un ami de Pascual, a claqué un circuit de deux points, à la deuxième. Le 21 juin, la dernière fois qu'il l'avait affronté, il s'était payé sa tête en lui servant une balle arc-en-ciel.

A la décharge de Perez, son ongle du majeur de la main droite est décollé — le doigt qu'il s'est fracturé, le 8 mai.

"Il y a deux jours, je ne savais pas si j'allais être capable de lancer."

Perez a alloué huit coups sûrs et cinq points en trois manches et deux tiers. Sa moyenne est passée de 1.73 à 2.08. Elle est toujours la meilleure du circuit.

Quant à DeLeon, il a enregistré huit retraits au bâton en huit manches et un tiers. Il a tiré profit du fait que Tim Raines, Andres Galaraga (ampoule à la main) et Tim Wallach ont obtenu congé.

De plus, Hubie Brooks a dû quitter le match à la sixième. Il a senti une douleur au genou en voulant capter une balle fautive frappée par...Pena.

Willie McGee a réussi quatre des 11 coups sûrs des Cards. Il a effectué trois vols de buts. Dave Martinez a été tenu en échec en quatre présences. Il est 1-en-26 depuis qu'il s'est joint aux Expos.

A la septième, Nelson Santovenia a réussi un simple de deux points. A la neuvième, les Expos ont effectué une poussée de trois points jusqu'à

ce que Todd Worrell s'amène pour obtenir le dernier retrait d'un marathon de trois heures et 22 minutes.

Tony Pena a donné l'avance aux Cards, 2-0, en claquant son huitième circuit, avec un compte complet, à la deuxième.

Mike Laga a réussi un simple, après un retrait. Jose Oquendo a frappé dans un optionnel, puis Pena a expédié la balle dans les gradins du champ gauche pour réussir le 17e circuit de sa carrière contre les Expos. Il totalise 55 points produits contre eux.

A la troisième, les Cards ont tiré

le maximum de deux simples et un but sur balles pour porter le compte 4-0.

Ozzie Smith a obtenu un but sur balles après un retrait. Willie McGee l'a poussé au troisième à l'aide d'un simple, puis il a volé le deuxième but.

Tom Brunansky a frappé un faible roulant à l'inter, ce qui a permis à Smith de marquer et Pendleton a suivi avec un simple d'un point.

A la quatrième, les Cards ont ajouté à leur avance pour chasser Perez du monticule.

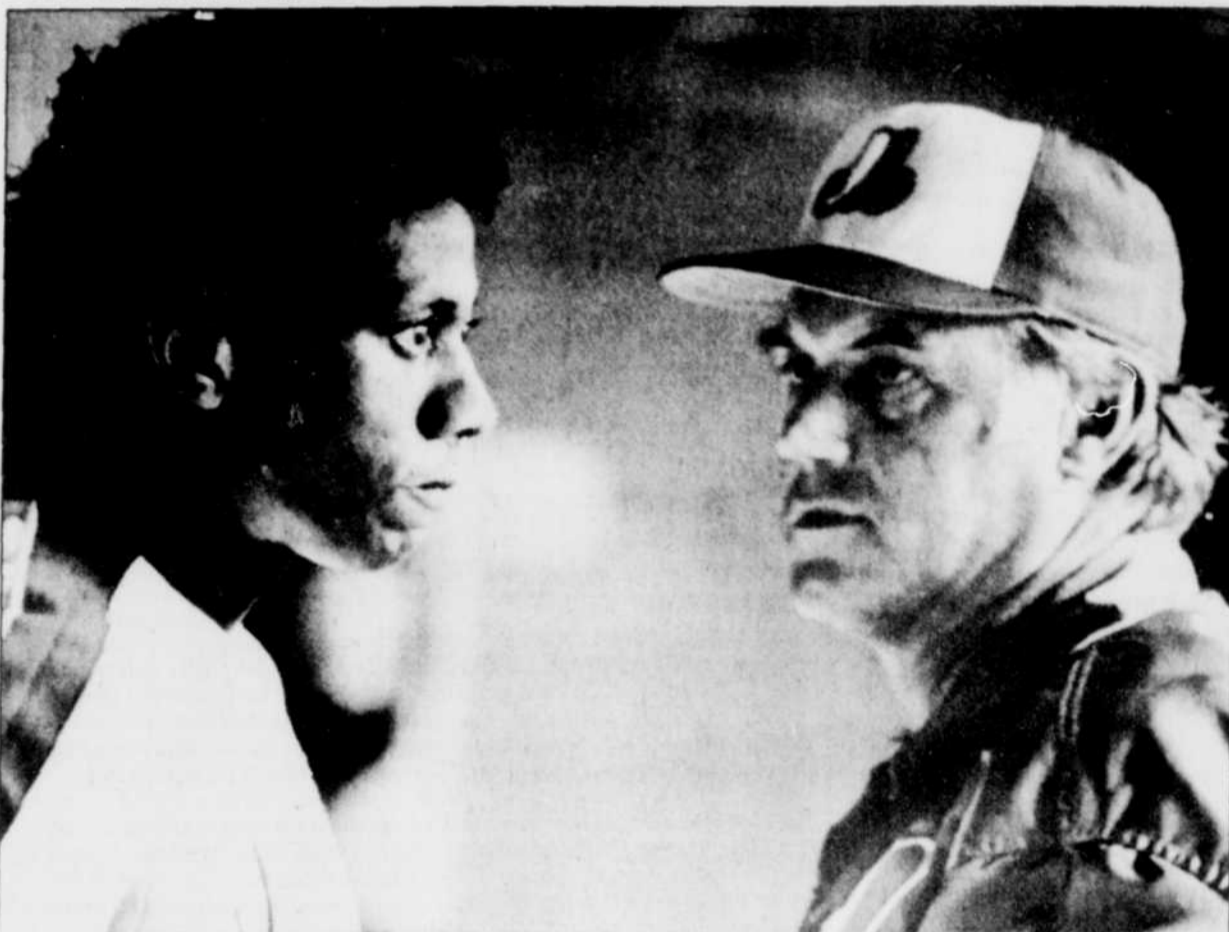
Après un retrait, Tony Pena a réussi un simple, Jose DeLeon a été atteint d'un lancer. Vince Coleman

a obtenu un simple au champ intérieur pour remplir les buts.

