



Jeanne Desrochers

## LE CORDONNIER DE QUARTIER

# L'homme à qui on demande des miracles

René Lafortune est dans la chaussure depuis 35 ans : 11 ans dans une fabrique, chez Corbeil, rue Ontario; 19 ans dans sa

première boutique de cordonnier, au coin de Marie-Anne et Saint-André; et 5 ans dans sa boutique actuelle, un peu plus

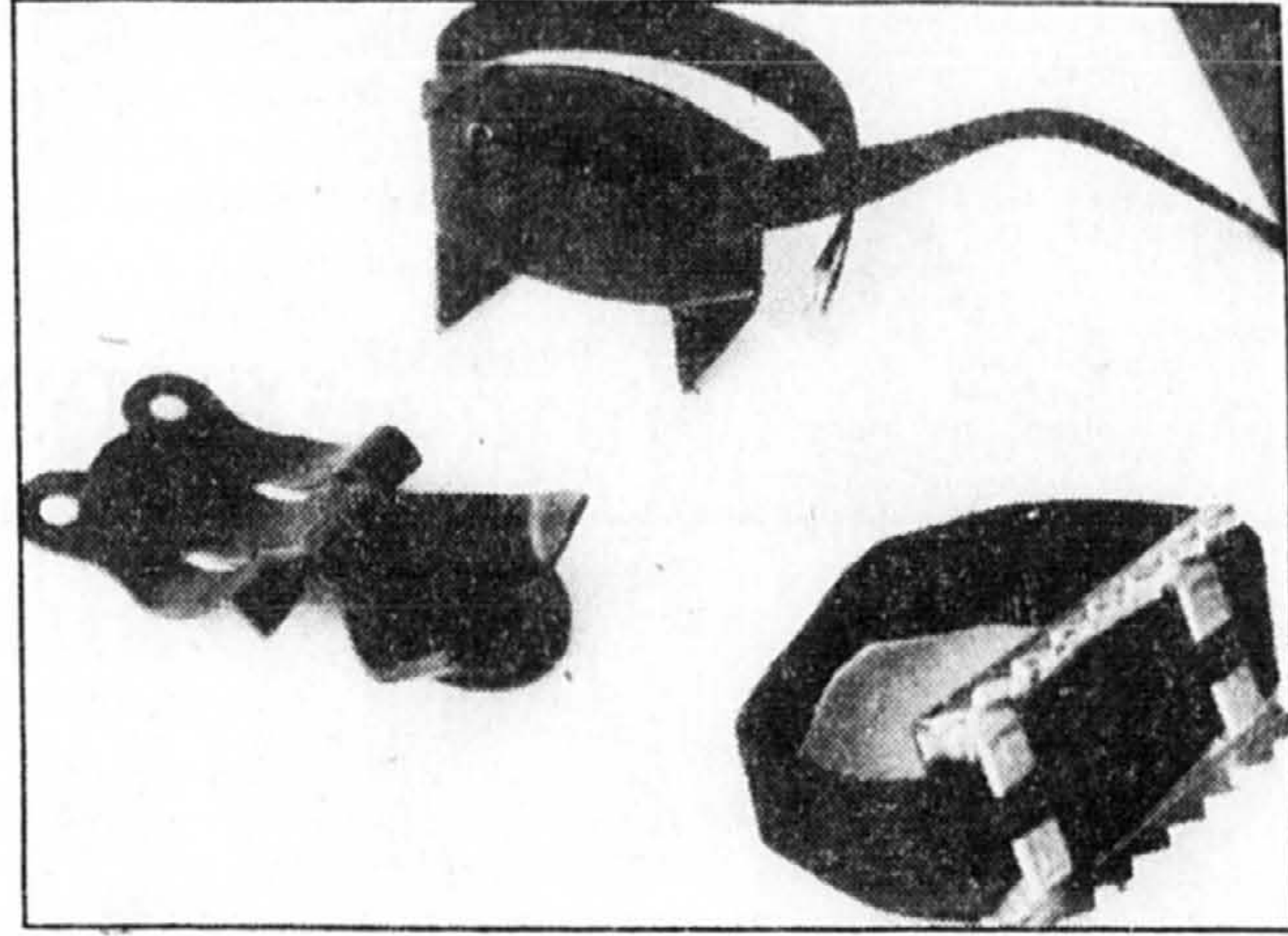
haut sur Saint-André, au coin de Gilford.

Le temps de causer un peu métier avec lui, la porte s'ouvre quatre ou cinq fois sur des habitués : une femme qui prend livraison d'une paire de bottes dont le support avait été cassé (pour les réparer, il a fallu enlever le talon et la semelle, changer le support de métal, remettre semelle et talon); un enfant attend pendant qu'on aiguise ses patins; une femme apporte des bottes dont le talon est usé; un jeune homme hésite à laisser des bottes d'ouvriers fort abîmées; une femme demande si cela vaut la peine de réparer un grand sac dont la courroie est arrachée. Bien sûr, réplique le cordonnier, même si c'est du plastique, c'est une réparation bien simple.

« Ma clientèle est locale, c'est pas comme des passants qu'on ne revoit jamais. Je la soigne de mon mieux. Je ne peux pas charger les prix qu'on paye sur la rue Sainte-Catherine, là où l'on fait les réparations pendant que vous attendez. Vous payez pour le tapis, pour le fauteuil, pour les pantoufles de papier, pour le service immédiat. Moi, j'essaie de ne pas exagérer. J'aime mieux me faire dire que je ne charge pas assez cher que de me faire dire que je vole le monde. On gagne sa vie quand même, mais on travaille un peu plus... »

Le cordonnier de quartier, c'est le gars à qui on demande des miracles. Les petits talons de ces dames sont souvent si écorchés qu'il faut en remplacer le cuir; si on ne réussit pas à assortir la couleur de la chaussure, il faut teindre.

« On ne peut teindre que du plus pâle au plus foncé. Si on fait



En plus des crampons que le cordonnier rive à la chaussure, on peut trouver des crampons qui tiennent à l'aide d'un élastique, (un modèle qui se fait rare), ou à l'aide d'une courroie. Mais ils tendent à glisser vers l'avant et les personnes âgées s'en méfient.

le contraire, ça ne peut pas durer. » Mais il arrive au cordonnier de jouer la marraine-fée pour une Cendrillon d'un soir, et de transformer des chaussures noires en chaussures blanches ou argent, le temps d'un bal, le temps d'une noce.

### La mode, la mode

« Des fois les bras me tombent. Les femmes payent \$75, \$100 pour une série de petites lanières, fines comme des lacets. On ne sait pas comment ça tient. Pourquoi est-ce qu'elles achètent ça? Parce qu'elles trouvent ça beau. Parce que c'est la mode. »

Et quand les petites lanières lâchent, le cordonnier trouve une petite pièce de cuir qui fera tenir

l'échafaudage jusqu'à la saison nouvelle.

« J'aime mieux travailler dans le cuir foncé. On peut tout camoufler avec du noir. Une chaussure qui a l'air bonne pour la poubelle, on la rafistole, on frotte, et elle a l'air presque neuve. »

Le gros du travail d'un cordonnier, c'est le ressemelage. L'hiver, on pose des semelles et des talons anti-dérapants, une technique qui s'améliore d'année en année. L'été, on pose les petits bouts de caoutchouc aux talons hauts de ces dames, qui peuvent revenir 5 ou 6 fois renouveler l'opération pour la même paire de chaussure.

M. Lafortune consacre une soi-



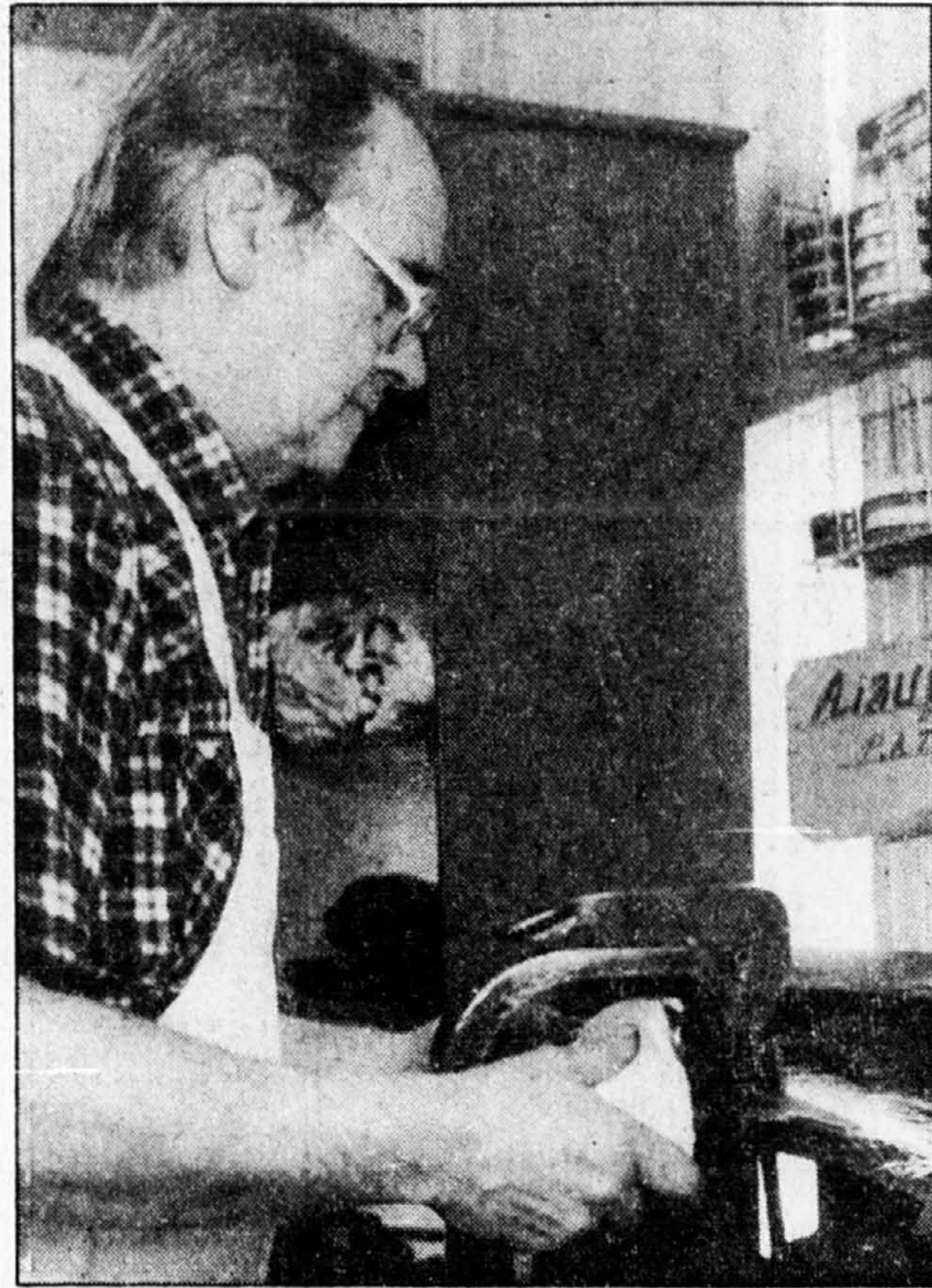
Les semelles et talons anti-dérapants ne sont pas toujours suffisants pour les personnes âgées qui craignent le verglas. Le cordonnier peut installer des crampons, si le talon convient à l'un des trois modèles disponibles. Pour les mettre hors d'usage, on rabat la griffe vers l'intérieur.

rée à la teinture, quand la boutique ferme, à 6 heures (le jeudi et le vendredi, il ne ferme qu'à 8 heures, le samedi à 5 heures).

Le cordonnier est bien obligé d'être patient. Son travail est une suite de petites opérations, souvent interrompues par l'arrivée d'un client, ou par les précautions qu'il doit prendre quand il passe de la botte de travail à la chaussure fine, de couleur pâle.

La boutique du cordonnier, c'est un décor qui n'a pas l'air de changer, c'est une scène où l'homme d'âge mûr répète, sur les mêmes machines, les gestes qu'il posait quand il était apprenti. On ne voit pas du premier coup d'oeil que certaines des machines sont modernisées. Mais il semble qu'il en coûterait aujourd'hui \$40 000 pour équiper une cordonnerie.

Pendant quelques années, on a cru que le cordonnier faisait partie d'une race en voie d'extinction, qu'il ne pouvait plus gagner sa vie sans augmenter ses prix de telle façon que le client préférerait acheter du neuf. On pourrait croire maintenant qu'on en revient à la vieille idée de faire du neuf avec du vieux...



photos Paul-Henri Talbot, LA PRESSE

M. René Lafortune prend habituellement le temps d'aiguiser les patins sur le champ, pendant que le client attend.

# Cochon hier, porc aujourd'hui

De toutes les idées fausses que nous pouvons loger dans nos cervelles, celles qui

concernent le cochon sont certainement les plus ancrées. Sale un cochon? Faux. Gras un cochon?



Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Jean Garon en compagnie du chef des cuisines de l'hôtel Méridien, M. Jean-Pierre Sauval, devant un plat de médaillons de porc à la graine de moutarde.



En arrivant de l'abattoir, les carcasses subissent une vérification. C'est le début de la chaîne de la découpe.

Faux. Pleine de cholestérol, la viande de porc? Faux. Indigeste la viande de porc? Faux. Ce sont toutes ces idées reçues et mal entretenues qu'une petite visite instructive, sur des lieux de production de « viande porcine », devaient remettre dans la voie de la vérité.

### FRANÇOISE KAYLER

Première déception pour les journalistes invités à St-Simon de Bagot par le MAPAQ et la Fédération des producteurs de porcs du Québec : la porte des porcheries est fermée aux visiteurs. La raison invoquée a de quoi étonner. Il faut protéger les cochons de la contamination. C'est le monde à l'envers. Le cochon n'est donc pas celui que l'on croit. C'est un film projeté dans une salle de conférences qui montrera à quel point ces grosses petites bêtes sont roses et propres. Si belles qu'il faudra changer de termes en parlant d'elles. Le cochon, maintenant, c'est du porc, fournisseur d'une viande de boucherie aussi noble que la noble viande de boeuf.

Ce n'est pas le fruit d'un hasard si le porc produit au Québec

est l'un des meilleurs, sinon le meilleur au monde, reconnu par vingt-trois pays étrangers et choyé par les États-Unis et le Japon, qui en sont les principaux acheteurs de l'extérieur.

Six mille producteurs se partagent la responsabilité d'acheminer des bêtes qui pèsent, sur pied, une centaine de kilogrammes. Ils fournissent plus de porcs que les 15 000 producteurs ontariens. C'est que l'élevage québécois du porc est devenu un élevage extrêmement spécialisé. C'est une industrie qui s'appuie sur la science et la technologie. Et comme on n'entre pas dans un laboratoire sans prendre des précautions, on n'entre pas plus dans une porcherie.

Autrefois, l'élevage du porc était un élevage d'appoint. On gardait quelques bêtes dans un réduit, que l'on nourrissait avec n'importe quoi. C'était aussi, dans l'Ouest principalement, un élevage pour écouler les surplus de grains. Dans ces conditions, les bêtes étaient lourdes et grasses et souvent porteuses de parasites. Cette époque est révolue.

Elevées en circuit fermé et en milieu protégé, les truies don-

nent naissance à leur portée dans une « maternité ». Sans contact avec l'extérieur, ces porcelets, lorsqu'ils seront sevrés, iront grandir dans des parcs sans rencontrer d'éléments étrangers à leur famille. Ils passeront tous leurs jours dans un milieu contrôlé, les pieds au sec sur un système de treillis, roses et propres comme dans les histoires de notre enfance.

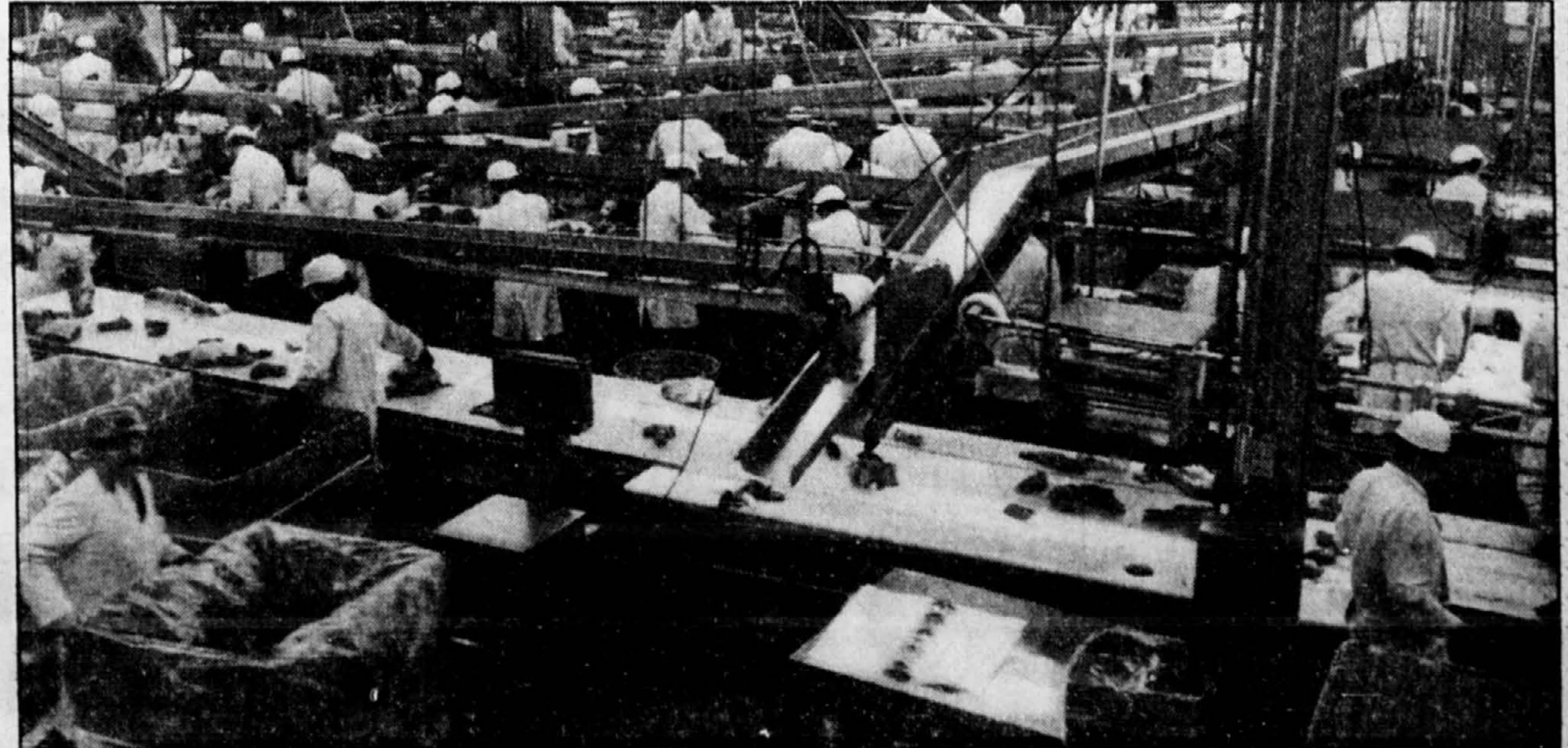
Ces petits cochons ont tous pour père un verrat choisi scrupuleusement, responsable de la progéniture de 25 futures mères. Les deux parents ne sont pas choisis au hasard. Ce sont des purs sangs ou des hybrides. Et c'est là que la science entre en jeu. Grâce à la génétique, on est parvenu à produire des sujets qui sont féconds, qui grandissent bien et qui grandissent en chair plutôt qu'en graisse. La « diététique » est venue compléter la génétique et, grâce à une alimentation équilibrée en moules standardisées, ces bêtes sont en bonne santé, produisent une chair maigre et une couche de gras mince avec un rendement intéressant. On estime qu'il faut 3,3 livres de moules pour arriver à une livre de viande. Dans

ces conditions, les porcs atteignent leur poids d'abattage entre l'âge de cinq et six mois. C'est-à-dire que la viande de porc disponible sur nos marchés est une viande de jeune bête.

La réorganisation de cette industrie au Québec a fait doubler le nombre de bêtes entre 1976 et 1980. Depuis, la production reste stable. En 1983 le Québec a mis en marché 4 570 000 porcs d'abattage qui représentent 34 p. cent de la production canadienne qui, elle, représente 13,6 p. cent de la production nord-américaine.

Au Québec, le tiers de la production est exportée. Vingt-trois pays sont sur la liste des acheteurs mais les deux gros clients sont les États-Unis et le Japon. Sur les deux tiers de la production qui se dirige sur le marché de la consommation locale le tiers seulement est vendu en frais et les deux tiers en produits transformés : jambon et charcuterie. On estime que la consommation annuelle, par Québécois, est de 65 livres. Celle du boeuf est de 87 livres.

Autres textes en pages E 11 et E 12



Vue d'ensemble de la salle de découpe où défilent, chaque semaine, trente-deux mille carcasses.

