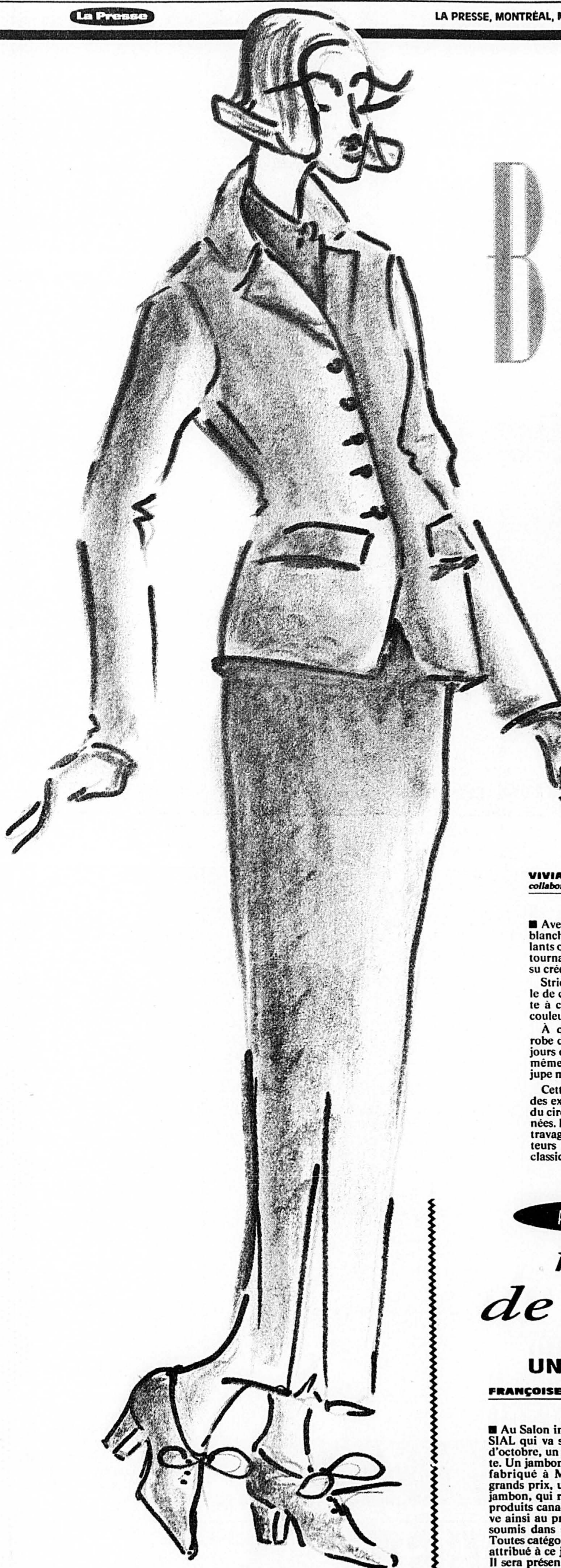


MODE

L'uniforme de

BEAUVOIR



Chemise et jumper, 65 \$ et 140 \$, chez Tristan et Iseut. Turban, 44 \$, chez Lesieur Duluth. Chaussures, 175 \$, chez Brown's. Bas Dim, 14 \$.

Mannequin: Edyta pour Folio. Coiffeur/maquilleur: Bruno Rhéaume pour Montage. Recherche: Brigitte Boulanger. Nous remercions l'accordéoniste Didier Dumoutier et la librairie Caron (1246 rue St-Denis) pour leur aimable participation.

PHOTO: PIERRE Mc CANN

VIVIANE ROY
collaboration spéciale

■ Avec sa jupe longue, sa petite chemise blanche boutonnée jusqu'au cou, ses collants opaques et — bien sûr — son incontournable turban, Simone de Beauvoir a su créer une mode, une sorte d'uniforme.

Stricte et rigoureusement étudié, le style de cette écrivaine féministe s'apparente à celui des «Bonnes Soeurs» par ses couleurs sombres et son aspect puritain.

À quelques variantes près, la garde-robe de Simone de Beauvoir a donc toujours été composée des mêmes éléments: même petit cardigan défraîchi, même jupe molle et mêmes chaussures fermés.