Ozzie Smith a suivi avec un ballon sacrifice et McGee a chassé Perez en frappant un simple. Tim Barrett s'est amené pour retirer Tom Brunansky au bâton, avec les buts remplis.

Graig Nettles a amorcé la cinquième avec un simple pour réussir le premier coup sûr des Expos. Tom Foley a suivi avec un autre simple mais Nelson Santovenia a été retiré au bâton.

Rex Hudler a frappé un roulant qui a permis à Ozzie Smith d'amorcer un double retrait.



### L'heure est grave!

La pire performance de Pascual Perez a fait disparaître les sourires chez les Expos hier soir. Et Buck Rodgers, lui, avait l'air plus que songeur... (Laserphoto PC)

## Buck se console dans le revers

Par Richard MILO

MONTREAL (PC) — Avec les Expos, ce n'est jamais fini tant que ce n'est pas fini...

Hier encore, ils ont effectué une poussée de trois points, à la neuvième. Et le point égalisateur était au bâton quand Todd Worrell, l'as releveur des Cards, a retiré Tim Wallach sur des prises.

Avant de l'envoyer au marbre, Buck Rodgers s'est entretenu avec Tim Wallach, à qui il avait donné congé jusque-là. Mike Fitzgerald était au premier but.

"Je lui ai dit de penser à un coup en fleche. Par le passé, il a eu du succès contre Worrell."

Tom Foley a amorcé la neuvième en frappant un double. Après un retrait, Rex Hudler a frappé un double pour chasser Jose DeLeon.

Face à Dan Quisenberry, Luis Rivera a claqué un triple et Otis Nixon l'a poussé au marbre à l'aide d'un roulant au premier but.

Face à Ken Dailey, Fitzgerald a poursuivi l'attaque

en obtenant un simple mais Worrell s'est amené pour disposer de Tim Wallach. Il s'agit de son 20e sauvetage.

"Au moins, ils ont dû utiliser trois autres lanceurs", a dit Buck Rodgers.

Après le match, Pascual Perez n'a pas attendu les journalistes. Il a été chassé à la quatrième, environ deux heures avant la fin de la rencontre.

Avant le match, il avait confié qu'il était inquiet, il y a deux jours. A cause de son ongle, il ne savait pas s'il pourrait lancer contre les Cards.

"C'est sa pire sortie. Il n'avait pas sa bonne balle rapide", a dit Larry Bearnarth, l'instructeur des lanceurs.

Brian Holman a travaillé durant une manche en relève. Il passera son tour dans la rotation, les Expos ayant congé lundi.

D'autre part, la clinique de sang des Expos a permis de recueillir 1,857 chopines, un nouveau record.

### George Bell et les Jays

## Presque le divorce

TORONTO (PC) — George Bell déclare que les Blue Jays de Toronto peuvent reprendre leur argent si c'est là ce qu'ils désirent. Tout ce qu'il souhaite pour sa part est d'avoir la tête en paix.

"Je ne me soucie pas de l'argent, a déclaré Bell au quotidien Toronto Sun. S'ils veulent récupérer leur argent pour la saison 1989, ils peuvent le prendre. Je suis sérieux."

Bell, qui est à couteaux tirés avec le gérant Jimmy Williams depuis le camp d'entraînement, a signé avant le début de la saison un contrat de deux ans évalué à près de \$4 millions. Les Blue Jays ont l'option de renouveler ce contrat pour une autre saison.

"Ils peuvent déchirer le contrat, a dit Bell. Je sais que je peux jouer. J'aimerais mieux évoluer pour une équipe avec laquelle je pourrais jouer à tous les jours et avoir la tête

en paix. Je sais quel genre de joueur je suis. Je me connais. Je ne peux plus accepter une telle situation. Je ne veux plus que les gens rient après moi. S'ils veulent me congédier, je suis d'accord."

Bell se retrouve encore une fois à la une des journaux suite à son engueulade avec Williams, mardi soir. "Qu'importe ce que je fasse, j'ai toujours tort, a-t-il raconté sur un ton de dépit. Ils (les journalistes) disent que j'essaie de mener l'équipe parce que je gagne \$2 millions."

"Ils écrivent ce que Jimmy leur raconte. Je crois que c'est absolu-

ment erroné."

Bell a même ajouté: "peut-être que je retournerai en République Dominicaine pour couper des cannes à sucre."

Mais il s'est par la suite repris, disant que jamais il ne quitterait l'équipe. Il a alors attribué cette remarque à Williams.

"C'est quelque chose que Jimmy m'a déjà dit: que si ce n'était pas du baseball, je serais en République Dominicaine à couper des cannes à sucre."