# VENTE D'ENTREPÔT

**4 JOURS SEULEMENT**




**KEN TECH**  
**LE TÉLÉRADIO** Notre prix ord.: \$69.98  
TÉLÉPHONE AVEC RADIO  
RÉVEIL AM/FM. VOTRE CHOIX. **\$48<sup>98</sup>**



**MAGNASONIC**



**LE DECOFONE**  
La meilleure qualité dans les téléphones miniatures  
**SUPER SPÉCIAL**  
**\$14<sup>98</sup>**



**RABAIS \$30**

Téléphones décoratifs en 3 styles avec clavier électronique qui fonctionne sur système à cadran ou à boutons. Dernier numéro en rappel.  
Notre prix ord.: \$99.98  
Rabais \$30.00  
**VOTRE CHOIX \$69<sup>98</sup>**



**LE SWEET TALK**  
(or brillant)  
Notre prix ord.: \$99.98  
**\$64<sup>98</sup>**



**L'ÉLECTRA**  
(or travaillé)  
Notre prix ord.: \$109.98  
**\$74<sup>98</sup>**

**RABAIS \$35**



**LA CABINE TELEPHONIQUE**

**QUALITÉ SERVICE CHOIX GARANTIE**

- CARREFOUR LAVAL
- PLACE VERSAILLES
- PROM. ST-BRUNO
- CENTRE FAIRVIEW
- LES TERRASSES (niveau vert)
- CENTRE ROCKLAND
- GALERIES D'ANJOU

**LES SPECIALISTES DU TELEPHONE**

## Au prix qu'elles se vendent, il faut savoir faire durer ses bottes

■ Spécialiste de la chaussure, M. René La-fortune explique comment on entretient les bottes d'hiver, qu'on paye assez cher pour chercher à les faire durer le plus possible.

### Chaque jour

En rentrant à la maison, chaque soir, on les essuie et on les fait sécher (jamais sur un calorifère, ça fait rétrécir le cuir). Avec une solution mi-eau, mi-vinaigre, on brosse pour enlever le sel. Il faut parfois répéter l'opération, parce que le sel réapparaît quand la chaussure est sèche.

### Chaque semaine

Il est bon de refaire chaque semaine le traitement qui imperméabilise les bottes : une application de silicone liquide (la bouteille est moins chère que la bonbonne, et elle devrait suffire pour 5 applications), une demi-heure d'attente

pour que le produit sèche, un cirage de la couleur qui convient, un petit coup de chiffon pour éclaircir. Et comme finition, surtout pour étanchéifier le joint de la semelle, une couche pas trop épaisse de graisse de vison.

Une dépense d'une douzaine de dollars devrait suffire pour la saison : une boîte de cirage et une boîte de graisse, qui coûtent chacune \$2 ou moins, et trois bouteilles de silicone, à \$2,50 ou moins.

• Les gars de chantier se vantaient que leurs bottes ne prenaient pas l'eau de l'hiver, quand ils les frottaient à la graisse d'ours. Aujourd'hui on a l'huile de pied de boeuf et les graisses 'dubbin', si on préfère ça au silicone, et si on n'a pas d'objection à ce que la botte devienne plus foncée. Un petit truc : la graisse pénètre mieux si elle est chaude. On peut laisser la boîte une minute ou deux au four »

« Les clients pensent qu'on peut préparer leurs bottes pour l'hiver, comme on prépare une auto. Avec le sel et la sloche, l'entretien des bottes est à recommencer chaque semaine. Mais personne n'a jamais le temps... »

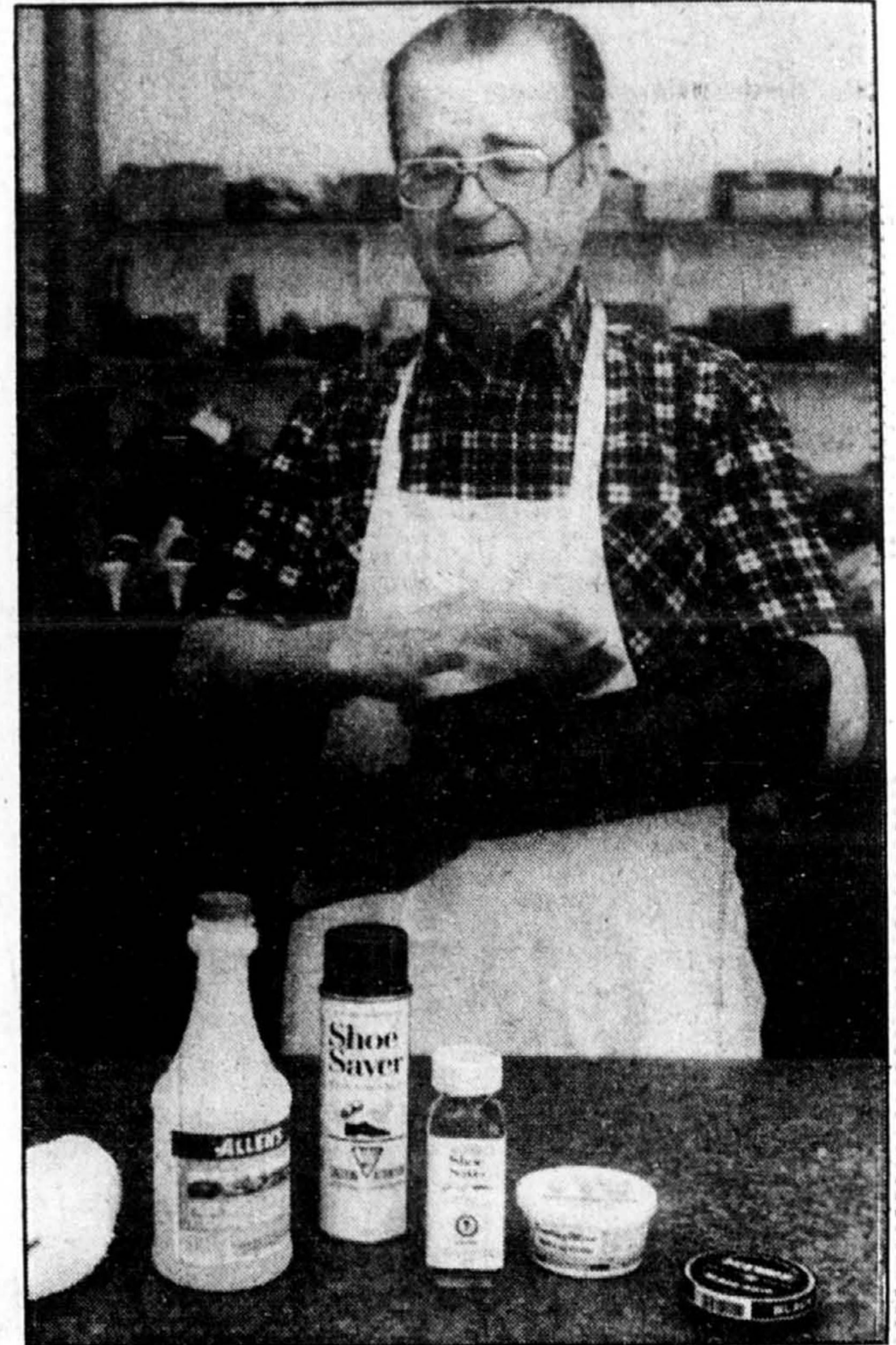


photo P.H. Talbot, LA PRESSE

**NOUVEAU!**  
**GRANDE OUVERTURE**  
**DEMAIN 26 JANVIER**

# FRUITS GRAND PRIX

**QUALITÉ et CHOIX**

La nature à votre portée  
**FRUITS et LÉGUMES**

<b>Laitue Iceberg</b> #24 E.-U. #1 <b>3/99¢</b>	<b>Poivron vert</b> Extra gros du Mexique <b>86¢/kg</b> (39%)	<b>Champignon blancs</b> Canada #1 <b>\$3.06/kg</b> (1.39)	<b>Céleri</b> #24 E.-U. #1 <b>79¢</b> chaque	<b>Pommes Jaunes Delicious</b> E.-U. #1 <b>73¢/kg</b> (33%)	<b>Pamplemousse</b> Rose ou blanc #48 <b>6/99¢</b>	<b>Oignons 2 lbs.</b> Canada #1 <b>39¢ le sac</b> 5 lbs <b>99¢ le sac</b>
<b>Tomates mexicaines</b> Mûres sur la vigne grosses 5x6 <b>\$1.08/kg</b> (49%)	<b>Pommes de terre de Il.-P.-E.</b> 10 lb Canada #1 <b>99¢ lb</b> 50 lb Canada #1 <b>\$5.49 le sac</b>	<b>Tomates de serre</b> Cultivées d'Espagne #1 <b>\$2.18/kg</b> (99%)	<b>Pommes Rouges Delicious</b> De fantasia <b>73¢/kg</b> (33%)	<b>Oranges de Californie</b> E.-U. #1 <b>99¢ la douzaine</b>	<b>Chou-fleur blanc</b> #12 E.-U. #1 <b>79¢</b> chaque	<b>Pommes McIntosh</b> <b>42¢/kg</b> (19%)

**FRAIS • APPÉTISSANT • SUCCULENT**

Un choix illimité des quatre coins de la terre

dans le

**GRAND MARCHÉ RIVE-SUD**

Ouvert **7** jours sur **7** **999, boul TASCHEREAU • GREENFIELD PARK**

*La Saumonière*



RESTAURANT FRANÇAIS  
1230, rue Mackay Rés.: 933-0246  
...Une adresse à aller découvrir de toute urgence... Gault Millon - Déc. 83

**TROIKA**

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE!

Découvrez les délices de la cuisine franco-russe à notre charmant restaurant où le décor et les musiciens créent une atmosphère authentique.

2171, rue Crescent  
Réservations: 849-9333

**LE TRICOLORE**

Classé parmi les 10 meilleurs restaurants français de l'année.

**TOUTE LA SEMAINE 1/2 PRIX** sur tous nos plats principaux à la carte


Exemple:

- Filet de Boeuf Wellington.....\$8.00
- Steak au poivre.....\$7.50
- Doré amandine.....\$6.25
- Escalope de veau aux morilles...\$7.50
- Scampis à la Provençale.....\$9.00
- Feuilleté de sole.....\$7.00

Tous nos plats sont accompagnés de frais légumes.

LA MEILLEURE TABLE D'HÔTE À MONTRÉAL comprenant 5 services du lun. au vend. à \$10.50 et samedi à \$14.50 ouvert 12h à 15h et 17h30 à 22h30 - Samedi et dimanche de 17h à 22h.

2065 rue Bishop Réservations 843-7745



Dans le superbe décor des ECURIES YOVILLE témoin de 200 ans d'histoire  
Grillades et fruits de mer

**gibbys**

298 Place d'Youville, Vieux Montréal 282-1837  
et St-Sauveur-des-Monts

Café **La Tulipe Noire**  
Maintenant Ouvert

Un café "pas comme les autres" situé dans le nouvel immeuble de la Maison Alcan vous offre petit déjeuner, repas de midi, dîner le soir et bouchées après le spectacle.

De 8h à minuit,  
7 jours par semaine.

Repas chics de café: fines entrées, spécialités gourmets, chocolaterie, délicieuses pâtisseries françaises préparées sur place.

2100, rue Stanley  
Réservations 285-1225

Stationnement intérieur  
Garage Maison Alcan - tarifs préférentiels.

**CROQUE MIDI**  
Françoise Kayler

**LA TROIKA**

prix s'échelonnaient de \$7,75 à \$12,75.

Le potage était un bon bouillon de légumes. Le feuilleté de mollusques était surprenant. Mais bon. Même si le feuilleté n'en était pas un, même si parmi les mollusques on trouvait des crustacés. Servi froid c'était, sous la forme d'une tranche, une mosaïque de fruits de mer et d'escargots enveloppés dans un pâte fine et blême. La salade Troïka est l'une des meilleures servies à Montréal, belle en verdures brillantes ou douces, assaisonnée simplement, délicate et rafraîchissante.

Dans la sélection à \$10,40 le filet de saumon au poivre vert était un plat de carte plus que de menu du jour. Le filet était parfait, moelleux et fin, nappé légèrement d'une sauce qui l'enveloppait sans le masquer, ni en texture ni en saveur. Une pomme de terre vapeur, une petite tomate et des pois mange-tout croquants garnissaient l'assiette. La même garniture accompagnait, avec du riz, le plat baptisé méchoui. C'était un assortiment de viandes grillées dans le style de la brochette, choisies avec soin et diversité (sélection à \$12,75). La galantine de canard à l'avocat (sélection à \$9,80) était un plat froid sans intérêt.

Au dessert, les forêt noire, bagatelle et gâteau au fromage étaient spectaculaires.

LA TROIKA, 2171 Crescent, 849-9333

**Les escalopes de porc**

Une partie du jambonneau de porc frais peut être coupée en minces tranches et apprêtées comme des escalopes de veau. Il faut d'abord marteler les tranches puis les enfariner. Trempées dans un mélange d'oeuf et d'eau et passées ensuite dans la chapelure, les escalopes de porc sont sautées jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté.

MOBILIER ACTUEL

**Vente**

JANVIER

APRÈS L'ÉDÈN

ST-DENIS/DULUTH

**Vente de fourrures!**

Épargnez des centaines de dollars!

	A partir de
Pelisse, doublée de fourrure	687
Jaquettes RENARD BLEU	687
Jaquettes pour hommes	887
Jaquettes VISON (assorties)	987
Manteaux de RENARD BLEU	787
Jaquettes CASTOR (rasé et longs poils)	987
Manteaux RAT MUSQUÉ pour lui	987
CHAT SAUVAGE (peaux allongées teintées)	1387
Jaquettes de COYOTE	1187
Manteaux CASTOR (à poils longs)	1487
Manteaux CHAT SAUVAGE naturel chevronné	1687
Manteaux VISON RANCH et PASTEL (garnis renard)	1987
Manteaux de COYOTE	1687
Manteaux CHAT SAUVAGE pour lui	1987
Manteaux VISON (demi buff, ranch/pastel foncé)	1787
Manteaux CASTOR rasé (teints et ombres)	1587
Manteaux NUTRIA naturels	2487
Manteaux VISON (femelle)	2987

**Alexandor**  
2025, rue de la Montagne, 288-1119

**BEAUCOUP DE MAGASINS FONT BEAUCOUP DE PROMESSES. FAITES VOS ACHATS DANS UN MAGASIN RÉPUTÉ. FAITES VOS ACHATS CHEZ LINEN CHEST... EN TOUT TEMPS LES ARTICLES LES PLUS RECHERCHÉS AUX MEILLEURS PRIX.**

\*\*\*\*\*  
Notre politique de prix garantis durant toute l'année  
Si vous trouvez la même marchandise ailleurs à meilleur prix, nous respecterons ce prix et nous vous accorderons un rabais additionnel de 10%  
\*\*\*\*\*

**LINEN CHEST**

Boutique & Magasin à rayons  
Centre Rockland, Montréal (Québec) 341-7810



# WARSHAW

## VENTE DE FIN DE MOIS!

Plus grande variété de plantes maintenant en vente. Stationnement gratuit à l'arrière. Venez visiter le véritable «jardin intérieur» de Warshaw au centre-ville. Choisissez vous-même parmi les plus beaux, les plus délicieux et les plus frais fruits et légumes en ville. A des prix incroyablement bas.

PRIX DES FRUITS ET LÉGUMES EN VIGUEUR JUSQU'À SAMEDI 17H00

 États-Unis no 1 <b>POIRES D'ANJOU</b> EXTRA SPÉCIAL 108 <sup>kg</sup> 49 <sup>¢</sup>	 <b>ÉCHALOTES</b> EXTRA SPÉCIAL 3/100	 <b>PIMENTS ROUGES</b> EXTRA SPÉCIAL 218 <sup>kg</sup> 99 <sup>¢</sup>
NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITÉS.		
EXTRA SPÉCIAL <b>POULET MARVID</b> Kasher congelé environ 3 à 4 lb 359 <sup>kg</sup> 163 <sup>¢</sup>	EXTRA SPÉCIAL <b>CÔTELETTES DE PORC FRAIS</b> 395 <sup>kg</sup> 179 <sup>¢</sup>	EXTRA SPÉCIAL <b>RÔTI DE PORC</b> (bout de filet) 306 <sup>kg</sup> 139 <sup>¢</sup>
EXTRA SPÉCIAL <b>BOEUF À BOUILLIR DÉSOSSÉ</b> 479 <sup>kg</sup> 217 <sup>¢</sup>	FROMAGE EDAM ALLEMAND EXTRA SPÉCIAL 660 <sup>kg</sup> 299 <sup>¢</sup>	
BISCUITS AU BEURRE DANOIS dans une boîte ronde EXTRA SPÉCIAL 199 <sup>¢</sup>	GRAND SPÉCIAL DE LA SEMAINE SUR PLANTES TROPICALES	
BARRES DE CHOCOLAT (noisettes) Hellas de la Finlande EXTRA SPÉCIAL 2/39	CHRYSAETHÈMES et VIOLETTES PERSES pot de 6 pouces EXTRA SPÉCIAL 699 <sup>¢</sup>	VIOLETTES AFRICAINES pot de 4 pouces EXTRA SPÉCIAL 199 <sup>¢</sup>
BARRES DE SÉSAME POLONAIS 24 paquets dans une boîte EXTRA SPÉCIAL ÉCONOMISÉ 1 <sup>er</sup> 439 <sup>¢</sup> la boîte	GÉRANIUMS ODORANTS «CITRON» 10 pouces de hauteur pot de 6 pouces EXTRA SPÉCIAL 499 <sup>¢</sup>	SHEFFLERAS «ARBORICOLA» pot de 10 pouces EXTRA SPÉCIAL 799 <sup>¢</sup>
JUS D'ORANGE CONGELÉ Picnic - boîte de 12 onces EXTRA SPÉCIAL 99 <sup>¢</sup>	BISCUITS ASSORTIS Importés d'Allemagne EXTRA SPÉCIAL 89 <sup>¢</sup>	THON PÂLE EN MORCEAUX Penny Shell - boîte de 6 1/2 onces EXTRA SPÉCIAL 99 <sup>¢</sup>
SACS À DÉCHETS (de cuisine) EXTRA SPÉCIAL 49 <sup>¢</sup>	BAGELS FRAIS EXTRA SPÉCIAL 159 <sup>¢</sup> la douz.	CAFÉ INSTANTANÉ NESTLÉ pot de 10 onces EXTRA SPÉCIAL 459 <sup>¢</sup>
SARDINES NORESKA EXTRA SPÉCIAL 3/100		LIVRAISON GRATUITE TOUS LES JOURS SAUF LE LUNDI avec commande de 30\$ et plus
Service de commandes téléphoniques GRATUIT mardi, mercredi		Nous nous réservons le droit de limiter les quantités du mercredi 25 janvier au mardi 31 janvier
3863, BOUL. ST-LAURENT		842-5251

## VITE FAIT, BIEN FAIT

Aujourd'hui où les budgets sont serrés et les vies bien remplies, les menus raffinés sont souvent réservés aux occasions spéciales. Pourtant, un repas peut être à la fois élégant, rapide et peu coûteux.

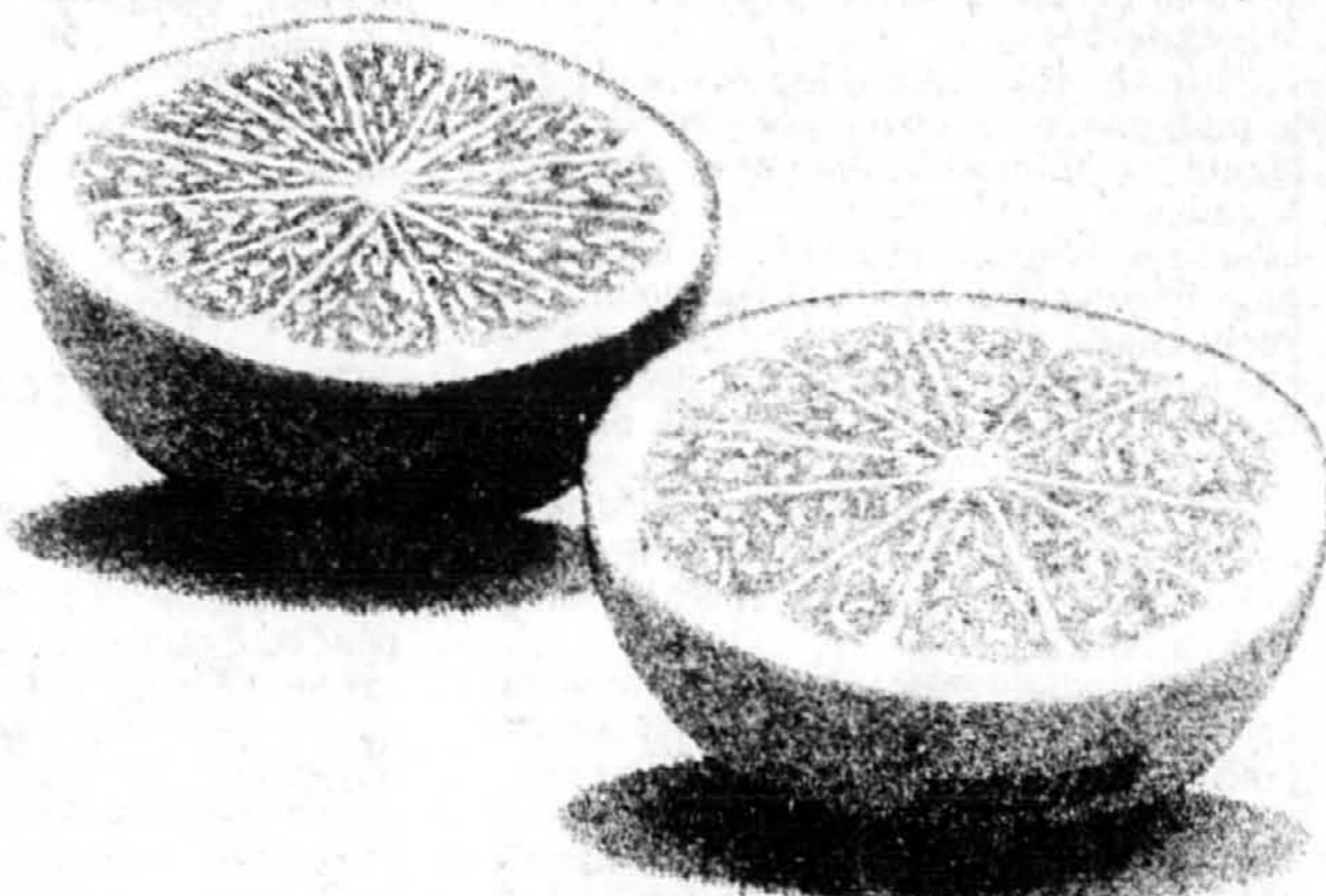
### MENU

\*\*Bisque de crevettes  
\*Jambon des Tropiques  
Salade de laitue aux concombres et aux tomates cerises  
Parfait aux fraises



## Une portion de soleil!

Un beau pamplemousse de la Floride ou d'Indian River, juteux et nutritif! Coupez-le en deux et faites-en profiter un ami!