Cette allure, qui fut associée au cercle des existentialistes, fait à nouveau partie du circuit de la mode depuis quelques années. Plutôt que d'inventer des formes extravagantes et futuristes, les jeunes créateurs de mode s'intéressent aux lignes classiques, pour ne pas dire rétro. Parce

que, désormais, l'avant-garde a l'humeur nostalgique et la conscience écologique.

Après avoir survolé les années 40 l'automne dernier, les designers s'entichent d'une mode 100 p. cent naturelle, presque biodégradable. Résultat: les designers combinent aujourd'hui coupe après-guerre et matière écologique.

Un leader de cette mode austère, Martin Margiela, signe pour l'automne une collection qui s'avère ni plus ni moins, la version «hard» du look de Simone de Beauvoir: matériaux sombres et défraîchis, coupe longue, molle et couvrante. Conservateurs dans leurs formes, les vêtements de Margiela sont taillés dans des tissus effilochés et froissés. Cette allure de *pauvresse* de bonne famille (une veste Margiela se vend près de 700 \$) cristallise peut-être une nouvelle envie de mode.

Après avoir surconsommé des vêtements excentriques en *technicolor* dans le courant des années 80, voilà qu'on se tourne vers un look vieilli, recyclé. Juste retour du balancier.

ALIMENTATION

À PARIS de l'or... POUR UN JAMBON

FRANÇOISE KAYLER

■ Au Salon international de l'alimentation, le SIAL qui va se tenir à Paris à la fin du mois d'octobre, un produit québécois sera en vedette. Un jambon, de marque «Nouvelle France», fabriqué à Montréal, a remporté l'un des grands prix, un SIAL d'or pour le Canada. Ce jambon, qui représente le meilleur de tous les produits canadiens soumis à ce concours, arrive ainsi au premier rang de tous les produits, soumis dans sa catégorie, par dix neuf pays. Toutes catégories, mondialement, le SIAL d'Or attribué à ce jambon, prend le troisième rang. Il sera présenté à Paris, mais il est déjà vendu ici.



Hydro-Québec
présente
**LES FRANCOFOLIES
DE MONTREAL**
en collaboration avec
du Maurier Ltée



Luc DeLarochellière
« Sauvez mon âme...
La dernière s[cène] »

MERCREDI
CE SOIR
19h00

Les événements
du Maurier Ltée
THÉÂTRE ST-DENIS 1
23,50\$ - 21,50\$ - 19,50\$ (+ taxes et frais de services)
au théâtre St-Denis, au Spectrum et aux comptoirs Ticketmaster.
Commandes téléphoniques au 790-1111
FESTIVAL 871-1881

BILLETS GRATUITS!
POUR LA FÊTE
À MONTREAL
AU FORUM
À l'achat de chaque billet
pour un spectacle de la
série Les événements de la
Maurier Ltée au guichet
du théâtre St-Denis et du
Spectrum, obtenez un
billet gratuit pour
La Fête à Montréal
(quantités limitées)



Quand
c'est
long...
long...
très long

VIVIANE ROY
collaboration spéciale

■ Portez-vous encore du long?

Si, non, revenez-y vite, car la tendance est au maxi. Et plus besoin d'avoir un diner de gala pour sortir ses tenues jusqu'aux chevilles...

Gilet et jupe signes Marie Saint-Pierre (385 \$ et 350 \$). Pull signé Ralph Lauren (125 \$).

Fendue sur la cuisse ou taillée dans un tissu stretch, ces jupe longues et droites galbent harmonieusement la cuisse en plus d'allonger la silhouette.

Plus ça change et plus c'est pareil... En effet, les ourlets tombent en chute libre à chaque récession, créant ainsi un climat plus rigoureux, plus austère. Fini le temps des folies et de la cuisse légère; aujourd'hui, les valeurs traditionnelles ont désormais la cote.

Mais voilà, cet humeur pudique ne se veut pas tristounette, mais plutôt enveloppante et sécurisante. Comme une seconde peau nous protégeant du monde extérieur. A l'heure du cocooning, il n'y a rien de tel...

Libre choix

Si la jupe longue reste la nouveauté de la saison, il n'existe plus de diktat sur LA longueur qu'on doit porter. Aujourd'hui, mini et maxi se côtoient, se succèdent et parfois se superposent intelligemment selon nos envies du moment.