### Dans 50 jours!

Les festivités entourant les Jeux olympiques de Séoul ont débuté hier dans la capitale sud-coréenne. Il ne reste plus maintenant que 50 jours avant le rendez-vous du 17 septembre. (Laserphoto AP)

**HIPPODROME  
TROIS-RIVIÈRES**



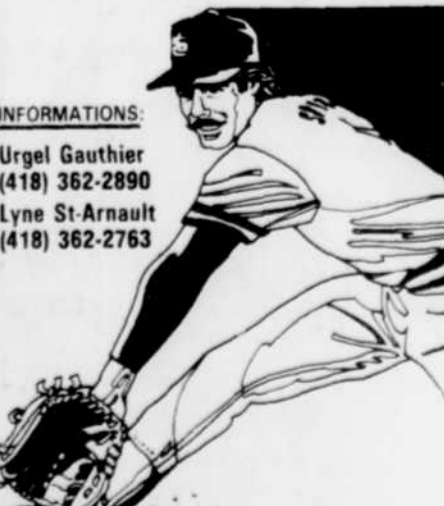
**COURSES  
DIMANCHE SOIR  
1er DÉPART  
19h30**

**1ère DIVISION  
Soirée Jean-Coutu  
TROT**

**On ne s'amuse jamais "Trot" à l'Hippo!**

**TUYAUX  
DE PONCEAU  
Tél.: 377-1226**

**TOURNOI DE BALLE-DONNÉE  
STE-GENEVIÈVE-DE-BATISCAN  
19, 20, 21 août**



**BOURSES  
1 500\$  
+  
TROPHÉES  
CALIBRES  
C1  
C2**

**INFORMATIONS:**  
Urgel Gauthier  
(418) 362-2890  
Lyne St-Arnauld  
(418) 362-2763

**VENTE SKI-TÔT — VENTE SKI-TÔT**

**Attention!**

**LA CÉLÈBRE  
VENTE**



**Ski-Tôt**

**S'EN VIENT!**

**Brunelle**

SPORT MODE

462, DES FORGES, TROIS-RIVIÈRES - 378-1933

**VENTE SKI-TÔT — VENTE SKI-TÔT**

# La cuisine PLUS

Monsieur,

Je suis une adepte de l'agneau. J'ai essayé à maintes reprises de faire le carré d'agneau comme on peut le déguster dans une salle à manger de Trois-Rivières (Le Castel des Prés) où il est succulent. Je ne réussis pas. Pourriez-vous publier une bonne recette de selle d'agneau aromatisé de menthe. Merci beaucoup

Yvettes Soucy  
Cap-de-la-Madeleine

Bonjour Mme Soucy,

Vous avez entièrement raison au sujet du carré d'agneau préparé par le Castel des Prés, il est tout à fait délicieux. C'est d'ailleurs un de mes plats favoris lorsque je mange à cet endroit.

Voici maintenant la recette de selle d'agneau demandée. En fait la selle se prépare de la même façon qu'un gigot.

**GIGOT D'AGNEAU RÔTI**  
(avec sauce à la menthe et à la limette)

**Ingédients**

- 1 gigot d'agneau de 4 à 6 livres
- 2 cuil. à thé de gingembre frais râpé
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 2 cuil. à soupe d'huile à salade
- 1 cuil. à table d'ail finement émincé
- 2 cuil. à table d'oignon finement émincé
- ¼ tasse de beurre clarifié
- 3 cuil. à table de farine
- 2 limettes

½ cuil. à thé de chacun des ingrédients suivants: romarin, thym, paprika, origan et sel de céleri  
1 cuil. à thé de moutarde de Dijon  
1 cuil. à thé de pâte de tomate  
1 cuil. à thé de gelée à la menthe  
2 tasse de bouillon d'agneau ou de boeuf

**Technique**

Dans un petit bol, bien mélanger gingembre, sel, poivre et huile à salade.

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie badigeonner le gigot avec la prépa-

ration précédente. Placer le gigot dans une rôtissoire peu profonde. Introduire le thermomètre dans la partie la plus épaisse en s'assurant qu'il ne touche ni au gras, ni à l'os du rôti. Placer au four préalablement porté à 500°F et faire cuire 10 minutes. Réduire le feu à 350°F et faire cuire de 12 à 15 minutes par livre ou au goût, d'après le thermomètre.

Pendant ce temps préparer la sauce en procédant ainsi:

Dans une marmite faire fondre 1 cuil. à table de beurre clarifié, ajouter l'ail et l'oignon et faire brunir. Ajouter le jus des limettes et la gelée à la menthe. Incorporer la pâte de tomate, la moutarde de Dijon et les fines herbes, laisser mijoter 10 minutes.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition, épaissir avec la farine et le restant du beurre clarifié. Saler et poivrer au goût. Passer au tamis.

Découper votre gigot en tranches, déposer dans des assiettes chaudes et napper de sauce. Le reste de la sauce peut être présentée en saucière.

P.S. l'agneau, tout comme le boeuf, peut être servi saignant, à point ou bien cuit. Personnellement je le préfère saignant.

Il est également important de le servir dans des assiettes très chaudes. Il faut se souvenir que l'agneau, à cause de son gras, fige très rapidement.

Bonne chance.

Pierre Beaulac

LA SALADE DE POISSONS FUMÉS  
OU  
LE DÉLICE DES GRISONS

... ..

LE CONSOMMÉ AU BLANC DE  
POIREAUX

... ..

LA BROCHETTE DE  
LANGOUSTINES À L'INDIENNE

... ..

LE CARRÉ DE VEAU AU ROMARIN  
LE BOUQUET DE LÉGUMES  
LE GRATIN DE POMME DE TERRE

... ..

L'OISEAU DE FROMAGE

... ..