Les pamplemousses, c'est la Floride!  
Du soleil à notre goût.

### \*\*BISQUE DE CREVETTES

1/4 tasse (50 ml) de carottes râpées  
1/4 tasse (50 ml) d'oignons verts coupés en tranches  
2 c. à soupe (25 ml) de beurre ou de margarine  
1 boîte (10 oz/284 ml) de crème de crevettes condensée  
1 boîte d'eau  
2 c. à soupe (25 ml) de chablis ou d'autre vin blanc sec

Faire cuire les carottes et les oignons à la casserole dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le reste des ingrédients. Faire chauffer en remuant de temps en temps  
Pour 4 personnes

### \*JAMBON DES TROPIQUES

1 tasse (250 ml) de jambon cuit coupé en languettes  
1/2 tasse (125 ml) de céleri tranché en biais  
2 c. à soupe (25 ml) de beurre ou de margarine  
1 boîte (10 oz/284 ml) de sauce au poulet  
1/2 tasse (75 ml) de jus d'orange  
1 banane moyenne, en rondelles  
1/2 tasse (125 ml) de moitiés d'abricots  
2 c. à soupe (25 ml) d'amandes effilées grillées  
Nouilles cuites

Faire revenir le jambon et cuire le céleri à la poêle dans le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir tendres. Ajouter les autres ingrédients sauf les nouilles. Faire chauffer en remuant de temps en temps. Servir sur un lit de nouilles.  
Pour 4 personnes.

(Les Soupes Campbell Ltee)

# Super Valeur

Chauds manteaux isolés duvet et plumes ou polyester pour dames



### Manteaux matelassés garnis de fourrure véritable

Vous apprécierez nos modèles isolés de bourre polyester. Certains sont disponibles avec capuchon amovible bordé de fourrure d'agneau. La doublure, l'entredoublure et la bourre des manches et du capuchon sont en polyester.

L'isolation du corps est en plumes d'oiseaux aquatiques ce qui rend le manteau à la fois chaud et léger. Modèles, couleurs et tailles désassortis. Magasinage en personne seulement. Manteaux pour dames. Rayon 17.

**Seulement 79<sup>99</sup>** ch.

Tous les modèles, couleurs et tailles peuvent ne pas être disponibles dans tous les magasins.

Prix en vigueur, dans la limite des stocks disponibles jusqu'au samedi 28 janvier 1984, sauf indication contraire.

Les mentions 'Ord.' ou 'Etat' de Simpsons-Sears Limitée se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu; **Brossard**, Mail Champlain; Anjou, Galeries d'Anjou; Laval, Carrefour Laval.

Copyright Canada, 1984, Simpsons-Sears Limitée.

Magasinage en personne seulement

Sears

vous en avez pour votre argent...et plus

### CRÊPES À LA CRÈME GLACÉE ET À L'AVOCAT

1 avocat, dénoyauté, pelé, pilé ou en purée  
Sauce veloutée au citron (recette ci-dessous)  
12 crêpes cuites à la température ambiante (recette ci-dessous)  
Sorbet à l'ananas ou crème glacée à la vanille ou au citron

Mélanger 1 tasse de la sauce veloutée au citron et la purée d'avocat. Mettre de côté 1/4 de tasse du mélange avocat-sauce. Étendre sur chaque crêpe une couche du mélange en laissant un pouce tout autour; couvrir d'une cuillerée de crème glacée et plier. Réchauffer légèrement le reste de la sauce au citron et étendre sur les crêpes. Déposer quelques gouttes du mélange d'avocat-citron et servir immédiatement.

### Sauce veloutée au citron

3/4 tasse de sucre  
3 c. à table de féculé de maïs  
1 pincée de sel  
1 c. à thé de zeste de citron  
5 c. à table de jus de citron  
2 c. à table de beurre ou margarine  
1 1/2 tasse d'eau bouillante

Dans une petite casserole, mélanger le sucre, la féculé de maïs, le sel, le zeste de citron et le jus de citron; brasser jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le beurre et l'eau bouillante, amener à ébullition sur un feu moyen. Laisser bouillir 2 minutes en brassant constamment. Laisser refroidir avant d'utiliser.

(Donne 2 tasses).

### Crêpes

2 gros oeufs  
1/4 c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de muscade  
1 tasse de farine tout usage  
1/2 tasse d'eau  
1/2 tasse + 1 c. à table de lait  
2 c. à table de beurre ou margarine fondu

### ■ Méthode au mélangeur ou au fouet

Dans un plat de moyenne grandeur, mélanger les oeufs, le sel et la muscade. Ajouter graduellement en alternant la farine, l'eau et le lait, battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer en brassant le beurre ou la margarine au mélange. Réfrigérer au moins une heure avant de préparer les crêpes.

### ■ Méthode au robot

Incorporer tous les ingrédients dans le robot selon l'ordre indiqué plus haut, battre 1 minute à la vitesse maximum. Nettoyer les rebords du bol avec une spatule et battre encore 15 secondes jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Réfrigérer au moins une heure avant de préparer les crêpes.

### Cuisson des crêpes

Beurrer ou huiler légèrement un poêlon de 8" de diamètre; faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre forme des bulles. Verser 1/4 de tasse du mélange à crêpe dans le poêlon, agiter immédiatement le poêlon pour qu'il se forme une mince couche sur toute la surface. Cuire environ 45 secondes ou jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement brunie. Décoller la crêpe avec une spatule; retourner et faire cuire l'autre côté environ 20 secondes. Placer les crêpes sur une grille pour faire refroidir. Lorsque les crêpes sont refroidies on peut placer une feuille de papier ciré entre chaque crêpe et les recouvrir. Placer le plus beau côté de la crêpe à l'extérieur, remplir et plier.  
Donne 12 crêpes de 8" de diamètre.

(News & Information Center - California Avocado Commission)

# AU BON MARCHÉ POLITIQUE 1984

«TOUJOURS AU MOINS 15% MEILLEUR MARCHÉ QUE NOS COMPÉTITEURS»

Stephen et David Shiller garantissent que leurs prix seront toujours au moins 15% meilleur marché que leurs concurrents. Même si les prix des concurrents sont en vente. Ils vous garantissent 15% de moins.

Magasinez avec confiance chez  
Au Bon Marché



### STORES VERTICAUX EN PVC EN STOCK

Nous fabriquons vos stores verticaux pendant que vous attendez. Toutes grandeurs disponibles. Couleurs: blanc, ivoire, tan, gris et champagne.

75" x 84"	<b>39<sup>95</sup></b>	96" x 95"	<b>99<sup>95</sup></b>
84" x 84"	<b>59<sup>95</sup></b>	120" x 95"	<b>129<sup>95</sup></b>
96" x 84"	<b>89<sup>95</sup></b>	144" x 95"	<b>149<sup>95</sup></b>

PREMIÈRE QUALITÉ — GARANTIE 5 ANS  
Tringle, supports et poids sont inclus.



### STORES VERTICAUX EN TISSU EN STOCK

Nous fabriquons vos stores verticaux pendant que vous attendez. Toutes grandeurs disponibles.

75" x 84"	<b>69<sup>95</sup></b>	84" x 95"	<b>159<sup>95</sup></b>
84" x 84"	<b>84<sup>95</sup></b>	96" x 95"	<b>199<sup>95</sup></b>
96" x 84"	<b>179<sup>95</sup></b>	120" x 95"	<b>249<sup>95</sup></b>

VERTICAUX MODÈLE «GROOVER»  
pour insérer tapisseries ou tissus

75" x 84	<b>89<sup>95</sup></b>	84" x 84"	<b>99<sup>95</sup></b>
----------	------------------------	-----------	------------------------

PREMIÈRE QUALITÉ — GARANTIE 5 ANS  
Tringle, supports et poids sont inclus.



### STORES VERTICAUX ALUMINIUM EN STOCK

Nous fabriquons vos stores verticaux pendant que vous attendez. Toutes grandeurs disponibles.

75" x 84"	<b>69<sup>95</sup></b>	96" x 95"	<b>134<sup>95</sup></b>
84" x 84"	<b>84<sup>95</sup></b>	120" x 95"	<b>139<sup>95</sup></b>
96" x 84"	<b>114<sup>95</sup></b>	144" x 95"	<b>169<sup>95</sup></b>

PREMIÈRE QUALITÉ — GARANTIE 5 ANS  
Tringle, supports et poids sont inclus.

### VENTE DE BLANC

#### SERVIETTES EN VELOURS DE HAUTE QUALITÉ

Choix de 16 teintes décoratives en stock.

SERVIETTE	<b>6<sup>99</sup></b>
ESSUIE-MAINS	<b>3<sup>99</sup></b>
DÉBARBOUILLETTE	<b>1<sup>49</sup></b>

### ENSEMBLE DE DRAPS EN PERCALE

100% PERCALE GARANTIE 5 ANS

GRANDEURS	SPECIAL
Simple	<b>17<sup>95</sup></b> l'ens.
Double	<b>24<sup>95</sup></b> l'ens.
Reine	<b>29<sup>95</sup></b> l'ens.
Roi	<b>37<sup>95</sup></b> l'ens.

### ENSEMBLE DE DRAPS 50% POLYESTER, 50% COTON

GRANDEURS	SPECIAL
Simple	<b>13<sup>95</sup></b> l'ens.
Double	<b>18<sup>95</sup></b> l'ens.
Reine	<b>23<sup>95</sup></b> l'ens.
Roi	<b>29<sup>95</sup></b> l'ens.

### STORES

Aux plus bas prix à Montréal. Toutes les grandeurs en magasin. Stores de toile 100% opaques.

Grandeurs	Unis	Franges	Grandeurs	Unis	Franges
28" x 58"	<b>1.99</b>	<b>6.99</b>	64" x 58"	<b>15.99</b>	<b>24.99</b>
37" x 70"	<b>5.99</b>	<b>8.99</b>	64" x 70"	<b>15.99</b>	<b>26.99</b>
37" x 82"	<b>7.99</b>	<b>12.99</b>	73" x 58"	<b>18.99</b>	<b>27.99</b>
43" x 70"	<b>7.99</b>	<b>12.99</b>	73" x 70"	<b>18.99</b>	<b>29.99</b>
43" x 82"	<b>9.99</b>	<b>15.99</b>	78" x 58"	<b>34.99</b>	<b>39.99</b>
49" x 70"	<b>7.99</b>	<b>15.99</b>	78" x 70"	<b>36.99</b>	<b>41.99</b>
49" x 82"	<b>12.99</b>	<b>17.99</b>	85" x 70"	<b>43.99</b>	<b>57.99</b>
55" x 70"	<b>8.99</b>	<b>16.99</b>	96" x 70"	<b>48.99</b>	<b>59.99</b>
55" x 82"	<b>14.99</b>	<b>20.99</b>	109" x 70"	<b>58.99</b>	<b>79.99</b>
			121" x 70"	<b>72.99</b>	<b>89.99</b>

### MINI STORES VÉNITIENS

Blanc, ivoire en stock. Quincaillerie comprise, garantie 5 ans. Lavable. Nous avons beaucoup d'autres grandeurs disponibles en magasin. Choix de 74 grandeurs en stock.

Longueur 45"		Longueur 64"	
20" x 45"	<b>14.95</b>	20" x 64"	<b>18.95</b>
22" x 45"	<b>15.95</b>	22" x 64"	<b>19.95</b>
24" x 45"	<b>16.95</b>	24" x 64"	<b>21.95</b>
26" x 45"	<b>18.95</b>	26" x 64"	<b>22.95</b>
28" x 45"	<b>19.95</b>	28" x 64"	<b>24.95</b>
30" x 45"	<b>20.95</b>	30" x 64"	<b>25.95</b>
36" x 45"	<b>24.95</b>	36" x 64"	<b>34.95</b>
40" x 45"	<b>32.95</b>	40" x 64"	<b>37.95</b>
48" x 45"	<b>34.95</b>	48" x 64"	<b>44.95</b>
60" x 45"	<b>42.95</b>	60" x 64"	<b>59.95</b>
72" x 45"	<b>46.95</b>	72" x 64"	<b>64.95</b>



### ENSEMBLE DE DOUILLETES STYLE «DAKOTA»

Grandeurs	Rég.	SPECIAL
Jumeau	299	<b>99<sup>99</sup></b>
Double	350	<b>129<sup>99</sup></b>
Reine	400	<b>149<sup>99</sup></b>
Draperies coordonnées	150	<b>69<sup>99</sup></b>

Vous ne pourrez trouver ailleurs une telle qualité à si bas prix.



### GRANDE VENTE D'ÉDREDONS EN DUVET

- Blanc
- Grand format

**GARANTIE À VIE**

Grandeurs	Rég.	SPECIAL	Grandeurs	Rég.	SPECIAL
Jumeau	230	<b>89<sup>99</sup></b>	Reine	338	<b>135<sup>99</sup></b>
Double	300	<b>119<sup>99</sup></b>	Roi	400	<b>170<sup>99</sup></b>

### OREILLERS EN DUVET D'OIE

Grandeurs	Rég.	SPECIAL
Standard	117.50	<b>56<sup>99</sup></b>
Reine	135.00	<b>64<sup>99</sup></b>
Roi	196.00	<b>79<sup>99</sup></b>

# 1/2 PRIX sur 50 000

## ensembles de draperies

prêtes à poser en magasin

19 modèles dans toutes les dimensions et tous les coloris. Nous avons toutes les grandeurs en inventaire.

50" x 45"	75" x 45"	108" x 45"	125" x 84"
50" x 63"	75" x 63"	108" x 63"	125" x 95"
50" x 84"	75" x 84"	108" x 84"	150" x 84"
50" x 95"	75" x 95"	108" x 95"	150" x 95"

<h4>VELOURS «MATINÉE»</h4> <p>fabriqué par Martin lavable, 40 couleurs</p> <p><b>9<sup>99</sup></b> la verge</p> <p>SPECIAL</p>	<h4>VOILE TERGAL FRANÇAIS</h4> <p>choix de 25 couleurs 100% polyester lavable à la machine</p> <p><b>7<sup>99</sup></b> la verge</p> <p>SPECIAL</p>
<h4>VOILE DE LIN TERGAL</h4> <p>choix de 25 couleurs 100% polyester lavable à la machine</p> <p><b>9<sup>99</sup></b> la verge</p> <p>SPECIAL</p>	<h4>TERGAL BRODÉ</h4> <p>prêt à poser 100% polyester 144" x 95"</p> <p>Ord. 299.99 <b>99<sup>99</sup></b> l'ens</p> <p>SPECIAL</p>

## SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON. OBTENEZ UN BONI ADDITIONNEL DE

# 5%

SI VOUS PAYEZ COMPTANT.

Le plus important magasin d'escompte à Montréal en décorations intérieures

# Au Bon Marché

UNE ADRESSE SEULEMENT

## 3200 MASSON

### 722-3585

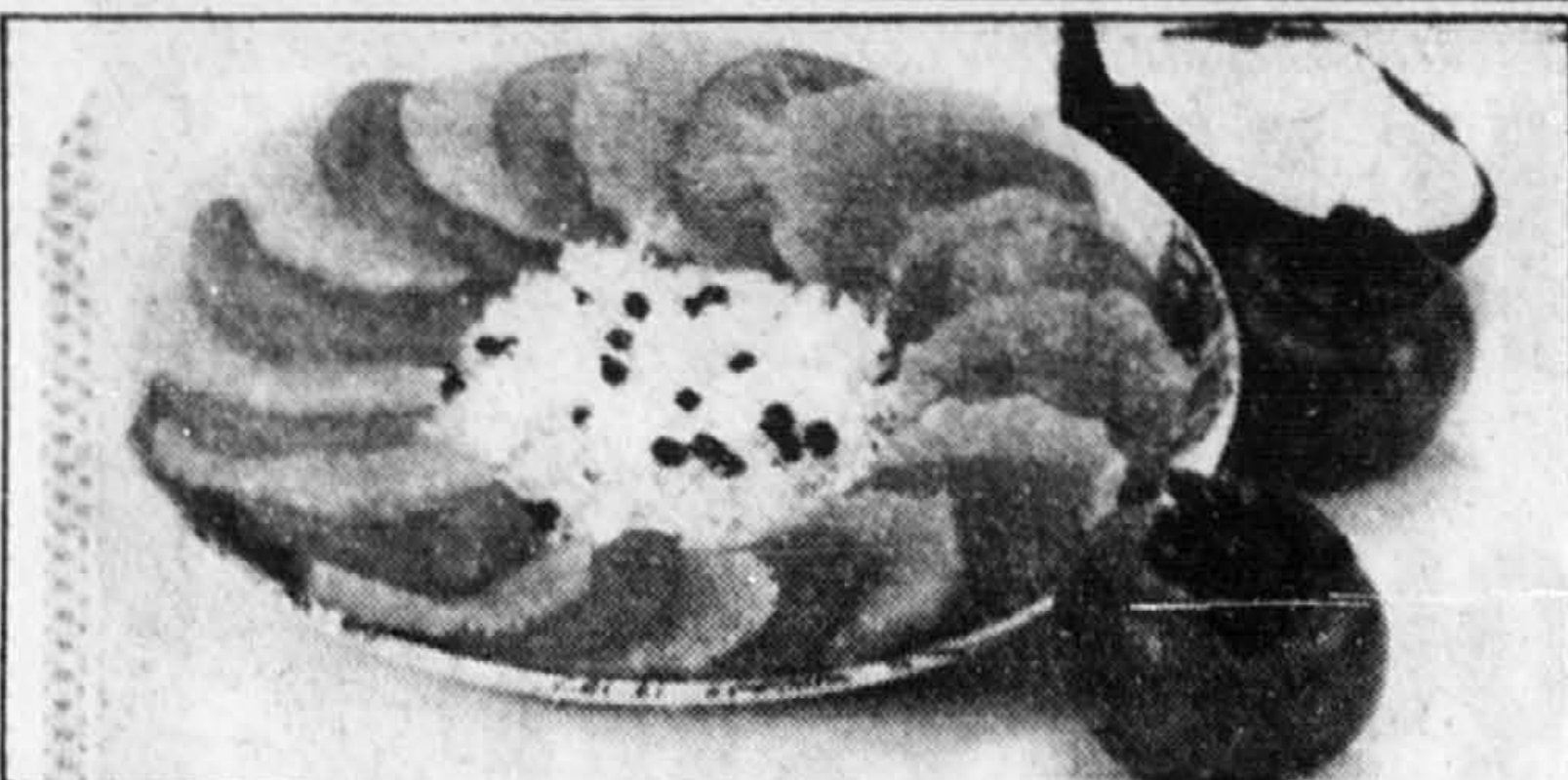
Sortie boulevard St-Michel sud



HEURES DU MAGASIN  
Lun - mer 9h15 - 6h00  
Jeu - vend 9h15 - 9h00  
Samedi 9h15 - 5h00

CHARGES  
VISA MasterCard AMERICAN EXPRESS

Chèques personnels acceptés



## Pour mettre un peu de kaki au menu quotidien

Le kaki, qui ressemble à la tomate par sa forme et sa couleur, est un fruit originaire de Chine; il est cultivé depuis le 19<sup>e</sup> siècle dans le sud des États-Unis et de l'Europe ainsi qu'en Afrique du Nord.

Sur le plan nutritif, il est riche en vitamine A, en potassium et en fibres. Il est aussi une source de fer et de vitamine C. Un kaki de gros-peser moyenne renferme environ 125 calories.

Ce fruit tropical qui laisse un goût astringent dans la bouche lorsqu'il n'est pas mûr, devient très sucré quand il est à point, c'est-à-dire quand sa texture est molle.