Ainsi, la longueur de la jupe ne pose plus de «cas de conscience» aux consommatrices de mode. Chaque femme devrait être en mesure de se regarder sans complaisance devant un miroir avant de décider si elle peut oser la mini, préférer la maxi ou alors rester à la longueur Chanel, juste au dessous du genou.



Jumper et jupe signes Marcelle Danan (150 \$ et 140 \$), chez Marcelle Paris, 4926 rue Sherbrooke ouest. Chemise (85 \$), chez Esprit. Pendentif en forme de croix, 86 \$, chez Agatha, 1054 rue Laurier ouest.

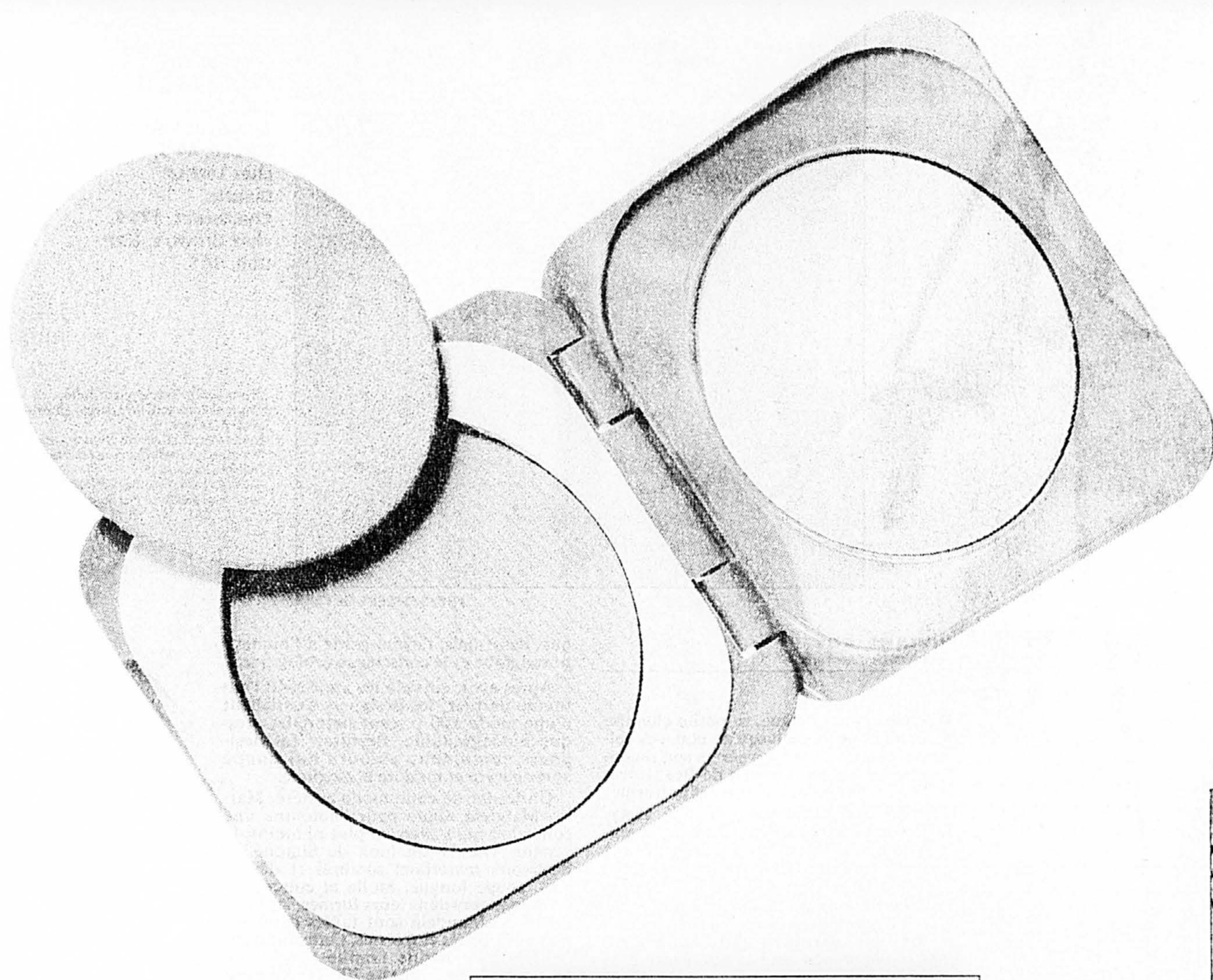


Gilet signé «C'est ma mère qui m'habille» (250 \$), 3454 rue Saint-Denis. Jupe signée «Il n'y a que deux» (280 \$), disponible au 1405 rue Crescent. Pull, 50 \$, chez Jacob. Chapeau signé Marie St-Pierre (160 \$).