LE VECHERIN GLACÉ

21<sup>50</sup>\$

Le Manoir Antic

1073, NOTRE-DAME, CHAMPLAIN      295-3954

SALLE À MANGER

Accueil

ETABLIE DEPUIS 1945

"OU LA DISTINCTION CÔTOIE LA PERFECTION"

PLAT VEDETTE  
DU MOIS  
SURF'N TURF

Incluant:

- Potage du jour
- Légumes du jour
- Dessert
- Corbeille de pain et crudités
- Thé ou café

16<sup>95</sup>\$

Pour un meilleur service,  
réservez à l'avance

BUFFET DE  
FRUITS DE MER

tous les vendredis soir

Le meilleur  
de la région

29<sup>95</sup>\$

TABLE D'HÔTE

TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE  
SAUF LE VENDREDI SOIR ET LE SAMEDI SOIR,  
À COMPTER DE 6<sup>50</sup>\$ LE MIDI et 13<sup>95</sup>\$ LE SOIR

3 salons pouvant accueillir 20 - 40 ou 70 personnes

À 10 minutes du centre-ville de Trois-Rivières

16 600 boul. Bécancour, Ste-Ange-de-Laval, ville de Bécancour. Tél.: 222-5777.



Restaurant

# Le Sieur de LaViolette

6500, BOUL. ROYAL, TROIS-RIVIÈRES-OUEST (situé près du pont Laviolette)  
373-2200

---

Vous convie à sa table dans un  
**DÉCOR SUPERBE** et  
**une AMBIANCE RAFFINÉE.**

Vous goûterez les délices d'une  
**TRÈS BONNE CUISINE.**

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON:

FRUITS DE MER  
STEAK - PIZZA  
PRIX VARIÉS  
MENU À LA CARTE

POUR RÉSERVATIONS  
373-2200

LE PLUS GRAND RESTAURANT  
ENTRE QUÉBEC ET MONTRÉAL

M. Pierre Beaulac,

Monsieur, j'aimerais par l'entremise de votre courrier demander si quelqu'un pourrait me donner une bonne recette de crème glacée faite à la maison comme dans le bon vieux temps alors qu'on préparait sa propre crème glacée sans ajouter d'additif.

Merci à l'avance.

Mme Louise Poisson  
Trois-Rivières

Bonjour Mme Poisson,

Merci de m'avoir écrit. Personnellement je ne puis vous donner cette recette de crème glacée que vous désirez. Je suis assuré cependant qu'une lectrice ou un lecteur pourra nous dépanner en nous fournissant la recette appropriée.

Merci encore

Pierre Beaulac

LOCATAIRES

vous cherchez une...



MAISON

Voyez la rubrique 4  
des annonces classées

# Bien manger et bien boire...

avec Pierre Beaulac



## Les sandwichs

Vos enfants partent en excursion au loin, chez le troisième voisin, pour passer une nuit sous la tente, il faut leur préparer un lunch pour leur permettre de faire face aux nombreux imprévus qui les attendent. Voici quelques recettes de sandwichs qui devraient calmer leur appétit et leur permettre de traverser allègrement les embûches qui jalonnent leur expédition.

### Sandwichs fromage et pomme

- INGRÉDIENTS**
- 1 pomme moyenne
  - 1 cuil. à soupe de jus de citron
  - 4 onces de fromage à la crème ramolli
  - 4 cuil. à thé de miel
  - 8 tranches de pain aux raisins secs

**TECHNIQUE**

Laver et trancher la pomme en tranches de 1/4 de pouce. Déposer dans un bol et arroser de jus de citron, réserver.

Dans un autre bol, mélanger le fromage à la crème et le miel.

Étendre la préparation sur 4 tranches de pain, sur le dessus disposer les tranches de pommes égouttées et recouvrir des autres tranches de pain.

### Sandwichs aux sardines

- INGRÉDIENTS**
- 2 boîtes de sardines sans peau, sans arête, égouttées
  - 6 oeufs cuits durs et tranchés
  - 1/4 de tasse de mayonnaise
  - 2 cuil. à table de jus de citron
  - 2 cuil. à table de sauce Chili
  - 12 tranches de pain de seigle

12 tranches de laitue

**TECHNIQUE**

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le jus de citron et la sauce Chili.

Étaler ce mélange sur six tranches de pain. Répartir également sardines, oeufs, et feuilles de laitue. Recouvrir des six autres tranches de pain.

### Sandwichs jambon et fromage

- INGRÉDIENTS**
- 2 paquets de 6 onces de jambon cuit tranché
  - 1 paquet de 6 onces de fromage suisse, tranché
  - 1 boîte de 10 onces de mandarines en quartiers, égouttées.
  - 1/4 de tasse de mayonnaise
  - 1/4 de tasse de cornichons sucrés, hachés
  - 2 cuil. à table de lait
  - 2 cuil. à table de persil finement haché

**TECHNIQUE**

Couper le fromage et le jambon en fines lamelles. Couper en dés les sections de mandarines.

Dans un bol moyen, combiner la mayonnaise, le lait, les cornichons et le persil. Incorporer délicatement le jambon, le fromage et les mandarines.

Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser. Cette quantité est suffisante pour confectionner de six à huit sandwichs.