Le kaki d'Israël possède des caractéristiques particulières. Il n'a pas de pépins et on peut le manger comme une pomme alors qu'il est encore ferme.

La purée du kaki très mûr peut servir dans les pouding, les compotes, les sorbets ou les gâteaux.

### POUDING AU KAKI

(4 à 6 portions)

Recette inspirée du livre: «Forbidden Fruits and Forgotten Vegetables» - St-Martin's Press

250 ml (1 tasse) purée de kaki très mûr  
30 ml (2 c. à table) miel  
250 ml (1 tasse) farine blé entier — moins 30 ml (2 c. à table)  
1 ml (¼ c. à thé) cannelle  
2 ml (½ c. à thé) bicarbonate de soude  
250 ml (1 tasse) lait  
1 oeuf  
5 ml (1 c. à thé) vanille  
125 ml (½ tasse) raisins secs

Four à 160°C (325°F)

Dans un bol, mélanger la pulpe de kaki et le miel.

Combiner la farine, la cannelle, le bicarbonate et ajouter au premier mélange.

Dans un autre bol mélanger l'oeuf battu, le lait et la vanille et verser dans la pâte en battant bien.

Incorporer les raisins et verser dans un moule de 1 L (1 pinte) préalablement beurré. Cuire lentement au four pendant 1.30 heure.

Servir avec la crème ou crème glacée.

## La foire aux fromages

25 janvier au 25 février

1 mois de (10) spéciaux à **20%** et plus d'escompte

Exemple:	Ord.	Spécial
Fondue, 125 g	1,59	99¢ + 1 gratuit
Oka 325 g	4,59	2,69
Pâté au poivre noir	6,40 kg	4,99 kg
Emmental (du Québec)	10,00 kg	7,59 kg

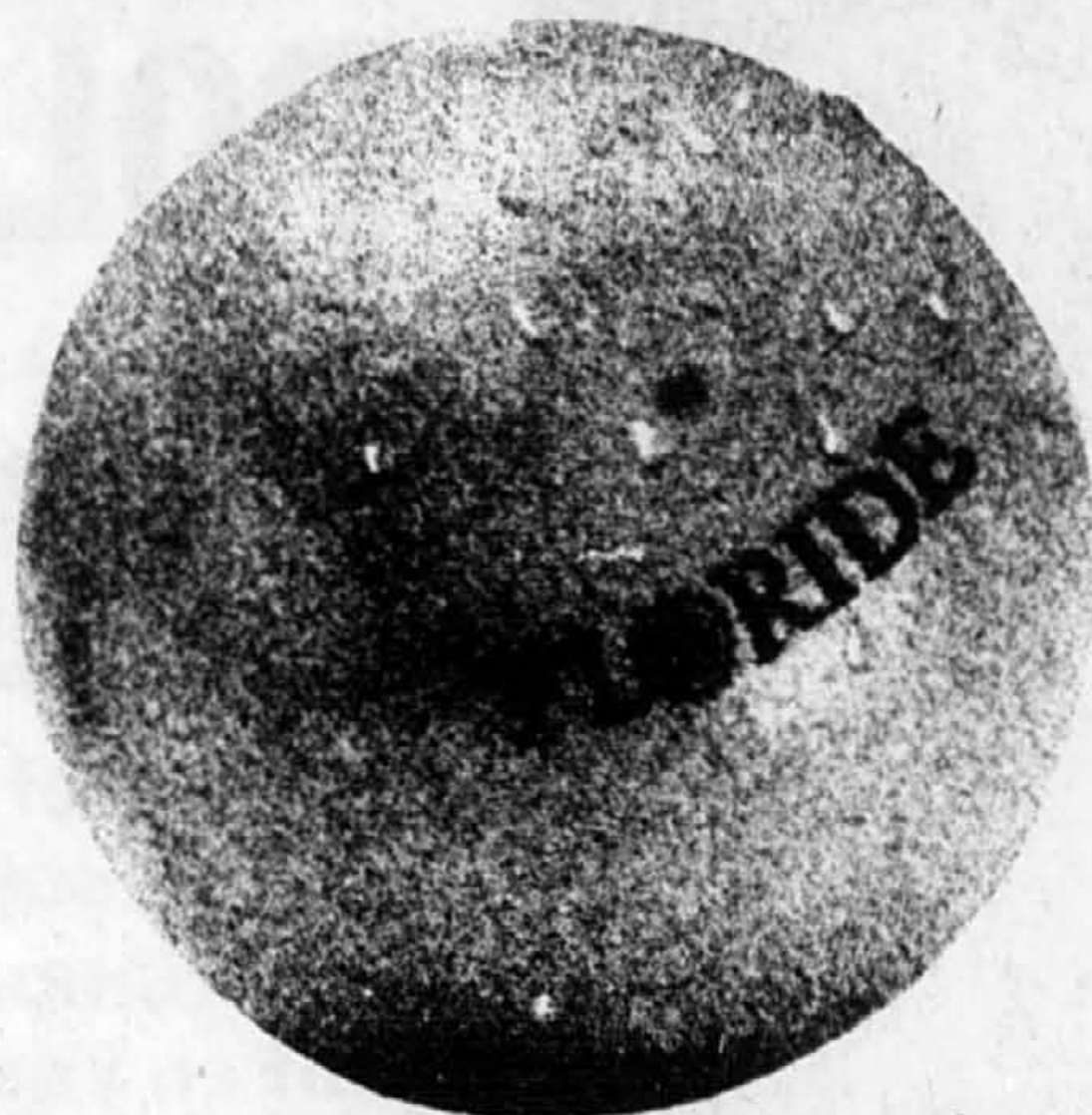
La fromagerie

HAMEL

3560 chemin Chambly  
Les Halles de Longueuil  
Longueuil J4L 1N6  
Tél.: 679-4382  
2117, est, Mont-Royal  
Montréal H2H 1J9  
Tél.: 521-3333  
220, est, Jean-Talon  
Marché Jean-Talon  
Montréal H2R 1S7  
Tél.: 272-1161  
6660, est, Jarry  
Le marché public St-Léonard  
St-Léonard  
Tél.: 321-3011

## Du soleil de la Floride!

Un pamplemousse frais de la Floride ou d'Indian River, c'est du soleil de la Floride! Ici pour vous réjouir la vue et vous mettre l'eau à la bouche!



Les pamplemousses, c'est la Floride!  
Du soleil à notre goût.

VENTE D'HIVER  
**Kickers**

**50%** ET PLUS DE RABAIS  
SUR TOUTES NOS  
BOTTES ET  
VÊTEMENTS D'HIVER

aussi 50% et plus de rabais  
sur toutes nos chaussures discontinuées.

Boutique **Kickers**  
1, Place Ville-Marie

## Un festin gastronomique pour le Nouvel An Chinois avec... Les sauces Wong Wing ça... c'est chinois.

Il existe bien sûr d'autres sauces chinoises, mais aucune autre offre l'authentique saveur des sauces chinoises Wong Wing. Les sauces Wong Wing sont délicieuses et variées. Il y a la sauce soya, la sauce à l'ail sec pour côtes de porc, la sauce à l'ananas, la sauce aigre-douce, la sauce chinoise aux prunes, la sauce chinoise aux cerises et en ce moment, elles sont toutes offertes à 20¢ de rabais.



**WONG WING**

Les Aliments Wong Wing Inc.  
Montréal, Québec



**20¢ de rabais** Économisez 20¢ sur le prix d'achat des sauces chinoises Wong Wing suivantes:

Sauce soya, sauce à l'ail sec pour côtes de porc, sauce à l'ananas, sauce aigre-douce, sauce chinoise aux prunes, sauce chinoise aux cerises.

À DÉTAILLER: Les Aliments Wong Wing Inc. vous remboursera 20¢ plus 7¢ pour frais de manutention pour chaque bon, à condition que le client vous l'ait remis pour l'achat d'une des sauces chinoises Wong Wing mentionnées ci-dessus. Toute autre demande de remboursement constitue une fraude. Vous devez pouvoir présenter sur demande les factures correspondant aux bons retournés pour remboursement. Seules les demandes des détaillants de nos produits seront acceptées. Pour remboursement poster les bons à:

**WONG WING** Les Aliments Wong Wing Inc.  
1875, rue Berly, Montréal, Québec, Canada H2K 2T9

- SANTÉ, 21 et 22 janvier 1984**  
Contrôle de la douleur, du stress et de la fatigue générale.
- AMOUR, 4 et 5 février 1984**  
Comment éviter la solitude et vivre heureux.
- RICHESSSE, 18 et 19 février 1984**  
L'argent et les biens matériels, comment les acquérir?
- LE BONHEUR, 3 et 4 mars 1984**  
Comment contrôler les gens, les événements pour obtenir et conserver le bonheur.  
22 heures de formation.  
Pour des renseignements ou inscriptions, composez:  
849-1257

Commencant aujourd'hui

à Place Bonaventure

**SOLDE**  
du "Bon Vieux Temps"

**90%**  
DE RABAIS

sur les articles  
annoncés

Ainsi que des milliers d'autres  
aubaines à 30%, 40%, 50%,  
60% et 75% de réduction.

Les 25, 26, 27, 28 janvier

Procurez-vous la liste complète des  
articles à 90% de réduction durant le  
solde à Place Bonaventure

Place Bonaventure

**100\$**  
DE RABAIS

Matelas «CARILON» fermé et confort avec une fabrication de qualité.  
Matelas de 512 ressorts «adjustorest» de calibre 14 dans le format deux places.  
Bordure métallique.  
Isolation sisal, bordure préfabriquée renforcée.  
Piqué en profondeur sur mousse.  
Sommier caisse assorti pour un meilleur confort et une plus grande durabilité.

GARANTIE  
LIMITATIVE  
DE 10 ANS

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
LIT DEUX PLACES	439,	<b>339,</b>
LIT «QUEEN»	509,	<b>409,</b>

(Nous sommes dépositaires des matelas «Beautyrest»)

(3<sup>e</sup> étage)

SUR ENSEMBLE «CARILLON»  
DE «SIMMONS»



SPECIAL

ORD. VALIQUETTE  
369, **269,**  
LIT JUMENTAU (l'ens.)

Valiquette

90 ANS D'EXPERIENCE  
ET DE QUALITE

N.G. VALIQUETTE • 510 EST, STE-CATHERINE • 842-8811

# Vente d'INVENTAIRE

## SALON

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
De «Selig» style contemporain, sofa, coussins réversibles au siège et dossier, recouvert de velours bleu marine. (Mezzanine)	929.	495.
Sofa et causeuse, style contemporain, coussins réversibles, au siège et dossier, tissu matelassé, coton motifs modernes, fond beige, 4 coussins décoratifs inclus. (2e étage)	2,095.	995.
Sofa et causeuse, style moderne multiple grands coussins au dossier, réversibles au siège, recouvert de tissu tweed écru avec fines rayures. (Mezzanine)	1,695.	995.
De «Rosette», causeuse moderne, 60% coussins moelleux au siège et dossier, recouvert de tissu de coton à fines rayures de couleur cerise. (Mezzanine)	1,950.	1,250.
Sofa et fauteuil de «Flair» style moderne, coussins semi détachés au dossier réversibles au siège, recouvert de tissu rose candé avec petits motifs de même couleur. (2e étage)	1,995.	1,195.
Sectionnel de «Flair», sofa à 2 bras et causeuse sans bras, tous coussins réversibles au siège et dossier, recouvert de coton, motif à fleurs rose, bleu, jaune sur un fond couleur taupe. (2e étage)	1,995.	1,395.
Sofa et fauteuil, style contemporain, coussins en forme de T, recouvert de tweed, tons de beige. (2e étage)	1,195.	795.
De «Kaylyn» style traditionnel, dossier et devant arrondis, tissu velours rouge framboise. (2e étage)	2,695.	995.
Causeuse traditionnelle, coussins du siège en forme de T, tout capitonné au dossier, recouverte de velours rose.	769.	539.
Causeuse moderne, tous coussins réversibles au siège et dossier, recouverte de tissu satiné, motifs modernes beige blanc sur un fond noir. (Mezzanine)	1,150.	649.
Sofa importation d'Italie, style Louis XV, encadrement de bois pâle tissu fini soie, de couleur ivoire et délicates fleurs roses. (2e étage)	1,995.	1,395.
Fauteuil de «Stateville», bois de pacane, dossier et siège recouvert de velours sable.	349.	269.
Fauteuil de «Flair», coussin semi-détaché au dossier, réversible au siège, recouvert de tissu petit motif bleu. (1er étage)	639.	399.
Sofa, style moderne, de «Flair», coussins semi-détachés au dossier, réversibles au siège, beige. TEL QUE YU.	899.	495.
Sofa et causeuse, style moderne, bras bas et arrondis, recouvert de velours gris argent. (Mezzanine)	1,399.	979.
Causeuse, dossier haut, coussins de siège et dossier en forme de T, recouverte de velours couleur rouille. (Mezzanine)	595.	399.
Sofa et fauteuil, style moderne, appui-bras rembourrés, recouvert de velours soyeux gris fumé. (Mezzanine)	1,399.	979.
Sofa et fauteuil de «Jaymar», contemporain, tous coussins dossier et siège réversibles, recouvert de velours couleur framboise. (2e étage)	1,395.	995.
Causeuse traditionnelle, coussins capitonnés et semi-détachés au dossier, réversibles au siège, recouverte de velours beige avec petit motif bleu et café. (2e étage)	595.	399.
Causeuse style moderne de «Selig» recouverte de velours gris argent. (1er étage)	599.	399.
Sofa et fauteuil de «Jaymar», haut dossier, coussins du siège réversibles, recouvert de coton couleur bourgogne. (Mezzanine)	1,240.	869.
Sectionnel de «Jaymar», style moderne coton glacé de couleur framboise. (1er étage)	2,450.	999.

## MEUBLES D'APPOINT

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Table à café ronde, 3 plateaux en verre et laiton ajustableX. (3e étage)	795.	395.
Table à café carrée en rotin et verre 36" x 36". (Mezzanine)	579.	349.
Table de bout en rotin et verre 24" x 24" (Mezzanine)	499.	299.
Table console laquée noire — 58" x 20" — pattes orientales. (Mezzanine)	629.	499.
Table de bout laquée noire 24" x 20" — pattes orientales. (Mezzanine)	349.	249.
Table de bout style moderne — 20" x 20" — laquée couleur raisin. (Mezzanine)	799.	475.
Table à café carrée de style moderne — 36" x 36" — laquée couleur raisin. (Mezzanine)	799.	475.
Table canapé de style moderne — 45" x 14" — laquée couleur raisin. (Mezzanine)	799.	475.
Miroir de style moderne 23" x 36" — laquée couleur raisin. (Mezzanine)	329.	199.
Table à café rectangulaire — 47 1/2 x 20 1/2" — laquée noire avec dessins en nacre de perle. (Mezzanine)	895.	495.
Table de bout 27 1/2" x 19 1/2" (même description)	695.	395.
Table de bout 23 1/2" x 16" (même description)	650.	395.
Table à café carrée 32 1/2 x 32 1/2" (même description)	895.	495.
Table à café ovale 32" x 26" — dessus de verre fumé — base genre bambou. (3e étage)	575.	299.
Table d'unité 17" x 17" x 16" laquée noire et verre avec garniture laiton poli. (3e étage)	275.	159.
Table de bout 27" x 27" x 20" hauteur — fini paonier et laiton poli — plateau de verre. (3e étage)	249.	99.
Table à café carrée 33" x 33" — dessus verre — base laiton. (Mezzanine)	650.	379.
Table à café «OKA» 36" x 36" — plateau mélamine amande base brune. (Telle que vue). (3e étage)	390.	199.
Table de bout «OKA» 24" x 24" — durolam lustré couleur beige. (3e étage)	298.	99.
Table à café carrée 36" x 36" — bordure surélevée fini paonier. (2e étage)	469.	249.
Table à café carrée 35" x 35" — petite insertion laiton bois fini noyer. (2e étage)	259.	149.
Table à café carrée 30" x 30" — dessus de verre clair base noire et coins laiton. (1er étage)	309.	199.

## CENTRE D'AUBAINES

(8e ÉTAGE)	CHAMBRES	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
6 morceaux — chêne «PRINCEVILLE»		2,790.	2,150.
6 morceaux — chêne foncé — «PRINCEVILLE»		2,600.	1,949.
6 morceaux — fini laminé chêne pâle et laiton		1,650.	990.
6 morceaux — orme pâle et laiton de «VALLIÈRES»		1,695.	1,199.
6 morceaux — pin massif — couleur cognac — lit à colonnes		3,495.	2,349.
5 morceaux — laqué noir par «ROUGIER»		1,895.	1,196.
6 morceaux — frêne naturel par «H.P.L.»		1,995.	1,299.
SALONS			
2 morceaux: velours gris, sofa et fauteuil		1,150.	899.
1 morceau: causeuse pour compléter		569.	449.
2 morceaux: sofa et fauteuil — simili suède beige		1,699.	1,150.
1 morceau: sofa tweed beige rayé brun		995.	595.
1 morceau: causeuse style contemporain — tweed à motifs		899.	599.
1 morceau: causeuse style colonial — tweed carrelé brun		790.	469.
1 morceau: causeuse velours bleu		599.	429.
BIBLIOTHÈQUES			
2 morceaux superposés: fini paonier, dim. app. 18" x 71"		825.	599.
2 morceaux: couleur amande — dim. app. 20" x 64" TEL QUEL		599.	99.
DINETTES			
5 morceaux: chêne par «GOLDCREST»		839.	649.
5 morceaux: bambou — table 48" diamètre et 4 fauteuils.		995.	495.

Valiquette

**30% DE RABAIS PLUS 12 MOIS SANS INTÉRÊT**

12 mois sans intérêt, 25% d'acompte, minimum d'achat de \$500. Acceptation au préalable par notre service de crédit. 12 versements égaux.

### RECHERCHER LES ÉTIQUETTES ROUGES

Janvier est le mois des soldes. Avec un inventaire de plus de 3,000,000, nous avons des aubaines sensationnelles à vous offrir. Le succès de notre vente d'inventaire remonte à plus de 20 ans. Valiquette étant toujours d'avant-garde, les aubaines offertes sont belles, de qualité, à bon prix et par-dessus tout très à la mode. Venez comparer, nos prix n'ont jamais été aussi bas et vous serez fier de posséder du Valiquette. Entre la date de conception de cette affiche et le moment où vous la consulterez, il se peut que certains articles dont la quantité est limitée ne soient plus disponibles; nous vous prions de nous en excuser.

## 4 DERNIERS JOURS

### COLONIAL

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Par «Nadeau & Nadeau» sofa 3 places recouvert d'un coton imprimé beige, brun et bleu. Les coussins du siège réversibles. (3e étage)	965.	299.
De style traditionnel par «Nadeau & Nadeau» — canapé 2 places recouvert d'un velours couleur gomme. Coussins du siège réversibles. (3e étage)	680.	295.
De style colonial par «Nadeau & Nadeau» — canapé 2 places recouvert d'un coton bleu avec motifs fleuris beige et rouille. Les coussins du siège réversibles. (3e étage)	959.	299.
De style colonial par «Nadeau & Nadeau» — canapé 2 places structure érable, recouvert d'un tissu de coton bourgogne avec motifs gris et bleus. Les coussins du siège et dossier réversibles. (3e étage)	880.	295.
Par «Nadeau & Nadeau» fauteuil et tabouret recouverts d'un coton bourgogne à motifs floraux verts, rouille et beige — coussin du siège réversible. (3e étage)	830.	399.
Par «Nadeau & Nadeau» fauteuil fixe recouvert d'un tissu de velours rouille à points beiges. Le coussin du siège réversible. (3e étage)	695.	295.
Table de bout avec étagères en pin couleur miel 21" x 27" x 22" par «Nadeau & Nadeau» — portes dans chacun des bouts. (3e étage)	310.	199.
Dinette 5 morceaux par «Nadeau & Nadeau» en érable comprenant: 1 table de 42" de diamètre avec 2 rallonges de 11" et 4 chaises. (3e étage)	899.	549.

### UNITÉ MURALE

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Unité murale 3 morceaux — fini paonier comprenant: 1 section ouverte, 1 section 2 portes en bois et 1 tiroir et 1 section vitrine — éclairage intérieur. (3e étage)	1,149.	849.
Unité pour disques — fini noyer. (3e étage)	175.	95.
Curio en verre, laqué noir avec éclairage. (Mezzanine)	1,195.	595.
Étagère en laiton 4 tablettes de verm. (Mezzanine)	1,150.	649.
Unité bibliothèque ouverte en mélamine blanche — tablettes ajustables. (3e étage)	330.	198.
Unité T.V. en mélamine blanche, 2 portes en bois et 2 en verre, éclairage interne. (3e étage)	469.	279.
Unité murale 3 sections — 78" de longueur — en mélamine comprenant: 1 section bar, 1 section T.V. et 1/2 section ouverte. Le bar et la section T.V. avec portes. Toutes les tablettes ajustables. Disponible fini amande ou gris. (3e étage)	899.	599.
Unité murale 4 sections — Importation d'Allemagne — fini chêne naturel comprenant: 2 sections portes vitrées et éclairage intérieur et 2 sections portes en bois. (3e étage)	1,449.	849.

### «BOUTIQUE IMAGINATION»

#### PRÊT À EMPORTER

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Dinette 5 morceaux comprenant: 1 table de 63" x 31" et 4 chaises — siège recouvert d'un coton rayé blanc, rouge et noir. Le mobilier est en pin (1er étage)	577.	399.
Causeuse de style moderne moulée — recouverte d'un tissu beige avec carreaux gris, blancs et noirs. Les coussins du siège et dossier réversibles. (1er étage)	439.	299.

Groupe de modules de grandeurs différentes en pin naturel et en mélamine beige. (1er étage)

ORD. VALIQUETTE De 43. à 79.95

SPECIAL 19.95 à 39.95

**50% DE RABAIS** Groupe d'étagères différentes de «MOBILICA» — blanches et naturelles. (1er étage)  
Groupe de lampes modernes — couleurs et grandeurs différentes. (1er étage)

## CHAMBRES

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Style moderne de «Lane», laqué gris et noir métallique, bureau triple à 8 tiroirs, miroir ovale, chiffonnier à 5 tiroirs, tête de lit de 60" et deux tables de chevet. (4e étage)	2,900.	2,030.
Modulaire de «Laurier», fini amande et poignées brunes, ce mobilier comprend: deux commodes à 4 tiroirs, un coin, une vanité avec miroir, un banc, une boîte avec tête de lit 60", ainsi qu'une table de nuit. (4e étage)	1,850.	1,295.
De «Stanley», style italien, Alsace II, fini paonier, bureau triple avec portes au centre 74", 2 miroirs, 1 armoire, tête de lit de 60" ainsi que 2 tables de nuit. (4e étage)	3,895.	2,726.
De «Burlington», style contemporain, fini chêne pâle, 2 armoires, tête de lit bibliothèque de 60", un pont avec lumière, 2 miroirs. (4e étage)	1,995.	995.
De «Collins» style moderne, chêne fini pâle, comprenant: bureau triple à 6 tiroirs, miroir vertical, armoire 1 porte, intérieur en cèdre, 5 tiroirs, tête de lit de 60", 2 tables de chevet. 2 portes. (4e étage)	2,995.	2,095.

## ENTREPOSAGE GRATUIT

## SOFA-LIT

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Sofa-lit de «Jaymar», style colonial, bois apperant, jupe, tissu en toile de couleur écru. (2e étage)	698.	489.
Canapé-lit «Européen», avec deux ottomans, tissu fond noir avec motifs dorés. (2e étage)	995.	695.
Sofa-lit traditionnel de «Jaymar», jupe et coussins décoratifs, coussins réversibles au siège et dossier, recouvert de coton imprimé, brun gris et rouge. (2e étage)	949.	645.
Canapé-lit, style traditionnel, tous coussins réversibles au dossier et siège ainsi que 2 coussins décoratifs, recouvert de coton imprimé à fleurs sur un fond rouge. (2e étage)	895.	629.
Canapé-lit de «Jaymar», style moderne, matelas à ressorts, tissu de toile beige pâle. (2e étage)	699.	489.
Canapé-lit de «Flair», capitonné au dossier, réversible au siège, recouvert de tweed beige. (2e étage)	699.	489.

## SALLES À MANGER

	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
Mobilier de Burlington «Louis XV», fini blanc et or, buffet, huche avec lumière, table ovale, dessus fini fruitier, 1 panneau de 18", 4 chaises, dossier cané, siège recouvert de tissu. (5e étage)	2,899.	2,029.
Contemporain de «Canapar», chêne, ce mobilier de 7 mcs comprend: buffet 45", lumière intérieure pour la huche, table de 52" x 38" — une rallonge de 10", 4 chaises dossier et siège rembourrés. (5e étage)	1,795.	1,099.
Style contemporain de «Princeville» orme blond, buffet huche, table 40" x 58", extension 18", 4 chaises, dossier cané, siège rembourré. (5e étage)	3,790.	2,895.

ENTRE LA DATE DE CONCEPTION DE CETTE AFFICHE ET LE MOMENT OÙ VOUS LA CONSULTEREZ, IL SE PEUT QUE CERTAINS ARTICLES DONT LA QUANTITÉ EST LIMITÉE NE SOIENT PLUS DISPONIBLES. NOUS VOUS PRIONS DE NOUS EXCUSER.

## LIVRAISON GRATUITE

CECI N'EST QU'UNE LISTE PARTIELLE DE NOS SPÉCIAUX

## TAPIS INDIENS

100% laine, faits à la main, importés des Indes. Qualité «RANA» Choix de motifs et de couleurs.

Grandeurs approximatives	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
217 x 274 cm (7' x 9')	579.	459.
244 x 305 cm (8' x 10')	859.	639.
274 x 366 cm (9' x 12')	1,099.	819.

(6e étage) Rayon des tapis et carpettes

## 30% à 50% DE RABAIS

Couvre-lits et édredons en magasin, disponibles en simple, double, «queen» et «king», dans un vaste choix de modèles et de couleurs. (6e étage)

## COUPONS DE TAPIS

## 40% à 60% DE RABAIS

Plus de 100 coupons de tapis provenant des plus grands manufacturiers vous sont offerts avec une réduction de 40 à 60%, dans une grande variété de fibres, styles, couleurs et grandeurs. (6e étage)

## CARPETTES MODERNES K.V.T.

Carpettes 100% laine, traitées antimites importées de Hollande, plus de 12 modèles, tons naturels. (6e étage)

Approximativement	ORD. VALIQUETTE	SPECIAL
170 x 230 cm (5'7" x 7'7")	699.	399.
200 x 300 cm (6'6" x 9'10")	999.	699.
250 x 340 cm (8'3" x 11'2")	1,499.	899.

## SUPER SPÉCIAL

Véritable «FLOKATI» de luxe importé de Grèce en blanc cassé. Voici le véritable tapis «FLOKATI» fabriqué en Grèce, de laine vierge de la Nouvelle-Zélande. Le tapis qui peut s'harmoniser à tout décor.

Grandeurs approximatives	Ord. Valiquette	Super Spécial
85 x 150 cm (3' x 5')	74 <sup>95</sup>	52 <sup>96</sup>
118 x 175 cm (4' x 6')	129 <sup>95</sup>	90 <sup>96</sup>
170 x 250 cm (5'8" x 8'3")	249 <sup>95</sup>	174 <sup>96</sup>
250 x 345 cm (8'3" x 11'3")	469 <sup>95</sup>	328 <sup>96</sup>

# La chaufferette au kérosène : avec précautions

L'Association des consommateurs du Canada est d'avis que la chaufferette au kérosène n'est utile qu'en cas d'urgence, ou pour un chauffage temporaire; qu'il ne faut pas la faire fon-

ctionner la nuit, ni dans une pièce sans aération; qu'il ne faut pas laisser des enfants seuls près de la chaufferette; qu'il faut s'installer dehors pour verser le kérosène; en somme, que si

l'on est prudent, on diminue considérablement les risques d'incendie et de brûlure d'un système à flamme nue. L'ACC a collaboré avec Consumption Canada à une étude

dont les résultats sont publiés dans la revue Le Consommateur Canadien de février. Il en ressort que divers facteurs influencent l'accumulation de substances polluantes dans une mai-

son chauffé au kérosène: le réglage de la mèche, qui devrait être vérifié chaque semaine, le taux d'échange de l'air, la dimension de la pièce, le niveau de polluants à l'extérieur, la pré-

sence d'autres appareils qui brûlent des combustibles (cuisinières à gaz par exemple). Ce numéro de février examine les causes et les méthodes de prévention des

maladies cardiaques, ainsi que les nouveaux traitements qui sauvent la vie d'un grand nombre de malades. La première partie d'une série de deux articles porte sur la manière de négocier une nouvelle hypothèque ou d'en refinancer une ancienne.

410, à \$12, est intéressant pour les gauchers. Pour les campeurs, on recommande le petit modèle à roulette Androck, à \$134, ou le

couteau de poche suisse, à \$12,50, dont l'une des lames est un ouvre-boîte à levier sécuritaire, qui replie la partie coupée à l'intérieur de la boîte.

## FABRICVILLE

LE PLUS GRAND DISTRIBUTEUR DE TISSUS ET TENTURES AU CANADA

EN RAISON DE SON IMMENSE POPULARITÉ NOTRE LIQUIDATION SEMI-ANNUELLE SE POURSUIT

Ouvert dimanche 29 janvier de 10h à 17h.

Ouvert dimanche 29 janvier de 10h à 17h.

# 50%-60% DE RABAIS

VENTES FINALES

- TISSUS — Sauf le rayon à 2\$, les articles de base et les nouveautés du printemps — 50%-60% DE RABAIS
- TENTURES — 30%-50% DE RABAIS
- ARTICLES DE COUTURE — 25% DE RABAIS
- PATRONS — 50% DE RABAIS AVEC LE COUPON

TOUT NOTRE STOCK EST À PRIX RÉDUIT!

DÉCOUPER CE COUPON TOUS LES PATRONS

Achetez 1 patron au prix courant et obtenez-en 1 de même valeur gratuitement avec ce coupon. PAS PLUS DE 2 COUPONS PAR CLIENT. VALIDE JUSQU'AU 31 JANVIER 1984

<b>WEST ISLAND</b> 2050, boul. St-Régis Dorval, Québec 683-4550	<b>LASALLE</b> 1655, rue Dollard Ville Lasalle 365-8045	<b>MONTRÉAL</b> 7760 est, rue Sherbrooke Mail Champlain 354-0090
<b>RIVE SUD</b> 605, boul. Taschereau Greenfield Park 672-6884	<b>CENTRE-VILLE (MONTRÉAL)</b> 354, rue St-Catherine rue Ste-Catherine 886-1821	<b>ST-LAURENT</b> 1240, boul. Laurentien St-Laurent 334-0910
<b>MONTRÉAL</b> 6444, rue Somerset N.D.G. 483-2685	<b>CORNWALL</b> 124, 2nd St West 938-3327	<b>CHOMÉDEY</b> 1205, boul. Labelle Chomédey, Laval 688-1039

AVIS LÉGAUX APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS

VALISE UNION INC.

AVIS est par les présentes donné conformément à l'article 31 de la loi des pouvoirs spéciaux des corporations (S.O. Chapitre P-16), que la garantie créée par l'acte de fidéjussion comportant privilège, hypothèque, cession et transport consenti par Valise Union Inc. devant Me Michel Fournier, notaire, le 17 mars 1982, et enregistré au bureau de la division d'enregistrement de St-Jean, le 17 mars 1982, sous le numéro 160024 (laquelle garantie s'étend aux créances, droits et réclamations en faveur de Valise Union Inc. en plus d'autres biens et actifs de ladite compagnie) est devenue exécutoire.

FIDUCIE PRÊT ET REVENU Fidéjussion en vertu dudit acte de fidéjussion.

Triomphe de l'ouvre-boîte manuel

IL y a 7 ans, Le Consommateur Canadien avait recommandé l'ouvre-boîte manuel Swing-a-Way. C'est toujours l'un des meilleurs, et il ouvre une boîte plus rapidement que les modèles électriques. A \$8, il est beaucoup plus cher qu'un modèle à main comme l'Ekko, considéré un bon achat à \$1, mais moins cher que les modèles électriques, le CGE, à \$27, et le Charlescraft, à \$15. Parmi les modèles manuels, le Paradiso

AVIS LÉGAUX APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS



Ville de Tracy

PROVINCE DE QUÉBEC VILLE DE TRACY

APPEL D'OFFRES PUBLIC ASSURANCES COLLECTIVES

Des soumissions, sous pli scellé, seront reçues au bureau du Greffier de la ville de Tracy, situé au 3025, boulevard de la Mairie, Tracy, Québec, J3R 1C2, jusqu'au mercredi le 8 février 1984, à 16:00 heures, pour la souscription de contrats d'assurances collectives au profit des employés de la ville de Tracy relativement aux garanties suivantes:

- assurance-vie
- assurance en cas de décès par accident ou mutilation
- assurance-maladie
- assurance-salaire

Les soumissions devront être remises en deux (2) exemplaires. L'ouverture publique des soumissions aura lieu à 16:00 heures, le mercredi 8 février 1984, à la salle du Conseil de la Mairie de Tracy.

Toute demande pour l'obtention du cahier des charges ainsi que toute demande de renseignements à ce sujet doivent être adressés à:

Monsieur Laval Tardif, Greffier  
Ville de Tracy  
3025, boulevard de la Mairie  
Tracy, Qué.  
J3R 1C2

Le cahier des charges sera disponible à compter du 25 janvier 1984 et sera remis aux sociétés d'assurance, sur demande écrite et signée d'un dirigeant dûment autorisé.

La ville de Tracy n'est pas tenue d'accepter la plus basse ni aucune des soumissions présentées.

FAIT ET SIGNÉ À TRACY  
ce 20e jour du mois de janvier 1984.  
Laval TARDIF, Greffier

AVIS LÉGAUX APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS

CORRECTION

À notre cahier publicitaire « Solde du gérant » du mercredi 25 janvier:

Page 7: la livraison du jouet « Ma petite pouliche » est retardée de quelques jours; veuillez demander votre bon de réservation.

Page 13: le prix ord. du four grille-pain Silex aurait dû se lire 69,99 \$

Page 14: le prix ord. de la lotion, Huile d'Olay, aurait dû être 9,99 \$

Page 15: l'économie sur la minuterie Paragon aurait dû être de 3 \$ et non de 7 \$

Nos excuses à notre clientèle

Miracle Mart

Hydro-Québec

APPELS D'OFFRES

pour 10 h 30 heure de Montréal

RRU-84-19049 le mardi 21 février 1984 Région Richelieu

SERVICES D'ÉQUIPES POUR LA CONSTRUCTION, LES MODIFICATIONS ET L'ENTRETIEN DE RÉSEAUX DE DISTRIBUTION AÉRIENS

Admissibilité: Principale place d'affaires au Québec

Garantie de soumission: 100 000 \$

(SOUMISSION PARTIELLE ACCEPTABLE)

RSY-84-19031 le mardi 21 février 1984 Région Saguenay

SERVICES D'ÉQUIPES POUR L'ÉMONDAGE ET L'ABATTAGE D'ARBRES

Admissibilité: Principale place d'affaires au Québec

Garantie de soumission: 40 000 \$

(SOUMISSION PARTIELLE ACCEPTABLE)

RME-84-19004 le mardi 21 février 1984 Région Mauricie

INSTALLATION DE POTEAUX ET D'ANCRAGES

Admissibilité: Principale place d'affaires au Québec

Garantie de soumission: 70 000 \$

HYDRO-QUÉBEC SERVICE CONTRATS BUREAU 809

75 OUEST, BOUL. DORCHESTER, MONTRÉAL, QUÉ. CANADA H2Z 1A4

Pour renseignements: Téléphone: (514) 289-2895

La garantie de soumission susmentionnée doit être, au choix du soumissionnaire soit un chèque visé tiré par le soumissionnaire sur une banque à charte du Canada ou sur une caisse populaire ou un chèque officiel d'une banque à charte du Canada, payable à l'ordre d'Hydro-Québec, soit un bon de garantie de soumission, au montant indiqué.

Lorsqu'il est indiqué ci-dessus qu'une soumission partielle est acceptable, la garantie choisie doit être d'un montant égal au multiple de 1 000 \$ le plus près de DIX POUR CENT (10%) de la somme totale de la soumission ou de la proposition la plus élevée, jusqu'à concurrence du montant mentionné ci-dessus.

Seules les personnes, sociétés et corporations qui auront obtenu le document d'appel d'offres directement du bureau sus-indiqué sont admises à soumissionner.

Hydro-Québec se réserve le droit de rejeter l'une quelconque ou toutes les soumissions reçues.

Le directeur, Approvisionnement Roger A. Labrie

# À prix rasé!

Chez Giguère, c'est la grande vente de janvier! Tout y est à prix rasé! Ne manquez pas ce rendez-vous!

MANTEAUX DE VISON \$1698

MANTEAUX DE RENARD BLEU \$798

JAQUETTES DE RENARD BLEU \$498

CHAT SAUVAGE et CASTOR À POILS LONGS \$1498

MANTEAUX DE LOUP PROMENADE \$1498

BONIS SPÉCIAUX Toutes les fourrures de l'inventaire régulier sont offertes en réduction de fin de saison de 25% à 50% DE RABAIS!

HEURES D'OUVERTURE Lun. au merc. de 9h à 18h Jeu. et ven. de 9h à 18h Sam. de 9h à 17h

Qualité assurée! Prix inégalés! Giguère Fourrures

787, avenue du Mont-Royal est - 526-6671

# Un précieux guide d'achats

Les consommateurs intéressés à l'achat d'un ordinateur et qui auraient raté les numéros de septembre et d'octobre de Consumer Reports ont l'occasion de se reprendre. Ces deux numéros avaient fait le tour de la question d'une façon magistrale, d'après les experts. Un condensé des deux rapports se retrouve dans le guide d'achats de 1984 du mensuel

américain. On trouve ce guide, pour la somme de \$4,95, dans les dépôts de journaux et revues. L'accent est mis cette année sur les outils du bricoleur, la conservation d'énergie, les appareils de son, de télévision et de photographie, les produits de nettoyage, les aliments, les voitures usagées. Parmi les appareils électro-ménagers, on

analyse les laveuses, les réfrigérateurs doublés d'un congélateur, les lave-vaisselle, les fours à micro-ondes; parmi les nouveaux gadgets, la machine à pâtes fraîches, le barbecue au propane, le petit four à griller, le wok électrique, le répondeur automatique pour le téléphone, le filtre à eau, le téléphone sans fil.



## CASAVANT

vous offre des réductions de 20%

SUR TOUTE LA MARCHANDISE POUR LE MOIS DE JANVIER

La Maison Casavant désire souligner la nouvelle année en offrant à sa clientèle une réduction de 20% sur toute sa marchandise:

**La Collection Casavant de Nadeau**  
Gamme complète de meubles pour toutes les pièces de la maison

**Les meubles rembourrés**  
Fauteuils et divans disponibles dans des tissus et coloris variés

**Les accessoires**  
Lampes, bibelots, etc.

**LA MAISON CASAVANT INC.**

Venez nous rendre visite au 206, Saint-Paul ouest, Vieux Montréal  
Téléphone: 845-7118

MISE DE CÔTÉ ACCEPTÉE  
Livraison gratuite

# VENTE PRÉINVENTAIRE

**20 à 50% DE RABAIS**  
Voici quelques exemples

**EXEMPLE**  
**INCROYABLE!**  
LUXUEUX MOBILIER DE SALON

**SOFA ET FAUTEUIL**  
Fabrication confortable, tissu durable, anti-tache, couleur beige et rouille.  
**PRIX INCROYABLE**  
2 MCX \$399<sup>95</sup>

**EXEMPLE**  
**4 APPAREILS électroménagers**

- CUISINIÈRE 30 PO
- RÉFRIGÉRATEUR sans givre
- LAVEUSE et SÈCHEUSE gros format

le tout pour: **\$1999**  
PEUVENT ÊTRE ACHETÉS SÉPARÉMENT

**EXEMPLE**  
**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE**  
des marques telles que: • Moffat • Admiral • Générale Électrique  
24" \$399<sup>95</sup>  
à partir de \$489<sup>95</sup>  
30" à partir de \$489<sup>95</sup>  
QUANTITÉ LIMITÉE

**EXEMPLE**  
**LESSIVEUSES**  
Très bon choix  
• Moffat  
• Admiral  
• Générale Électrique  
**EXTRA SPÉCIAL**  
Beaulieu & Gladu  
**MINI-LAVEUSE AUTOMATIQUE**  
A PARTIR DE \$499<sup>95</sup>

**EXEMPLE**  
**MOBILIER DE CHAMBRE LUXUEUX**

- Bureau triple
- Miroir
- Commode 4 tiroirs
- Tête de lit 39", 54", 60"
- Fini pin

**INCROYABLE!** \$249<sup>95</sup>

**EXEMPLE**  
**LIT MATELOT**  
Fabrication bois dur fini érable, 3 tiroirs. Matelas orthopédique inclus.  
**PRIX EXTRA SPÉCIAL**  
**299<sup>95</sup>**

**EXEMPLE**  
**LAVE-VAISSELLE**  
• 6 cycles / boutons / poussoirs  
• autonettoyant  
• couleurs: blanc ou amande  
• modèle mobile (convertible)  
**EXTRA SPÉCIAL** 489<sup>95</sup>  
QUANTITÉ LIMITÉE

**EXEMPLE**  
**RÉFRIGÉRATEURS**  
de grandeurs telles que  
11 pi. cu.  
13 pi. cu.  
15 pi. cu.  
17 pi. cu.  
**PRIX À PARTIR DE \$379<sup>95</sup>**  
DES MARQUES: MOFFAT • ADMIRAL • G.E.

**EXEMPLE**  
**TÉLÉCOULEUR**  
Plusieurs marques en stock  
**A PARTIR DE \$369<sup>95</sup>**  
des marques telles que: ELECTROHOME, QUASAR, TELEFUNKEN, HITACHI, ETC.