### Sandwichs à la salade au poulet

- INGRÉDIENTS**
- 1 1/2 tasse de poulet cuit, en dés
  - 2 cuil. à table de céleri haché fin
  - 1 cuil. à table d'oignon haché finement
  - 1 cuil. à table de relish de cornichons sucrés
  - 1 cuil. à thé de jus de citron
  - sel et poivre au goût
  - 1/4 de tasse de mayonnaise
  - 12 tranches de pain blanc
  - 2 cuil. à table de margarine
  - feuilles de laitue

**TECHNIQUE**

Dans un bol, mélanger poulet, céleri, oignon, relish, jus de citron, sel et poivre. Lier délicatement à l'aide d'une fourchette avec la mayonnaise.

Tartinier six tranches de pain avec la margarine. Répartir la salade au poulet sur les six tranches de pain tartinées. Couvrir de laitue et recouvrir des autres tranches de pain.

### Sandwichs aux tomates et au beurre d'arachides

- INGRÉDIENTS**
- 1/2 de tasse de beurre d'arachides
  - 4 cuil. à table de margarine

- 8 tranches de pain blanc
- 4 grandes tranches de tomate
- 1/2 cuil. à thé d'origan séché

**TECHNIQUE**

Dans un bol incorporer une cuil. à table de margarine avec le beurre d'arachides. Réserver.

Dans un autre bol, combiner l'origan au reste de la margarine.

Répartir le mélange de beurre d'arachides sur quatre tranches de pain. Couvrir d'une tranche de tomate.

Tartinier les quatre autres tranches de pain avec le mélange de margarine d'origan. Déposer sur les tranches de tomate.

### Sandwichs pita

- INGRÉDIENTS**
- 1 boîte de 9 1/4 onces de thon en lamelles égoutté
  - 1 tasse de fromage canadien en dés (Colby, Brick ou Farmer)
  - 1/2 tasse de céleri en dés
  - 2 cuil. à table d'oignon vert haché
  - 1/2 tasse de mayonnaise
  - 1 cuil. à thé de jus de citron
  - 1/2 cuil. à thé de sel
  - 3 pains pita coupés en deux
  - feuilles de laitue

**TECHNIQUE**

Dans un bol, bien mélanger thon, fromage, céleri, oignon vert, mayonnaise, jus de citron et sel.

Tapisser l'intérieur des pochettes de pita de feuilles de laitue. Répartir le mélange de thon entre les six pochettes.



## Vins de Provence

Même si on le connaît un peu moins que les autres grands vignobles de France, le vignoble des Côtes de Provence a un long passé.

Il semblerait que ce sont les Grecs, 600 ans avant Jésus-Christ, qui ont planté les premiers ceps provençaux. Mais c'est sous la domination romaine que le vignoble provençal a connu son véritable essor.

En introduisant de nouveaux cépages, en organisant de grands domaines et en améliorant les techniques de vinification, les Romains ne tardèrent pas à produire l'un des meilleurs crus de l'Antiquité.

Au Moyen Age, les vins de Provence comptent parmi les plus prestigieux de France. René 1er D'Anjou, dit le bon, bien qu'il fut angevin de naissance et provençal de coeur, affectionnait particulièrement les vins de Provence.

Aux XVIIe et XVIIIe siècles, grâce à la plume de Madame de Sévigné, ils furent connus et appréciés à la Cour de France. Après avoir tombé un peu dans l'oubli, le vignoble de Provence, à partir du début du siècle, commence à retrouver la place qu'il occupait jadis.

En 1951 un nouveau pas est franchi avec l'accession des Côtes de Provence parmi les V.D.Q.S.

Finalement, en 1977, l'I.N.A.O. (l'Institut National des Appellations d'Origine) accorde le bénéfice d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) aux vins Côtes de Provence.

### PAS QUE DES ROSÉS

Même si on connaît mieux le vignoble des Côtes de Provence pour ses vins rosés, l'AOC englobe également les rouges et les blancs. En fait 60% de la récolte des Côtes de Provence est vinifiée en rosé, 35% en rouge et 5% en blanc.

### LES ROSÉS

Contrairement à ce que plusieurs peuvent s'imaginer, les rosés de Côtes de Provence ne sont pas des vins de coupage de blancs et de rouges.

En fait ces rosés sont obtenus par un contact plus ou moins prolongé du jus de raisin, presque toujours incolore, et la peau où sont concentrés les pigments naturels. C'est dans la cuve où séjournent, immédiatement après les vendanges, les raisins que le jus se colore au contact des peaux.

Tout dépendant des cépages employés, cette macération peut être d'une durée variant de 4 à 18 heures.

Les rosés des Côtes de Provence doivent être consommés jeunes. Ils doivent se servir à une température de 7 à 8°C. Il accompagne bien les hors-d'oeuvre en vinaigrette et la charcuterie relevée.

### LES ROUGES

Bien qu'ils soient moins connus, les rouges des Côtes de Provence sont produits depuis fort longtemps dans cette région.

Tout dépendant du terroir, ce sont des vins friands et souples aux parfums de petits fruits et de fleurs. On rencontre aussi certains crus plus charpentés, dans l'ensemble cependant les rouges, tout comme les rosés, doivent être bus jeunes.

Ils doivent être servis à une température de 12 à 13°C. Ce sont des vins qui accompagnent bien les viandes, grillades et ragouts.

### VINS BLANCS

Les Côtes de Provence blancs sont issus des cépages Ugni, Sémillon, Clairette et Rolle. Tout dépendant de l'assemblage, de la nature du sol et des qualités recherchées par le producteur, ces vins peuvent être souples ou vigoureux, frais ou ronds.

Tout comme les rosés ils doivent être servis très frais, entre 7 et 8°C. Ils accompagnent bien poissons et fruits de mer.

### VINS DÉGUSTÉS

Dernièrement je dégustais deux vins des Côtes de Provence, un rouge et un rosé. Ces deux vins de la compagnie Chantovent se vendent \$7.65 la bouteille.