**EXEMPLE**  
**MOBILIERS DE CUISINE**  
Grand choix de styles et grandeurs en stock  
**EXTRA SPÉCIAL** 139<sup>95</sup>

ENSEMBLES 3 PIÈCES À PARTIR DE 699<sup>95</sup>

**COLONIAL FUTURE CANADIEN**

ESCOMPTE ADDITIONNEL SUR MISE DE CÔTÉ IMMÉDIATEMENT POUR ENSEMBLE 3 PIÈCES

4589 est, rue STE-CATHERINE

NOS CLIENTS SONT LES ROIS CHEZ **Beaulieu & Gladu INC.**

255-7787-8

«Oui, il est possible de bien cuisiner au four micro-ondes»  
— Pol Martin

**MICRO-ONDES**  
par Pol MARTIN

En plus d'expliquer ce qu'est le four micro-ondes et ce qu'il peut faire, Pol Martin détaille dans ce nouvel ouvrage la préparation de 120 recettes qu'il a toutes éprouvées lui-même.

- ✱ 156 pages, d'une élégante présentation
- ✱ Livre cartonné de luxe
- ✱ Plus de 225 illustrations en couleurs

Aux Éditions La Presse

**OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉS DE LA PRESSE 20% DE RÉDUCTION**

**COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE**  
Service rapide et efficace  
285-6984

Économisez 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 vous est offert du lundi au vendredi de 9h à 16h.  
Frais de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

Membre de l'Association des éditeurs canadiens

**BON DE COMMANDE**  
Veuillez me faire parvenir ( ) exemplaire(s) de «MICRO-ONDES» au prix de 19,95 \$ chacun, plus 1 \$ de frais de poste et manutention.  
Je suis abonné à LA PRESSE. Veuillez me faire parvenir ( ) exemplaire(s) de «MICRO-ONDES» au prix de 15,95 \$ chacun, plus 1 \$ de frais de poste et manutention.  
N° d'abonné: \_\_\_\_\_  
**IMPORTANT:** Joignez 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 n° \_\_\_\_\_  
Visa n° \_\_\_\_\_

À retourner aux:  
Éditions La Presse, Ltée, 7, rue Saint-Jacques  
Montréal (Québec) H2Y 1K9

NOM: \_\_\_\_\_  
ADRESSE: \_\_\_\_\_  
VILLE: \_\_\_\_\_  
PROVINCE: \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL: \_\_\_\_\_ TEL: \_\_\_\_\_  
TOTAL: \_\_\_\_\_  
Ci-joint: \_\_\_\_\_ (Plus 15 pour frais de poste et manutention)

## Christofle

Orfèvre à Paris

Fleur de la tradition française en matière d'orfèvrerie, Christofle ajoute une touche raffinée à votre table.

Caplan-Duval est fier de présenter, pour la première fois au Canada, la collection privée du musée Christofle de Paris. Découvrez les différents styles qui datent de 1830 à 1930, ainsi que les pièces originales créées pour le paquebot de croisière Normandie et qui sont maintenant reproduites en quantités limitées et vendues chez Caplan-Duval.

**MUSÉE BOUILHET-CHRISTOFLE**

100 ANS D'ORFÈVRERIE FRANÇAISE  
CHEZ CAPLAN-DUVAL, MAIL CAVENDISH, MONTRÉAL  
DU 16 JANVIER AU 4 FÉVRIER 1984

# Caplan-Duval

6700, Côte-des-Neiges  
(Plaza Côte-des-Neiges)  
735-3633

Sans frais  
1-800-361-6482

5800, boul. Cavendish  
(Mail Cavendish)  
489-5761

# MONT CARMEL

## FRUITS ET LEGUMES

PRIX EN VIGUEUR DU 22 AU 28 JANVIER

<b>AVOCATS</b> extra de fantaisie produit de Californie E.U. no 1 <b>3,99¢</b>	<b>POMMES DE TERRE</b> Ile-du-Prince-Edouard Canada no 1 sac 10 lb <b>1,49</b> ch.
<b>PIMENTS VERTS</b> produit de Floride E.U. no 1 <b>79¢/174</b>	<b>OIGNONS</b> produit du Québec Canada no 1, sac 5 lb <b>1,39</b> ch.
<b>POIRES BARTLETT</b> produit de Washington E.U. no 1, gr. 120 <b>49¢/108</b>	<b>TOMATES ROSES</b> produit d'Espagne Canada no 1 <b>99¢/218</b>
<b>RAISINS ROUGES</b> Empereur E.U. no 1 produit de Californie <b>85¢/187</b>	<b>TANGERINES KINNOW</b> gr. 135, E.U. no 1 produit de Californie <b>1,49</b> doz.
<b>PRUNES ELBORADO</b> produit du Chili Canada no 1 <b>1,49/328</b>	<b>PRUNES SECHES</b> gr. 30x40 <b>98¢/216</b>
<b>RAISINS SECS</b> Golden Pearl produit de Turquie <b>69¢/152</b>	<b>FRUITS CONFITS</b> mélangés Saxonic <b>99¢/218</b>
<b>RAISINS AU CHOCOLAT,</b> <b>ARACHIDES AU CHOCOLAT</b> <b>2,49/549</b>	<b>TABLETTES DE CHOCOLAT, ARNI</b> 85 g <b>79¢</b> ch.

LA PLUPART DES MAGASINS SONT OUVERTS 7 JOURS, 7 SOIRS PAR SEMAINE  
CECI N'EST QU'UN APERÇU DE NOS SPECIAUX  
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITES

• 5310, ch. Queen Mary 484-7769	• 2018, RUE MONT-ROYAL EST (près de Lorimier) 598-9086
• 5251, ch. Queen Mary 484-2622	• 6544, av. Somerset, N.-D.-G. 486-2915
• 5920, ch. de la Côte-des-Neiges 731-0572	• Square D'Arcy 731-4470
• 6757, ch. de la Côte-des-Neiges 739-7144	• Plaza Centennial
• 4751, Van-Horne 733-8455	• 3369, ch. des Sources, D.-D.-O. 683-1639
• 4826, rue Sherbrooke ouest 486-6556	

SIEGE SOCIAL: 382-3238

## LES BONS ACHATS

NOTE — Les prix sont indiqués au kilogramme et, entre parenthèses, à la livre, sauf pour quelques aliments pré-emballés.

**A & P**  
 rôti d'épaule de porc, 2.18 (99 cents)  
 rôti de soc de porc dés., 3.51 (1.59)  
 côtelettes de soc ou d'épaule, 3.51 (1.59)  
 bifteck de surlonge, 7.91 (3.59)  
 boeuf haché maigre, 4.39 (1.99)  
 rôti de pte surlonge dés., 6.59 (2.99)  
 rôti de croupe, 6.15 (2.79)  
 pommes McIntosh Q., 3 livres 99 cents  
 pamplemousses blancs Fl., l'unité 33 cents  
 poires Blossy Fr., 1.74 (79 cents)

**AXEP**  
 rôti longe de porc bout côtes, 2.60 (1.18)  
 rôti longe de porc filet, 3.04 (1.38)  
 côtelettes coupe centre, 4.14 (1.88)  
 côtelettes dés., 6.57 (2.98)  
 veau, épaule dés. surg., 4.37 (1.98)  
 épaule de porc fumé, 2.16 (98 cents)  
 foie de veau tranché surg., 4.59 (2.08)  
 bacon, 500 g 1.78  
 noix de ronde fumé, 8.77 (3.98)  
 truite arc-en-ciel surg., 5.25 (2.38)  
 pommes McIntosh, 3 livres 1.29  
 bananes Dôle, 68 cents (31 cents)  
 avocat E.U., l'unité 59 cents  
 laitue Iceberg Cal., l'unité 59 cents  
 champignons frais, 1 chop. 1.29  
 piments verts E.U., 2.62 (1.19)

**BONICHOIX**  
 rôti de palette, 2.16 (98) 2.82 (1.28) 3.04 (1.38)  
 rôti de côtes croisées, 3.70 (1.68) 4.14 (1.88)  
 bifteck ou rôti de côtes, 6.57 (2.98)  
 bifteck de palette, 3.04 (1.38)  
 boeuf haché maigre, 4.37 (1.98)  
 boeuf à ragoût, 4.37 (1.98)  
 filet de sole surg., 9.44 (4.28)  
 fromage cheddar, 7.45 (3.38)  
 bacon, 500g 2.18

**BONIFLUS**  
 rôti de palette, 2.16 (98) 3.26 (1.48)  
 rôti de côtes croisées, 3.92 (1.78)  
 rôti de côtes de choix, 6.57 (2.98)  
 clémentines du Maroc, 1.52 (69 cents)  
 pommes Granny Smith Fr., 1.52 (69 cents)  
 carottes Q., 5 livres 1.29  
 céleri Cal., l'unité 1.19

**COOPRIX**  
 côtelettes de porc, 3.73 (1.69)  
 longe de porc bout filet, 1.96 (89 cents)  
 longe de porc bout du côtes, 2.40 (1.09)  
 boeuf haché mi-maigre, 4.34 (1.97)  
 avant de veau de grain, 6.55 (2.97)  
 cuisseau de veau de grain, 10.30 (4.67)  
 saumon rose du Pac. surg., 2.84 (1.29)  
 filet de sole frais, 9.24 (4.19)  
 orange sunkist Navel E.U., l'unité 18 cents  
 nectarines, 2.16 (98 cents)  
 pommes Spartan Ont., 1.30 (59 cents)  
 piments verts E.U., 1.74 (79 cents)

**IGA BONIPRIX**  
 rôti de palette, 2.16 (98) 2.82 (1.28) 3.04 (1.38)  
 rôti de côtes croisées, 3.70 (1.68) 4.14 (1.88)  
 bifteck ou rôti de côtes, 6.57 (2.98)  
 bifteck de palette, 3.04 (1.38)  
 boeuf haché, 4.37 (1.98)  
 boeuf à ragoût, 4.37 (1.98)  
 épaule de porc, 5.03 (2.28)  
 bacon, 500g 1.68  
 fromage cheddar, 8.77 (3.98)  
 poissons des Chénoux, 1.06 (48 cents)  
 pommes McIntosh Q., 5 livres 1.89  
 pamplemousses blancs l'unité 22 cents  
 citrons Cal., l'unité 09 cents  
 poires Anjou C.B., 1.08 (49 cents)  
 choux de Bruxelles, 1.52 (69 cents)  
 laitue Iceberg, l'unité 59 cents

**JIVI**  
 poitrine de poulet avec dos, 3.92 (1.78)  
 ailes de poulet, 2.16 (98 cents)

**chusses de poulet frais, 2.38 (1.08)**  
**boeuf haché mi-maigre, 4.37 (1.98)**  
**veau dans l'épaule dés. surg., 4.37 (1.98)**  
**soc de porc fumé, 5.69 (2.58)**  
**filet de sole surg., 6.13 (2.78)**  
**fromage cheddar doux, 6.57 (2.98)**  
**bananes Dôle, 68 cents (31 cents)**  
**oranges sunkist Navel Cal., la douz 1.69**  
**carottes Q., 2 livres 69 cents**  
**fèves germées Q., 1 livres 59 cents**

**METRO**  
 rosif de palette, 2.36 (1.07) 3.68 (1.67)  
 bifteck ou rosif de côtes, 6.33 (2.87)  
 rosif de côtes croisées, 3.68 (1.67)  
 boeuf à ragoût, 4.34 (1.97)  
 boeuf haché mi-maigre, 4.34 (1.97)  
 jambon fumé, 5.69 (2.58)  
 foie de porc tranché, 1.08 (49 cents)  
 soc de porc, 3.20 (1.45)  
 bacon, 500g 1.99  
 fromage Brick, 6.57 (2.98)  
 kaki d'Israël, l'unité 59 cents  
 pommes Granny Smith Fr., 1.21 (55 cents)  
 nectarines, 2.40 (1.09)  
 ananas Dôle, l'unité 1.49  
 citrons Cal., l'unité 12 cents

**MONT-CARMEL**  
 poires Bartlett E.U., 1.08 (49 cents)  
 raisins rouges Empereur, 1.87 (85 cents)  
 prunes Eldorado du Chili, 3.28 (1.49)  
 tangerines E.U., la douz, 1.49  
 prunes sèches, 2.16 (98 cents)  
 piments verts Fl., 1.74 (79 cents)  
 oignons Q., 5 livres 1.39  
 tomates roses Esp., 2.18 (99 cents)

**PROVIGO**  
 bifteck de ronde, 5.03 (2.28)  
 bifteck ou rosif pte surlonge, 6.57 (2.98)  
 rosif de croupe, coupe ext., 5.25 (2.38)  
 bifteck d'aloyau, 7.01 (3.18)  
 bifteck de surlonge, 6.57 (2.98)  
 bifteck int. de ronde, 6.57 (2.98)  
 boeuf haché maigre, 5.47 (2.98)  
 foie de veau en tranches, 4.59 (2.08)  
 bacon, 500g 1.98  
 truite arc-en-ciel surg., 5.25 (2.38)  
 crevettes entières surg., 5.47 (2.48)  
 orange Fl., 5 livres 1.99  
 pommes Délicieuses Ont., 3 livres 1.39  
 pommes de terre N.B., 20 livres 2.99  
 aubergines Mex., l'unité 59 cents  
 concombres Mex., l'unité 49 cents  
 choux de Bruxelles, 1.74 (79 cents)

**RICHELIEU**  
 bifteck de ronde, 5.03 (2.28)  
 bifteck de surlonge, 6.57 (2.98)  
 bifteck d'aloyau, 6.57 (2.98)  
 bifteck ou rosif pte surl., 6.57 (2.98)  
 boeuf haché maigre, 5.03 (2.28)  
 épaule de porc, 2.60 (1.18)  
 foie de porc dés. tranché, 1.08 (49 cents)  
 fromage Brick, 6.57 (2.98)  
 bacon, 500g 1.99  
 filet de goberge surg., 2.84 (1.29)  
 kakis d'Israël, l'unité 59 cents  
 pommes Cortland Q., cello 1.81 kg 1.59  
 poivrons verts Mex., 1.94 (88 cents)  
 pommes de terre N.B., 10 livres 1.35  
 avocats Cal., l'unité 45 cents

**STEINBERG**  
 boeuf haché ord., 2.18 (99 cents)  
 épaule de porc fumé, 2.18 (99 cents)  
 poulet frais 1 à 2kg., 2.18 (99 cents)  
 bacon, 500g 1.99  
 filet de turbot surg., 454g, 2.29  
 pommes Délicieuses, 3 livres 99 cents

On trouvera les publicités des grands magasins d'alimentation dans les cahiers suivants :

**A&P, F8;**  
**IGA, 12, 13;**  
**METRO, B4, B5;**  
**PROVIGO, G4, G5;**  
**STEINBERG, C3-C6.**

**SAUMON ET SOLEIL MIS EN SALADE**

■ Un lunch bien spécial en perspective? Ou vous aimeriez servir un plat reconstituant qui soit en même temps gai et léger? Alors, alliez la succulence du saumon du Pacifique à l'éclat charnu d'un agrume, et le résultat sera du soleil sur votre table.

Notre SAUMON EN SALADE-SOLEIL réunit du saumon coloré, des segments de pamplemousse, du céleri croquant et des noix au goût riche. Ce mélange fin mais tonifiant est joliment présenté dans des écorces de pamplemousses.

Une sauce à l'oignon vert, comportant peu de calories à cause du fromage cottage et du yogourt qui entrent dans sa préparation, est la touche parfaite pour marier la saveur corsée du saumon et le goût « fruité » du pamplemousse.

### Le saumon en salade

3 petits pamplemousses, en moitiés  
 2 boîtes (220g/7-1/2 oz chaque) de saumon du Pacifique  
 1/4 tasse (175 ml) de céleri tranché  
 1/4 tasse (50 ml) de noix hachées gros

À l'aide d'un couteau à pamplemousse, détacher soigneusement la chair des fruits. Puis couper en segments, en enlevant les membranes. Gratter nettement l'intérieur des écorces et réserver. Égoutter le saumon, conservant le jus pour la sauce à l'oignon vert (ci-dessous); défaire le saumon en morceaux. Mélanger délicatement pamplemousse, saumon, céleri et noix. Remplir de cette préparation les écorces de pamplemousse. Couvrir d'une pellicule plastique et faire refroidir avant de servir. Présenter avec la sauce à part.

### Sauce à l'oignon vert

Jus réservé du saumon  
 1/2 tasse (125 ml) de fromage cottage en crème  
 1/4 tasse (125 ml) de yogourt nature  
 4 brins de persil  
 1 oignon vert haché  
 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire  
 1/4 c. à thé (1 ml) de poudre d'ail  
 1/2 c. à thé (2 ml) de moutarde de Dijon  
 1/4 tasse (50 ml) de mayonnaise  
 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre

Placer tous les ingrédients dans un mélangeur et réduire en une préparation homogène. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Donne 1 1/4 tasse (300 ml).

(L'Association des Conserveries de saumon de C.B.)



# Bouclair

## Printemps '84

115 cm (45")  
**BOUTIQUE CHARTER**  
 «WINDSONG» — «ANARETTA» — «BOMBAY»  
 Attrayante sélection de toiles légères et de gazes 100% coton et mélange de polyester-rayonne. Assortiment de plus de 20 couleurs. Tissus imprimés et unis coordonnés.  
 Prix Bouclair: 5,99\$ — 8,99\$ le mètre

SOLDE

# 479 - 719

le mètre

**20%**

115 cm (45")  
**«BON BON FRIPPÉ»**  
 Seersucker rayé en 65% polyester, 35% coton. Choix de 9 couleurs printanières.  
 Prix Bouclair: 9,99\$ le mètre

SOLDE

# 799

le mètre

**20%**

115 cm (45")  
**«COTON CHAMPÊTRE»**  
 100% coton uni, disponible dans un choix de plus de 20 couleurs. Idéal pour les vêtements sport.  
 Prix Bouclair: 5,99\$ le mètre

SOLDE

# 479

le mètre

**20%**

115 cm (45")  
**«CAMBRIDGE CHAMBRAY»**  
 Coordinés de rayures, carreaux et unis. Un grand choix de patrons se retrouvant dans le bleu, l'orange et le vert. Tous de la compagnie «DAN RIVER». 65% polyester, 35% coton.  
 Prix Bouclair: 7,99\$ le mètre

SOLDE

# 639

le mètre

**20%**

115 cm (45")  
**«LINON ROYAL»**  
 Un arc-en-ciel: rose, bleu, beige, jaune, vert et blanc en 80% polyester, 20% coton. Tissu léger et pratique.  
 Prix Bouclair: 5,99\$ le mètre

SOLDE

# 479

le mètre

**20%**

115 cm (45")  
**VELOURS CÔTELÉ COTON**  
 Magnifique tissu pour les vêtements sport et de détente. Plus de 8 coloris unis. 100% coton.  
 Prix Bouclair: 5,99\$ le mètre

SOLDE

# 299

le mètre

**50%**

150 cm (60")  
**COTON OUATÉ IMPRIMÉ**  
 Bon assortiment d'imprimés, rayures et pois en 4 coloris. 50% polyester, 50% coton.  
 Prix Bouclair: 9,99\$ le mètre

SOLDE

# 599

le mètre

**40%**

150 cm (60")  
**LAINAGES MÉLANGÉS**  
 Vaste choix d'unis, plaids, tweeds de diverses qualités pour vestes, jupes, pantalons et ensembles de votre garde-robe hiver.  
 Prix Bouclair: 7,99\$ le mètre

SOLDE

# 399

le mètre

**50%**

**NOUS ACCEPTONS TOUS LES COUPONS**  
 pour patrons gratuits offerts par n'importe lequel de nos compétiteurs.

LA MAISON DE TISSUS **Bouclair**

**ENTIÈRE SÉLECTION DE TISSUS POUR RECOUVREMENT EN STOCK**

(pas disponible à Greenfield Park)

**33 1/3%**

DE RABAIS

4 JOURS SEULEMENT: MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI, 25-26-27-28 JANVIER

Dollard-des-Ormeaux 3345, ch. des Sources 683-4711	Lachine 3100, rue Notre-Dame 637-1102	Laval 3350, boul. St-Martin ouest 687-8480	Laval 1720, boul. des Laurentides 667-3120	Saint-Léonard 4490, rue Jean-Talon est 725-9175	Greenfield Park 124, boul. Taschereau 672-4372	Montréal-Nord 5630, boul. Henri-Bourassa est 327-1113
--	---	--	--	---	--	---

LE PORC D'AUJOURD'HUI

# Une viande fraîche et maigre

■ En sortant des fermes d'élevage, les porcs sont acheminés vers la chaîne qui commence à l'abattoir pour finir chez le boucher et qui fonctionnera avec la même efficacité. L'industrie de l'abattage et de la découpe est alors en jeu.

**FRANÇOISE KAYLER**

Dix-neuf établissements, tous sous inspection permanente fédérale ou provinciale et sous l'autorité d'un médecin-vétérinaire, assurent ce travail.

La Salaison Olympia, dans le Comté de St-Hyacinthe, peut donner une image du cheminement qui assure la qualité de la viande. Dans une immense salle où travaillent à la chaîne, sur un rythme accéléré et soutenu, une équipe de bouchers spécialisés, qui font partie des 375 employés réguliers, 900 cent carcasses sont débitées à l'heure. En 1976, ce rythme n'était que de 150. Trente-deux mille bêtes circulent sur cette chaîne par semaine...