Le rouge est le premier Côtes de Provence à être disponible dans toutes les succursales de la Société des alcools. Pour ce qui est du rosé il est offert dans le cadre de la promotion sur les vins rosés. Dans les deux cas je considère que ce sont des vins d'un bon rapport prix-qualité.

Bonne soif

# Nos arbres



Louise Plante



Un bel exemple d'une quarantaine d'ormes parmi 300 autres situés sur les terrains du sanctuaire de Cap-de-la-Madeleine. (Flageol Photo — Terry Charland)

## Rusticité (4)

Nous terminons cette semaine le sujet de la rusticité avec les arbres classés 40 et 20% et nous apportons des précisions supplémentaires sur l'orme d'Amérique.

### LES 40%

Le populaire et infortuné orme d'Amérique ne mérite que 40% dans le classement, principalement à cause de sa grande vulnérabilité à la maladie hollandaise, maladie actuellement incurable et dont les traitements sont complexes, incertains et coûteux. (Voir chronique du 25 juin et le texte ci-contre). L'orme demeure quand même un arbre rustique, zoné 2, au port majestueux avec une cime en forme de parasol. Sa longévité, lorsqu'il est sain, est très longue. Il résiste bien aux conditions urbaines et s'adapte à différents sols. Ce grand arbre, au tronc dégarni, peut atteindre 40 mètres.

Les personnes qui aiment l'orme au point de vouloir en planter malgré la maladie hollandaise seraient bien inspirées de plutôt choisir le micocoulier occidental, qui lui ressemble beaucoup par son port étalé, quoique plus petit. Il est zoné 4, mais classé 80%.

Également classé dans les 40%, le saule Laurier est zoné 1b. C'est un petit arbre à cime arrondie, étalée et pouvant atteindre 10 mètres de hauteur. Son feuillage est léger, peu dense aux feuilles ovales, vert très luisant. C'est un arbre intéressant pour les régions nordiques, comme le haut Saint-Maurice par exemple. Dans le sud, il est surtout une source de problèmes à cause des chenilles.

### LES 20%

Les peupliers sont classés dans la dernière catégorie des 20%. Leur zonage peut différer mais ils sont toujours très rustiques dans notre région. Leur zonage varie de 1 à 4 selon l'espèce. Ces arbres sont souvent de grande dimension, à croissance rapide et de courte longévité. Leurs racines sont généralement étendues et superficielles émettant de nombreux dragons (repousses à partir des racines). Ils aiment

l'eau. Par contre certaines essences croissent aisément dans des milieux pauvres et secs. En milieu urbain, on les retrouve sur des terrains abandonnés causant ainsi des dommages aux pavés, aux systèmes d'égouts, d'aqueduc et aux fondations des maisons. C'est d'ailleurs pour cette raison que certaines municipalités interdisent par règlement la plantation de ces essences à moins de 30 mètres de toutes utilités publiques.

Les essences à croissances très rapides, peuplier et saule pleureur sont des essences dont les racines se développent agressivement, mais peuvent quand même être utilisées dans des grands terrains ou des parcs où les structures souterraines et aériennes ne sont pas un obstacle. Ainsi, on obtient rapidement un couvert arborescent comme par exemple au parc Victoria.

Il s'agit de les diversifier avec des essences supérieures ou égales à 80% dont la croissance est moins rapide mais leur longévité meilleure ainsi on obtient une meilleure pérennité.

Enfin, on ne peut pas parler de l'érable Giguère, également classé dans les 20%. Bien que possédant beaucoup de défauts, cet érable reste intéressant pour les terrains où l'on désire protéger des rives contre l'érosion. Sa cime est plus ou moins régulière, sa feuille vert tendre. Ses fruits en forme de samares attirent les oiseaux en hiver. Toutefois, c'est un arbre qui drageonne beaucoup. Son bois est faible et sa longévité courte. De plus il est vulnérable aux insectes. Il est zoné 2 et atteint normalement 15 mètres de hauteur.

Cette chronique est rédigée en collaboration avec M. André Robitaille, technicien forestier et arboriculteur.

Ce n'est pas une théorie, c'est un fait

## Il faut abattre les ormes malades

QUÉBEC — "L'abattage préventif des ormes d'Amérique lorsqu'ils sont atteints de la maladie hollandaise à plus de 10%, ce n'est pas une théorie, c'est un fait, une nécessité amplement vérifiée par 35 ans d'expérience."

Cette affirmation est faite par le docteur Guillemont Ouellette, pathologiste forestier et chercheur du centre de recherche forestière des Laurentides.

Lorsqu'il parle des ormes, le docteur Ouellette en connaît un bout. Et pour cause! Ça fait 35 ans qu'il les étudie, les observe et les scrute. Ses opinions sur le sujet vont plus loin que la simple réaction émotive que provoquent souvent ces grands arbres parasols. Ce chercheur québécois travaille étroitement avec d'autres scientifiques de Suisse et de Hollande, messieurs Ziegler Demag et Arnold Dussen.

"Un orme affecté de la maladie hollandaise devient un transmetteur de la maladie. Si, pour toutes sortes de raisons, on le laisse trainer, ça ne fait qu'augmenter la population d'insectes. Les villes qui ont négligé la situation vont perdre leurs ormes, comme cela s'est produit rapidement dans plusieurs villes américaines et du Québec", prévient-il.