Lorsque la bête a subi toutes les inspections de rigueur, elle est convertie en deux demi-carcasses. L'aventure commence. Chacune sera d'abord sectionnée en cinq coupes majeures : les fesses, la longe, le flanc, l'épaule et le soc. Ces coupes

prendront ensuite le chemin de tapis roulants autour desquels s'affairent une armée de mains gantées d'armures, armées de lames effilées, qui travaillent sur des rythmes de films en accéléré sans jamais manquer leurs coups. La graisse tombera en longs rubans, les os se détacheront, la viande rouge apparaîtra. Un porc d'abattage de 100 kg sur pied donnera un poids moyen de 62 kg de viande comestible.

Aussitôt coupée, cette viande sera acheminée sur le marché de détail. Le porc est une viande fraîche qui n'a pas besoin de vieillir.

Cette viande fraîche est une viande maigre. Un système de classification, mis en place en 1968, évalue l'épaisseur du gras dorsal et le poids de la carcasse. On obtient un indice selon lequel le producteur sera rémunéré. Plus il est haut, moins le gras est épais et mieux le producteur est payé. Cet indice était de 100; il est maintenant de 103, en moyenne. Certains producteurs le dépassent. L'élevage pur sang de la famille Vermette, à St-Simon-de-Bagot, a enregistré un indice moyen de 104 en 1983.

Pour le consommateur, cette transformation dans la production de la viande de porc devrait en-

traîner une révision de ses jugements.

Le porc frais n'est pas plus indigeste qu'une autre viande. Tout dépend de la façon dont on le cuisine. Le porc est une viande maigre. Contrairement à d'autres viandes et au boeuf, en particulier, la chair n'est pas persillée. Le gras de porc est « évident » et peut être facilement détaché de la chair. Comme toutes les viandes, le porc contient du cholestérol mais il n'en contient pas plus que le boeuf et moins que l'agneau, que le veau, que les crevettes.

COMPOSITION DE LA VIANDE\*

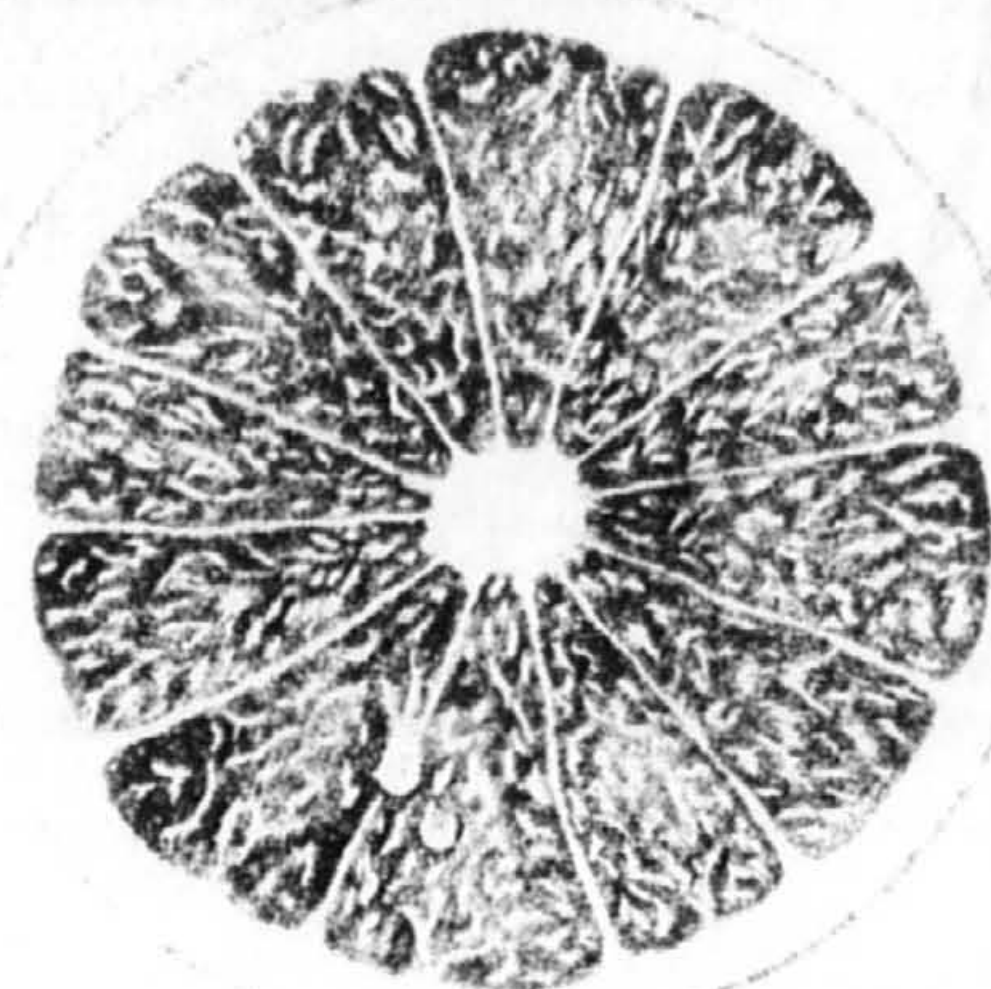
Élément	Porc	Boeuf	Agneau
<b>MACRONUTRIMENTS</b>			
Eau (%)	50	45	44
Calories (par 100 g)	310	385	390
Protéines (%)	25,9	20,6	22,5
Graisses (%)	22,8	33,3	32,1
Cendres (%)	1,3	1,1	1,4
Hydrates de carbone (%)	0	0	0
<b>MICRONUTRIMENTS</b>			
Calcium (mg/100 g)	11	10	10
Phosphore (mg/100 g)	222	157	210
Fer (mg/100 g)	2,9	2,8	2,5
Sodium (mg/100 g)	65	65	70
Potassium (mg/100 g)	390	352	290
Thiamine (vitamine B <sup>1</sup> ) (mg/100 g)	0,82	0,07	0,13
Riboflavine (vitamine B <sup>2</sup> ) (mg/100 g)	0,24	0,17	0,24
Niacine (mg/100 g)	5,0	4,4	5,1

Lawrie, R.A., Meat Science Pergamon Press Inc., New York, 1966

\* Les données de ce tableau correspondent à la longe parée grillée désossée, moyennement grasse (sous forme de côtelette de porc, bifteck porterhouse et côtelette d'agneau). Les données ont été compilées à partir de références normalisées. Les valeurs des macronutriments du porc ont été déterminées dans une étude effectuée conjointement par le «Department of Food Science» et le «Department of Animal and Poultry Science» de l'Université de Guelph en 1973. Source: Le Porc, Conseil Canadien du Porc.

# Enfin le soleil!

La nouvelle récolte est arrivée de Floride et d'Indian River! Des pamplemousses frais, délicieux, riches en vitamines mais faibles en calories...



Les pamplemousses, c'est la Floride! Du soleil à notre goût.

# CORBEIL ÉLECTRIQUE

LE PLUS GRAND CENTRE À MONTRÉAL D'APPAREILS ÉLECTRIQUES

7556-7566 ST. HUBERT ST.  
271-1118/276-7030

FURNITURE — 7592 St. Hubert St. 271-4611  
CORBEIL ELECTRIQUE

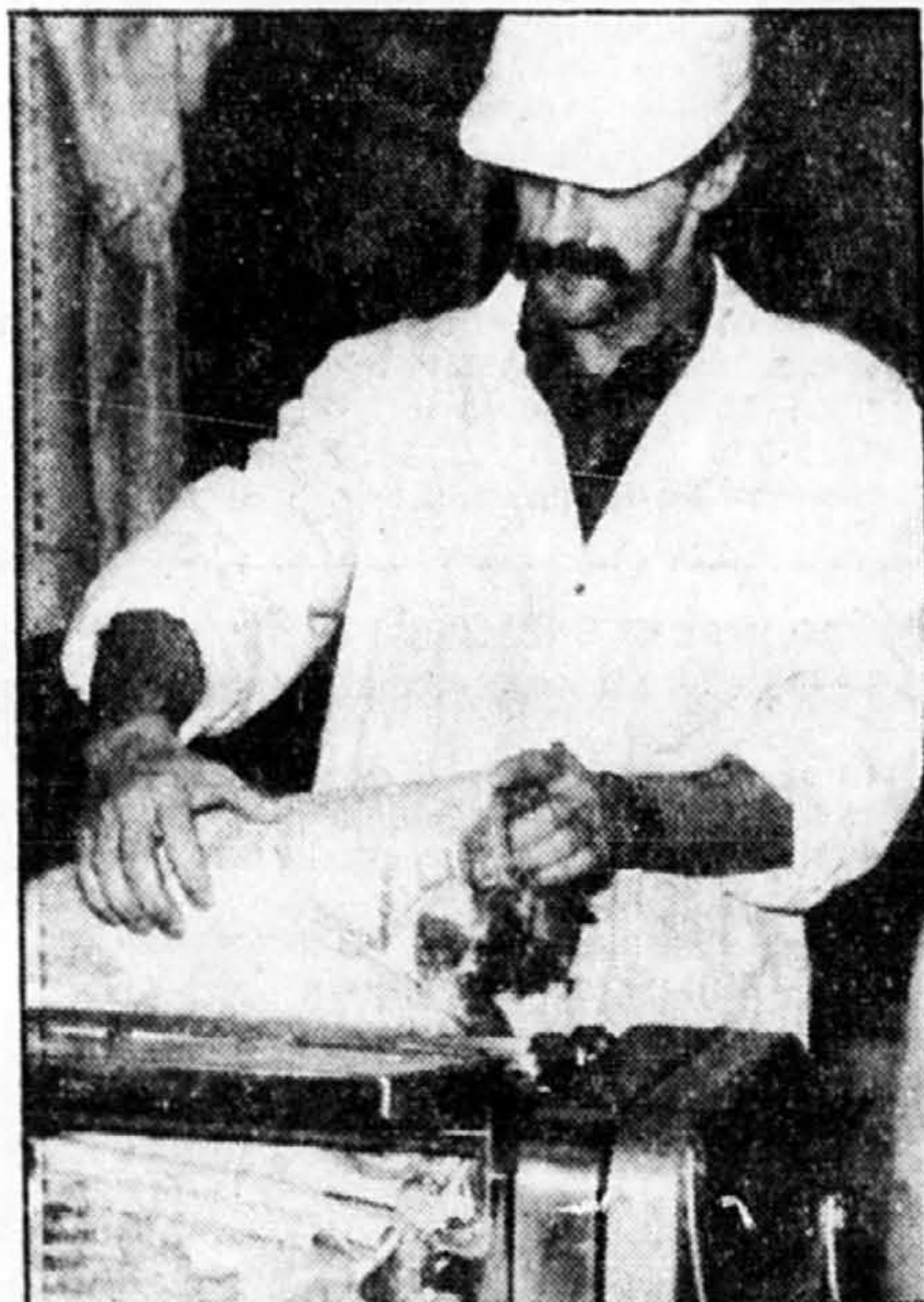
pour les meilleurs prix et service à Montréal

## VENTE D'INVENTAIRE

CORBEIL  
C'EST  
PAS  
PAREIL

1 SEUL  
CORBEIL  
ELECTRIQUE  
à Montréal situé au  
7566 St-Hubert

4 JOURS VENTE D'INVENTAIRE — MERCREDI, JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI



photos Jean-Yves Létourneau, LA PRESSE  
La machine à découper qui dépieute proprement un certain nombre de coupes. Le gras sera retiré au cours d'une autre opération.



La main et l'avant-bras protégés, le boucher peut couper, sur un rythme accéléré, en minimisant les risques d'accident.

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

OÙ LES PRIX SONT IMBATTABLES

**GENERAL ELECTRIC**

ENTREPOSAGE GRATUIT  
LIVRAISON GRATUITE

À MONTRÉAL ET LES ENVIRONS

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

VENTE CORBEIL 35ième ANNIVERSAIRE

RENÉ CORBEIL EST CONNU POUR SES MEILLEURS PRIX... N'ACHETEZ PAS AILLEURS!

# Semaine du SKI

ON VOUS INVITE...  
VENEZ...

**Andre Lalonde Sports**

**La Porte du Nord**  
Autoroute des LAURENTIDES  
SORTIE 51

**200\$**  
RABAIS  
ACHAT — SERVICE  
LOCATION

VOIR NOTRE ANNONCE  
«SEMAINE DU SKI» EN PAGE C-7

## L'hygiène capillaire doit être appropriée à chaque cas

Démangeaisons, pellicules, cheveux gras, chute excessive de cheveux sont des symptômes dont il faut tenir compte si l'on veut garder à sa chevelure une belle apparence. Nous vous conseillons d'en prendre conscience et de nous consulter en cas de doute.

**Centre Capillaire Pierre Inc.**  
450, rue Sherbrooke Est (coin Berri)  
Suite 450 — Montréal

Tél.: 288-3823 ou 288-7378

## Quelques recettes où le porc est à l'honneur

■ Pour compléter le dossier sur le porc québécois, nous vous présentons quelques recettes fournies par Agriculture-Québec, recettes où évidemment le porc est à l'honneur.

### Filets de porc aux abricots

½ tasse (125 ml) beurre  
1 tasse (250 ml) oignons émincés  
1 tasse (250 ml) abricots secs  
1 bâton de cannelle  
½ (125 ml) cidre sec  
1 tasse (250 ml) demi-glace  
2 livres (900 g) filets de porc  
1 c. à thé (5 ml) sel  
poivre frais moulu

Cuire à couvert dans 3 c. à table (45 ml) de beurre les oignons et les abricots avec la cannelle pendant environ 20 minutes, jusqu'à coloration brun clair.  
Ajouter le cidre et brasser pour bien dissoudre les sucs qui se sont caramélisés au fond de la casserole.

Mouiller avec la demi-glace. Cuire 5 minutes. Cuire au beurre les filets de porc jusqu'à ce que la chair soit rosée.

Assaisonner.  
Fouetter la sauce à chaud avec le reste du beurre.  
Napper les filets de sauce.  
Laisser reposer 5 minutes au chaud avant de servir.  
NOTE: On peut décorer ce mets avec des moitiés d'abricots.  
Donne 4 portions.

### Brochettes de porc et de pruneaux

1 livre (500 g) porc (filet ou longe)  
¼ tasse (60 ml) huile  
1 jus de citron  
3 échalotes françaises  
2 c. à table (30 ml) épices à marinade  
1 c. à thé (5 ml) sauge séchée  
sel - poivre noir frais moulu  
24 gros pruneaux

12 tranches de bacon  
Couper le porc en gros cubes (8 ou 16 cubes par livre selon la coupe de viande utilisée, le filet est plus tendre que la longe).  
Mêler les 5 autres ingrédients dans un grand bol, ajouter le sel, le poivre et les cubes de viande.

Mariner au moins 2 heures, retourner les cubes à quelques reprises et s'assurer que la viande est toujours couverte de marinade.

Pendant ce temps, couvrir les pruneaux d'eau tiède et les laisser gonfler une bonne heure.  
Verser les pruneaux et leur eau de trempage dans une marmite, les déposer sur un feu vif, monter l'eau à ébullition, baisser la chaleur et mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pruneaux soient cuits mais non défaits.  
Egoutter les pruneaux et les éponger avec du papier essuie-tout, les fendre légèrement pour retirer les noyaux.

Envelopper chaque pruneau dans une demi-tranche de bacon

Allumer le grill et placer le treillis à 5-6 pouces (12 à 15 cm) de la flamme.

Enfiler, en alternant, les cubes de porc et les pruneaux sur les brochettes.  
Cuire les brochettes sous le grill 15 à 20 minutes, les retourner à quelques reprises, baisser la chaleur dès que la viande est dorée de tous les côtés et terminer la cuisson à four doux afin de ne pas assécher la viande, arroser avec la marinade quelques fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson varie selon la grosseur des cubes, la coupe de porc utilisée et la chaleur du four.

Saler, poivrer chaque brochette et servir aussitôt avec le jus de cuisson.  
Donne 4 portions.

### Côtelettes de porc « dorées »

(Côtelettes de porc maigres 1 pouce (2.5 cm) d'épaisseur)

1 tasse (250 ml) jus d'orange  
¼ tasse (60 ml) jus de citron  
¼ tasse (60 ml) marmelade de fruits citrins  
2 c. à table (30 ml) sirop d'érable  
2 c. à table (30 ml) moutarde de Dijon  
1 c. à table (15 ml) zeste d'orange  
1 c. à table (15 ml) sauce Worcestershire  
1 c. à thé (5 ml) gingembre râpé  
1 gousse d'ail écrasé

#### Garniture

6 tranches orange  
¼ tasse (60 ml) persil haché  
Parer les côtelettes et les placer dans une lèchefrite rectangulaire.

Mêler tous les ingrédients de la marinade dans une marmite, monter au point d'ébullition en brassant continuellement. Retirer du feu et laisser refroidir.

Verser la marinade froide sur les côtelettes et s'assurer que la marinade couvre bien la viande, couvrir et garder au réfrigérateur 6 à 8 heures, tourner la viande à quelques reprises.  
Egoutter parfaitement les côtelettes, conserver la marinade. Placer la viande sur un treillis chauffé et légèrement graissé.

Dorer les côtelettes d'un côté 8 à 10 minutes, les tourner, les badigeonner avec la marinade. Déposer sur chacune une tranche d'orange, badigeonner à nouveau. Continuer la cuisson en calculant encore 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la viande près de l'os ne soit plus rosée.

Dans une marmite, chauffer le reste de la marinade avec le persil et la servir avec les côtelettes.

Donne 4 à 6 portions.

### Pâté au porc et à la sauge

1 ½ à 2 livres (675 à 900 g) épaule de porc désossée.

farine assaisonnée de sel et de poivre  
2 c. à table (30 ml) huile végétale  
2 c. à table (30 ml) graisse végétale  
1 oignon espagnol  
4 branches de céleri  
2 tasses (500 ml) bouillon de poulet  
2 c. à thé (10 ml) sauce Worcestershire  
1 petite feuille de laurier  
3 grosses pommes de terre  
1 sac de 8 oz (225 g) petits pois surgelés  
½ c. à thé (3 ml) sucre  
sel - poivre noir frais moulu  
persil frais haché

1 recette de pâte à biscuits instantannée ou à la poudre à pâte, plus 1 c. à thé de sauge séchée, plus sel et poivre.

Couper l'épaule de porc en cubes de 1 ½ pouce (3 ¼ cm) et les enfariner.

Hacher fin l'oignon, le céleri et couper les pommes de terre en cubes de 1 pouce (2 cm).

Chauffer 1 c. à table (15 ml) d'huile et 1 c. à table (15 ml) de graisse dans une grande marmite épaisse 10 pouces (15 cm) de diamètre ou contenant 3 ½ litres.

Dorer la viande de tous les côtés dans le gras chaud.

Egoutter et retirer les cubes de porc.

Ajouter le reste de l'huile et du beurre dans la marmite et sauter les oignons et le céleri, cuire 10 minutes en les remuant, remettre la viande avec les légumes, ajouter le bouillon, la sauce anglaise et la feuille de laurier. Couvrir et cuire en mijotant une heure.

Ajouter les cubes de pomme de terre, couvrir et mijoter encore 30 minutes.

Préparer la pâte instantannée en lui ajoutant la sauge, le sel et le poivre. Étendre la pâte ½ pouce (1 cm) et la découper en rondelles de 2 pouces (5 cm) de diamètre.

Retirer la marmite de la chaleur, enlever la feuille de laurier, ajouter les pois surgelés et le sucre au mélange dans la marmite.

Vérifier l'assaisonnement.

Déposer les biscuits en les chevauchant tout autour du mélange dans la marmite.

Cuire 15 à 20 minutes au four à 400°F (200°C) ou jusqu'à ce que les biscuits soient levés et dorés.

Saupoudrer le milieu de persil haché et servir.  
Donne 4 à 6 portions.

### Paupiettes de foie de porc au laurier

1 livre (500 g) foie de porc  
½ livre (500 g) bacon en tranches coupées en deux

feuilles de laurier  
poivre noir frais moulu  
2 c. à table (30 ml) beurre fondu  
¼ tasse (60 ml) vin blanc sec  
¼ tasse (60 ml) persil frais haché

Nettoyer le foie, le parer et le couper en 16 morceaux de même grandeur, les poivrer.

Déposer sur chaque portion un morceau de feuille de laurier et l'enrouler dans une demi-tranche de bacon, attacher avec un cure-dent si nécessaire.

Chauffer dans une poêle épaisse le beurre et faire revenir les paupiettes de foie de tous les côtés, les retirer quand elles sont dorées et le centre du foie rosé, les déposer sur un plat de service chaud et les arroser avec leur fond de cuisson déglacé avec un peu de vin blanc et réduit.

Saupoudrer de persil frais haché.  
Servir avec du riz et des épinards cuits et légèrement revenus dans du beurre à l'ail.  
Donne 4 portions.

34<sup>e</sup> SOLDE ANNIVERSAIRE

JUSQU'À

40%  
DE RABAIS

Voici l'événement-décor que tous les amateurs de beaux meubles attendaient avec tant d'impatience... le 34<sup>e</sup> solde anniversaire chez Mariette Clermont! Les prix sont tout simplement irrésistibles!

À partir de maintenant jusqu'au 28 janvier, épargnez jusqu'à 40% sur presque tous les meubles et les électroménagers en magasin.