Selon M. Ouellette, si une année, un ville qui possède 2% d'orme malades ne les fait pas abattre, 5 ou 6 ans après, elle se retrouvera avec 35 à 40% d'ormes contaminés par la maladie hollandaise. Sherbrooke et Montréal ont connu ce fulgurant phénomène.

"Parfois, on peut se contenter de couper des branches malades à la condition de se débarrasser du bois mort contaminé. Mais alors, il faut le faire très fidèlement et régulièrement (ce que peu de villes font en réalité) sinon, ça ne sert à rien. De plus, un arbre dont les branches ont été coupées dégage une odeur qui attire les insectes; les scolytes. Quand un orme est atteint à plus de 10% par la maladie hollandaise, les chances de le récupérer sont très minces. Mais j'ai vu quelques exceptions où un traitement a bien fonctionné."

Le chercheur du centre de foresterie des Laurentides rappelle qu'il n'existe actuellement aucun remède pour sauver les arbres malades et que seul un coûteux traitement préventif aux fongicides peut les aider.

Actuellement, des chercheurs expérimentent un nouveau produit appelé le "fenpropimorph", un produit développé en Suisse et testé en Hollande. "Je suis en contact avec ces chercheurs, et aussitôt que nous aurons des données intéressantes, on pourra les donner au Canada. Mais en attendant, nous ne voulons pas créer de faux espoirs. Nous avons déjà eu beaucoup d'appels à ce sujet."

M. Ouellette croit que l'arrivée d'un nouveau produit sur le marché ne pourra que créer une saine concurrence entre les fabricants de produits et contribuer à maintenir les prix les plus bas possibles... en attendant, il faudra continuer à abattre les ormes malades si on veut sauver les autres qui sont encore sains.

Pour Aloïs Kadima

## Il fait bon vivre dans la région de la Mauricie

par Marc BLONDIN

TROIS-RIVIÈRES— Lorsque que M. Aloïs Kadima est arrivé au Québec, il y a de cela 24 ans, il était déjà diplômé en sciences physiques. Il a acquis cette formation spécialisée à l'Université du Zaïre, son pays d'origine situé en Afrique centrale. À l'époque, cette institution d'enseignement supérieur s'appelait Lovanium.

En 1963, il a entrepris à l'Université Laval son baccalauréat en génie électrique. Il a complété ensuite sa maîtrise en 1968 et terminé son doctorat au début de 1971. Sept années d'études qui ont été évidemment chargées compte tenu des exigences académiques de cette spécialité. Au cours de sa première année passée au Canada, Aloïs Kadima a passé quelques moments difficiles.

"Je suis arrivé au Canada un peu avant Noël", de dire M. Kadima. "Je ne connaissais personne au Québec, et le fait de passer Noël seul en résidence, loin de ma famille, n'a pas été facile, mais je me suis rapidement lié d'amitié avec des confrères de classe et des gens de la région. J'ai eu la chance d'être souvent reçu dans des familles, alors je me suis adapté très vite à cette nouvelle vie."

Eloïs Kadima, né en 1936, réside à Cap-de-la-Madeleine. Il exerce, depuis 1971, sa profession d'ingénieur électricien à l'UQTR comme enseignant et chercheur. Sa spécialité c'est l'électronique. Il est marié et père de quatre enfants. Son épouse Maud Myrand est originaire de Québec. Si notre ingénieur a arrêté son choix sur la région de la Mauricie, c'est par un concours de circonstances, mais aussi parce que l'un de ses compatriotes du Zaïre, ayant aussi étudié à l'Université Laval, enseignait déjà à l'UQTR.

"J'aime la Mauricie, car on y trouve beaucoup de beaux sites boisés", d'ajouter M. Kadima. "J'apprécie beaucoup les randonnées en voiture dans des endroits reposants où il y a de la verdure en abondance et pas d'embouteillages énormes. La région de la Mauricie offre beaucoup de ces sites et il fait bon y vivre."

Depuis qu'il est au Canada, Aloïs Kadima est retourné plusieurs fois au Zaïre pour voir sa mère demeurée là-bas, mais bien qu'il soit resté fortement attaché à son pays d'origine, il est Madelinois depuis déjà longtemps, et sa vie est ici avec sa famille.



(Flageol Photo — Terry Charland)  
M. Aloïs Kadima, ingénieur électricien à l'UQTR.



Steve Beaubien lors de son séjour au Mali. Il est en compagnie de Molière, un petit singe qui l'avait adopté.

## Souleymane Diakité ou Steve Beaubien?

par Julie VAILLANCOURT

TROIS-RIVIÈRES — "L'Afrique m'intriguait avec sa culture et ses habitudes de vie tellement différentes des nôtres. De plus, j'étais très attiré par les voyages." C'est ainsi que s'exprime Steve Beaubien lorsqu'on lui demande ce qui l'a poussé à entreprendre un voyage de trois mois en Afrique, au Mali plus précisément.

C'est grâce à l'organisme "Jeunesse Canada Monde" que Steve a pu vivre cette expérience des plus enrichissantes. Dans le cadre de ce programme, un groupe de Québécois était jumelé avec un groupe d'Africains. Tout ce beau monde séjournait trois mois au Québec, dans une ferme laitière des Laurentides, et trois mois au Mali. Les Africains, paraît-il, on trouvé que nous avions un rythme de vie très, très stressant...

### PARLER BAMBARA

La première consigne des Québécois, en arrivant dans le petit village de Sanankoroba (sous le grand Saran, sorte d'arbre du Mali), a été de s'intégrer à la vie du village. Et pour cela, il faut parler la langue des paysans, le bambara... Facile à dire, mais pas si facile à faire! "Après un mois, je conversais couramment avec les paysans. Cela m'a beaucoup aidé à m'intégrer aux villageois. Ceux-ci m'ont même renommé Souleymane Diakité, un nom Peul, qui est une des deux ethnies du village."

C'est bien beau d'aller au Mali, mais un coup rendu là-bas, qu'est-ce que Steve faisait de ses journées? Il semblerait qu'il n'ait pas eu le temps de chômer: "Nous avons fait la récolte du mil, qui est l'aliment de base de la population paysanne. Nous avons aussi aidé à construire des foyers améliorés qui sont des foyers consommant moins de bois que les foyers réguliers et ce, pour lutter contre la désertification." La désertification, cette transformation d'une région en désert, est un phénomène qui affecte fortement le Mali, puisque celui-ci fait partie de la bande du Sahel.

Le choc culturel n'a pas été très gros pour Steve car il nous dit lui-même ne pas s'étonner facilement. Par contre, lorsqu'on lui demande de nous parler des coutumes des paysans maliens, il se fait très volubile: "Le peuple malien est très fier de sa culture et de sa langue. De plus, c'est un peuple qui a le culte des ancêtres. Pour illustrer l'importance qu'on accorde aux vieillards, il y a un proverbe qui dit: "Chaque fois qu'un vieillard meurt, c'est comme une bibliothèque qui brûle." CONDITION FÉMININE

La situation des femmes africaines n'est pas des plus reluisantes. C'est ce qu'a constaté Steve: "Au Mali, les hommes dominent encore nettement les femmes. Celles-ci sont de véritables bêtes de somme. Elles se lèvent très tôt afin de pouvoir préparer le petit déjeuner familial. Pour ce, elle doivent parfois parcourir jusqu'à 10 km afin de trouver de l'eau et du bois! Par contre, elles sont très organisées et forment beaucoup d'associations. La majeure partie du développement se fait d'ailleurs par le biais de ces associations féminines." DES GENS HOSPITALIERS

Une des choses qui a le plus étonné Steve, c'est l'extraordinaire sens de l'hospitalité que possèdent les paysans maliens: "Ceux-ci te traitent comme de la famille, te donnent tout ce qu'ils ont." Il a en tête certaines soirées où il a dû souper trois fois de peur d'insulter ses hôtes... Pas si pire pour des gens qui ont connu la famine!

Une des choses qui l'a le plus marqué c'est que: "Ces peuples subissent une grosse "déculturation" au contact de l'Occident et de sa société de consommation." Il a aussi constaté que les gens en général connaissent très mal l'Afrique et entretiennent de fausses idées de misérabilisme et d'exotisme à son sujet. Ce qu'il rapporte de son séjour en terre africaine? "Un goût de l'aventure, du voyage et de l'Afrique très marqué." Et comme on dit en bambara, merci et "i ni tile!" (bonjour).

Nancy Sherping en Jamaïque

## Ouvrir mes yeux et mes oreilles et fermer ma bouche

par Julie VAILLANCOURT

TROIS-RIVIÈRES — Vivre une expérience de développement international pour une période de trois mois, voilà le rêve que réalisera Nancy Sherping à compter du 1er décembre. Et pas n'importe où! En Jamaïque, s'il vous plaît!

Le fait est que Nancy fait partie du programme "Jeunesse Canada Monde". Cet organisme envoie des jeunes de 17 à 20 ans à travers le monde afin que ceux-ci se familiarisent avec le développement communautaire et international tout en vivant des expériences d'ordre culturel. Nancy nous dit que le but de cette expérience est de "rapprocher les jeunes dans le monde afin que ceux-ci s'impliquent davantage dans leur milieu à leur retour."

Dans les faits, Nancy part le 22 août, puisque le programme comprend deux volets: trois mois en Nouvelle-Écosse et trois mois en Jamaïque. Chaque participant sera jumelé avec un homologue de l'autre pays et évoluera avec cette personne jusqu'à la fin de l'expérience. Nancy ne connaît pas encore la nature de son travail puisque ces jeunes sont appelés à travailler dans les domaines suivants: services communautaires, services sociaux et agriculture. Elle sait cependant "que je suis là pour aider, pour rendre service à la communauté." Que ceux qui disent que les jeunes d'aujourd'hui sont individualistes et n'ont plus de projets de société lèvent la main!

Exceptionnellement, Nancy a pu choisir le pays dans lequel elle voulait travailler, puisqu'elle était considérée comme un cas prioritaire. Cette Madelinoise a donc choisi la Jamaïque parce que, dit-elle: "Il n'y a pas de gros problèmes dans ce pays (pas aussi gros que dans les pays d'Afrique par exemple) et parce que j'ai rencontré des gens qui m'ont donné le goût de mieux connaître ce pays."

Sait-elle à quoi s'attendre? "J'aime mieux ne pas me faire d'idées et garder l'esprit ouvert. On m'a dit qu'en arrivant là-bas je devais ouvrir grandes mes oreilles et mes yeux et fermer ma bouche. C'est ce que je compte faire. Je vais attendre de voir comment me faire une place." On dirait presque que ces paroles sortent de la bouche d'un sage... Quoi qu'il en soit, Nancy croit que cette expérience est "une expérience de vie extraordinaire, une façon de mieux me connaître et de me développer au maximum."



(Flageol Photo — Terry Charland)

En voilà une qui ne tient plus en place: après avoir reçu une dizaine de vaccins destinés à l'immuniser contre les maladies tropicales, Nancy Sherping n'a qu'une envie, celle de partir au plus vite!

LE NOUVELLISTE, samedi 30 juillet 1988 / 23A