Alors venez jeter un coup d'oeil sur notre imposante sélection de meubles. Vous trouverez certainement celui qui vous plaira à coup sûr!

Profitez de cette offre exceptionnelle.

mariette  
clermont

6255, rue Saint-Hubert, Montréal (514) 273-7711

2300, boul. Le Corbusier, Laval (514) 382-6870

Stationnement gratuit dans une aire adjacente au magasin.

# PHARMAPRIX

Le service pour mieux économiser



**L'ORÉAL EXCELLENCE**  
Shampooing colorant



**369**  
pqt

**JOHNSON**  
Shampooing pour bébés  
350 mL

**219**  
ch.

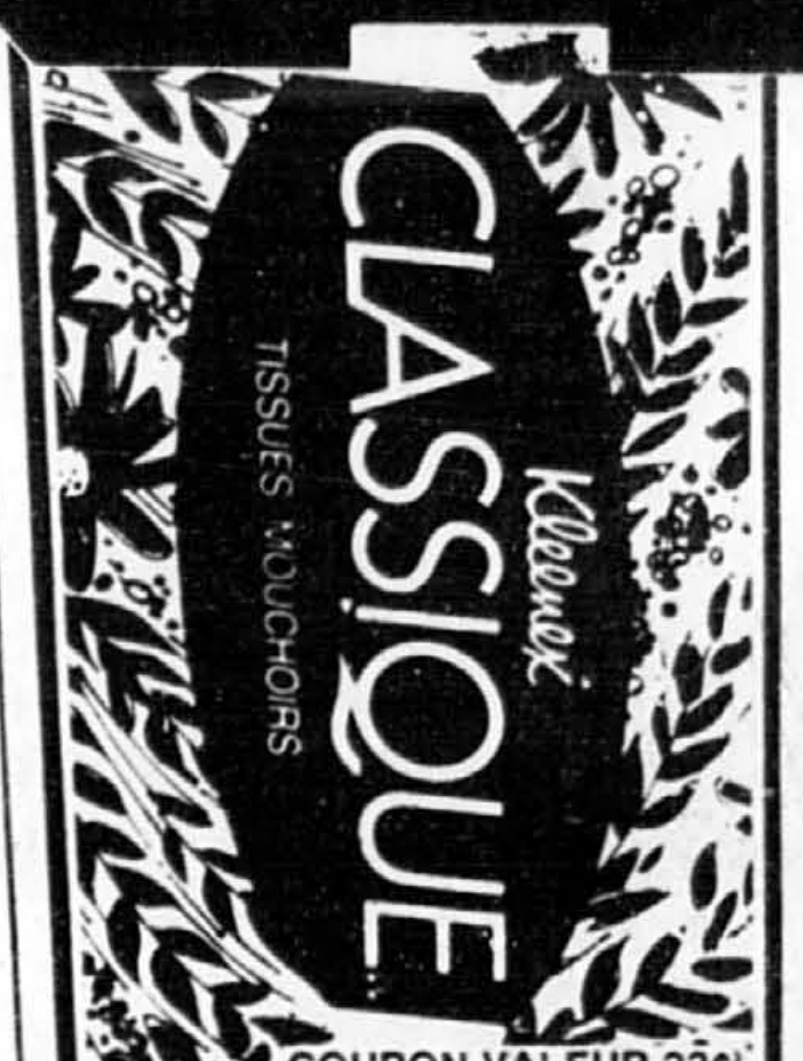


COUPON VALEUR 23¢

**KLEENEX CLASSIQUE**

Mouchoirs Pqt de 100  
Limite: Un pqt par coupon

**69¢**  
pqt  
avec ce coupon



COUPON VALEUR 23¢

COUPON VALEUR 23¢

**PURRR**  
Nourriture pour chats 170 g



**3 POUR**  
**88¢**

**AQUA-FRESH**  
Dentifrice 100 mL



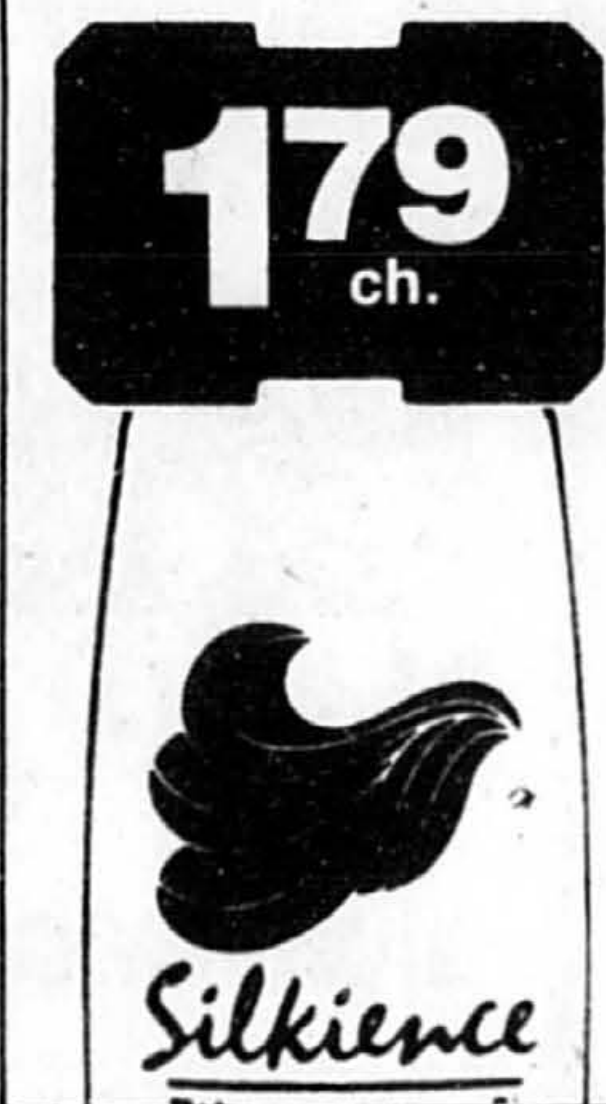
**99¢**  
ch.

**SNICKERS, MARS**  
ou **3 MUSKETEERS**  
Petits formats; 280 g



**99¢**  
pqt

**SILKIENCE**  
Shampooing ou revitalisant 200 mL



**179**  
ch.

**CIGARETTES**  
Format rég. ou king  
Limite: 2 par client



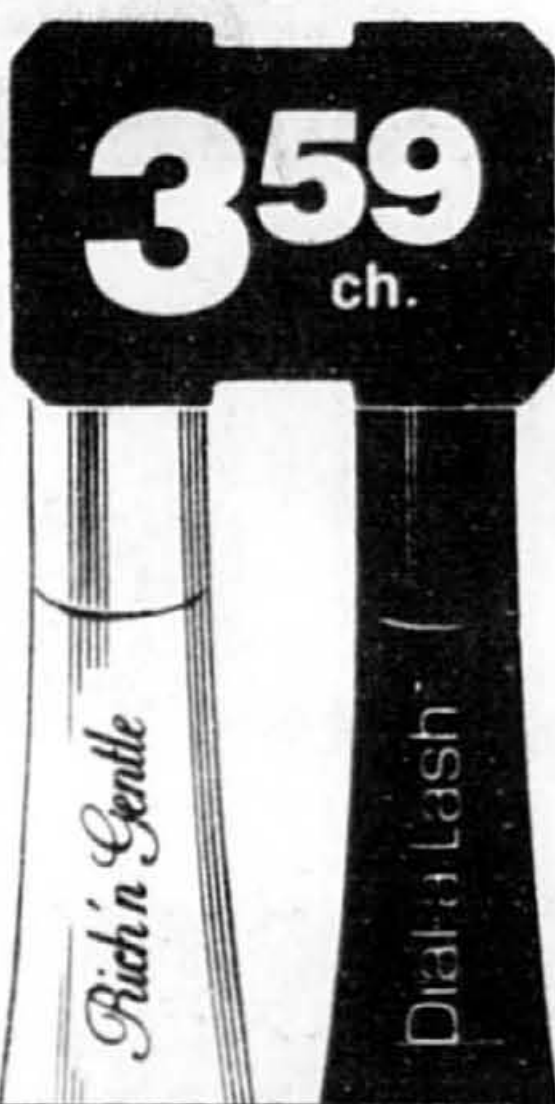
**1269**  
cartouche

**MAYBELLINE MAÎTRISE DES YEUX**  
Trio d'ombres à paupières



**279**  
ch.

**MAYBELLINE**  
Mascara Rich'n Gentle ou Dial-a-Lash



**359**  
ch.

**HI-DRI**  
Essuie-tout pqt de 2



**99¢**  
pqt

**BRADOSOL**  
Losanges pour la gorge (20) Assortis



**159**  
ch.

**FINESSE**  
Shampooing ou revitalisant 300 mL



**269**  
ch.

**AVOCADOL**  
Permanente de Clairol



**299**  
ch.

**VICKS VAPORUB**  
100 mL



**279**  
ch.

**COCA-COLA**  
6 x 750 mL  
Aussi disponible Coke diète ou Sprite



**359**  
plus consigne

**PAMPERS**  
Extra abs. (54) ou Absortion normale (72)



**939**  
pqt

**UNI SEC**  
Déodorant à bille 75 mL



**249**  
ch.

**DRY LOOK**  
Fixatif 200 mL



**229**  
ch.

**SILKIENCE**  
Vaporisateur pour cheveux 300 mL



**179**  
ch.

**SECRET**  
Déodorant en bâton 90 g



**299**  
ch.

**VICKS**  
Sirop contre la toux 150 mL



**279**  
ch.

**LALCO**  
Magnésium Format de 100



**529**  
ch.

**SÛRE ET NATURELLE**  
Maxiprotection pqt de 30



**359**  
pqt



**229**  
pqt

**OUVERT LE DIMANCHE**

Prix en vigueur du 25 janvier jusqu'au dimanche 29 janvier 1984. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités jusqu'à épuisement du stock. Nous ne vendons pas aux marchands.

## NOUVEAU PRODUIT Un cadenas pour les skis

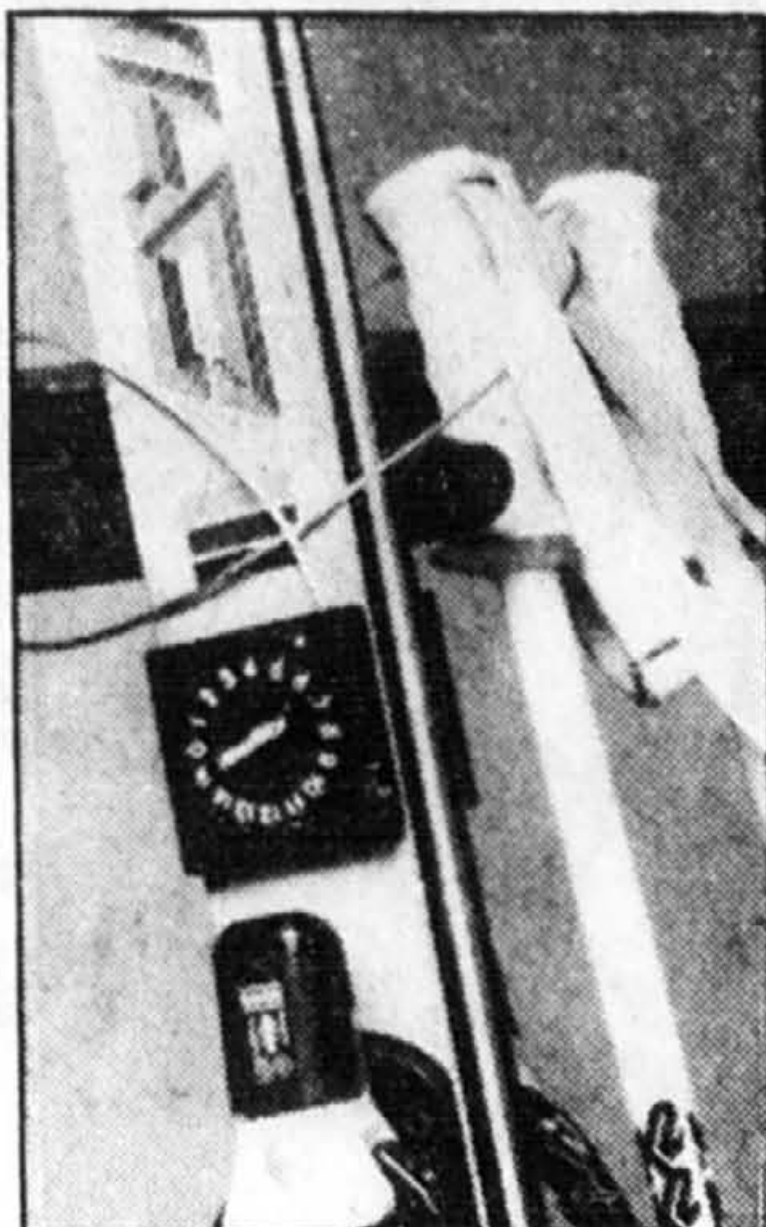
Comme bien des mordus du ski, Gabriel Paiement en avait assez de gâter de belles journées d'hiver à s'inquiéter de son équipement chaque fois qu'il devait s'arrêter pour quelques minutes.

90 p. cent des skieurs, a-t-il appris en faisant un sondage autour de lui, pensent à la possibilité de se faire voler leurs skis, quand ils entrent se réchauffer et laissent leur équipement appuyé sur les supports réservés à cet usage. Seulement 10 p. cent se donnent la peine de les verrouiller, soit à l'aide d'un cadenas, soit dans la voiture, soit dans le vestiaire du centre de ski. Seulement 40 p. cent sont assurés contre le vol, même si 65 p. cent ont entendu parler de vols de skis parmi leurs connaissances.

Pour répondre à l'intérêt de 67 p. cent des répondants, intéressés à un système de protection compact et léger qui ne dépasserait pas une vingtaine de dollars, le skieur Paiement a fait appel à l'ingénieur-designer Paiement. Il



Un mordu du ski, M. Gabriel Paiement, a inventé un système anti-vol qui permet de verrouiller ensemble skis et bâtons, et qui s'adapte à la bicyclette et à la planche à voile. photo Jean Goupil, LA PRESSE



Un câble d'acier de 90 cm qu'on déroule à partir d'un léger boîtier de plastique vissé sur un ski, se verrouille sur le boîtier fixé à l'autre ski.

en est résulté une invention maintenant disponible dans une bonne partie des boutiques de sports, sous le nom de Multilok.

Il s'agit de deux boîtiers assez compacts et assez légers pour être vissés sur les skis. Le premier contient un mécanisme de serrure à combinaison numérique, modifiable à volonté par l'utilisateur. L'autre boîtier contient un enrouleur et 90 centimètres de câble d'acier flexible.

Fixés ensemble, les deux boîtiers se transforment en cadenas conventionnel. Un support permet de l'adapter à la bicyclette, une cable de rallonge protégera la planche à voile.

Les boutiques de sports vendent l'appareil une vingtaine de dollars, installation comprise. L'emballage comprend un gabarit, pour guider le bricoleur qui préfère l'installer lui-même.



6 JOURS  
seulement

25 26 27 28 30 31

VENTE  
DE JANVIER

Rabais 15% à 50%

15% de rabais sur nos manteaux faits sur mesure.  
15% à 50% de rabais sur modèles prêts-à-porter.

Desjardins  
FOURRURES

Spécialistes en fourrures depuis 1877.

325, boul. Dorchester est.

TÉL.: 288-4151

Stationnement gratuit à l'arrière du magasin.

Membre des Maîtres Fourreurs Associés du Québec Inc.

**OUVERT DIMANCHE**

## SUPER VENTE

MANUFACTURIER D'ÉLÉMENTS MURAUX OFFRE DIRECTEMENT AU PUBLIC DES UNITÉS MURALES

### ENSEMBLE 5 pièces -

incluant fond en miroir, socle pivotant pour TV, portes en verre fumé, garniture de bronze, système d'éclairage intérieur. 136 x 15-20", 84" de hauteur. Choix de fini Travertin.

**\$1,499**

CET ENSEMBLE A ÉTÉ VENDU 4000 \$ chez Macys à New York

**FURNALLE Inc.**  
8495, boul. Décarie  
340-9400

HEURES D'OUVERTURE:  
Lundi, mardi, mercredi: 9h à 18h  
jeudi: 9h à 21h  
**OUVERT LE DIMANCHE**  
de 10h à 16h  
Ferme le vendredi et le samedi.

VENEZ VISITER NOTRE SALLE D'EXPOSITION

au nord de Jean-Talon est et au sud du Métropolitain

De La Savonnerie sortie Sorel / Décarie

VISA MasterCard

# LE SUPER SOLDE DE CPAIR: IMBATTABLE!

<b>VANCOUVER</b> aller-retour Plein tarif économique courant: 844 \$	À PARTIR DE <b>279 \$</b>	<b>TORONTO</b> aller-retour Plein tarif économique courant: 226 \$	À PARTIR DE <b>90 \$</b>
<b>VICTORIA</b> aller-retour Plein tarif économique courant: 854 \$ En collaboration avec Air BC	À PARTIR DE <b>309 \$</b>	<b>WINNIPEG</b> aller-retour Plein tarif économique courant: 480 \$	À PARTIR DE <b>199 \$</b>
<b>CALGARY/EDMONTON</b> aller-retour Plein tarif économique courant: 712 \$	À PARTIR DE <b>249 \$</b>	<b>TARIFS IMBATTABLES POUR D'AUTRES DESTINATIONS.</b> Vous pouvez profiter du Super Solde pour d'autres villes de l'Ouest canadien desservies par CPAir: Whitehorse, Prince-Georges, Terrace, Prince-Rupert, Fort St. John, Fort Nelson, Watson Lake et Grande-Prairie.	

**TARIFS IMBATTABLES DU 16 JANVIER AU 30 AVRIL.**  
Du 16 janvier au 8 mars, CPAir vous permet de voyager au Canada et d'économiser jusqu'à 67% sur le plein tarif économique courant. D'autres rabais très intéressants vous sont aussi offerts du 9 mars au 30 avril. Les tarifs sont plus élevés pendant le week-end.

Nulle compagnie ne peut battre ces tarifs. Vous ne trouverez pas mieux ailleurs.

**SERVICE IMBATTABLE.** L'Éconoclub CPAir vous fait profiter de notre plein service pour bien moins que le plein tarif. Vous obtenez donc sans frais: thé, café, lait ou jus; repas somptueux (aux heures de repas) et deux pièces de bagages enregistrées.

**CONDITIONS.** Les tarifs indiqués sont valables pour départ les mardi, mercredi, jeudi et samedi, du 16 janvier au 8 mars inclusivement. Les tarifs sont plus élevés pour départ les lundi, vendredi et dimanche. Séjour minimum: 7 jours. Séjour maximum: 30 jours. Les billets s'achètent dans les 3 jours suivant la réservation et au moins 14 jours avant le départ. Aucun remboursement ni échange. Taxe de transport en sus. Tarifs sujets à changements et à l'approbation de gouvernement. Nombre de sièges limité. Certains vols peuvent être déjà complets. D'autres conditions peuvent s'appliquer.

Si vous prévoyez voyager au Canada cet hiver, profitez d'un service imbattable à prix imbattable. Appelez votre agent de voyages ou CPAir au 931-2233. À l'extérieur Montréal, composez sans frais le 1-800-361-8026.

**CPAir**

Transporteur officiel Expo 86 Vancouver CP et sont les marques déposées de Canadien Pacifique Limitée. DRF 8400

# sélectronic

## GRANDE VENTE annuelle

avec des réductions allant jusqu'à 15%

**ÉCONOMISEZ 340 \$**  
des prix de détail sugg. Sony

**599 \$ SONY**

Chaîne stéréophonique de haute qualité comprenant: syntonisateur ST-JX22, AM/FM, amplificateur stéréo TA-AX22, 60 w RMS total, table tournante semi-automatique (diffère légèrement de la photo) à entraînement direct PS-LX22 et enceintes acoustiques SS-955 à haut-parleurs graves de 10".

575, boul. Saint-Martin ouest à l'ouest du boul. des Laurentides Laval 668-9880

6200, boul. Louis-Hippolyte-Lafontaine coin Beaubien, sortie Yves-Prévost Anjou 352-6200

Une autre bonne raison de voyager au Canada avec CPAir cet hiver.

## LE JOYEUX CONCOURS CPAIR "HA! HAHA! HAHAHA! HAWAII!"

D'ici le 30 avril 1984, voyager au Canada avec CPAir pourrait vous valoir un voyage à Hawaii avec 11 de vos amis. Tout billet d'un vol intérieur CPAir vous rend admissible. Il y aura 3 tirages et, au total, 3 premiers prix qui comprendront chacun 12 places dans la cabine du pont supérieur de notre Boeing 747, l'hébergement pour 7 nuits au Hyatt Regency de Waikiki et le transport aérien entre l'aéroport CPAir le plus proche de votre résidence et Vancouver.

12 deuxièmes prix comprenant 2 billets pour n'importe quelle destination CPAir en Amérique du Nord et enfin 30 troisièmes prix qui consisteront en un souper pour 6 personnes ou plus (jusqu'à concurrence de 150 \$) à un restaurant à Hég de Canada.

Tout compte fait, il y a plusieurs bonnes raisons de voyager au Canada avec CPAir... et elles sont toutes imbattables.