Veste, jupe, pull et ceintures signes Marie Saint-Pierre (575 \$, 235 \$, 195 \$ et 55 \$), disponibles au 4455 rue Saint-Denis. Casquette, 35 \$, chez Pegabo. Chaussures, 75 \$, chez Pegabo.

CLINIQUE CHEZ HOLT RENFREW



Voici la Poudre non grasse toujours mate, la toute dernière amie de la peau de Clinique, qui ne laisse aucune trace huileuse ou brillante. Soyeuse, diaphane et durable, la poudre non grasse toujours mate s'applique comme une caresse en un fini délicat qui atténue les pores et donne à la peau une sensation et un air de fraîcheur et de propreté soignée. Venez en faire l'expérience dès aujourd'hui à notre comptoir Clinique. La poudre non grasse toujours mate se fait en cinq teintes pour toutes les peaux, 21 \$.

ENSEMBLE
DE LUXE CLINIQUE



SEULEMENT CHEZ HOLT RENFREW

Seulement chez Holt : Pour tout achat minimum de 16 \$ de Clinique, vous recevrez en prime l'Ensemble de luxe. Il se compose de Système réparateur en crème 7 mL, Base fond de teint équilibrée 15 mL, Rouge à lèvres réhydratant, Exfoliant délicat 15 mL et Savon doux pour le visage, 40 g, avec porte-savon; le tout dans une pochette à cosmétiques transparente bien pratique. Une prime par cliente, dès maintenant et jusqu'au 17 octobre ou à l'épuisement des stocks.

SHERBROOKE ET DE LA MONTAGNE, 842-5111 • ROCKLAND, 738-3500 • FAIRVIEW, POINTE-CLAIRE, 694-6310
Tous les magasins sont ouverts du lundi au mercredi jusqu'à 18 h, les jeudi et vendredi jusqu'à 21 h et le samedi jusqu'à 17 h

HOLT RENFREW

LINDROS VISE LE CHAMPIONNAT DES POINTEURS.

Formez votre équipe de rêve avec les meilleurs joueurs de la LNH, participez à DÉFI HOCKEY. C'est gratuit et il y a 25 000 \$ à gagner! Lisez tous les détails du concours dans le cahier des sports d'aujourd'hui.

QUAND HONG KONG S'HABILLE...

Place de la Cathédrale à Montréal, dix collections modernes et tout à fait dans le coup

VIVIANE ROY
collaboration spéciale

■ Pas banale, la mode de Hong Kong!

Coupées près corps et colorées juste ce qu'il faut, les collections des designers de Hong Kong sont modernes et tout à fait dans le coup.

C'est du moins ce qui se dégage des dix collections automne-hiver 92-93, présentées lundi dernier à la Place de la Cathédrale dans le cadre du Festival Hong Kong.

Grand centre de mode asiatique, le territoire de Hong Kong est solidement inséré dans le circuit international non parce qu'il crée de nouvelles

tendances, mais bien parce qu'il produit les vêtements à coût fort avantageux. En effet, les manufacturiers de Hong Kong ont su développer une vaste clientèle à travers le monde. Leur grand succès: la copie en tous genres à prix modiques. Yves Saint-Laurent, Cartier, Chanel, toutes les griffes y passent...

Grâce à ce va-et-vient continu de collections, les Chinois sont aujourd'hui au parfum des tendances internationales. «Nous ne sommes pas encore des créateurs de tendances, affirme Walter Ma, designer chinois de passage à Montréal le temps du Festival. Nous absorbons plutôt les différents courants de mode et tentons par la suite de les repenser à notre façon. Il faut dire que le phénomène de la mode chinoise est encore récent...»

S'il est vrai que les designers de Hong Kong évoquent certains stylistes européens dans leur travail, il le font avec tact et discrétion. Car, jeune et candide, la mode de Hong Kong part dans tous les sens et prend des risques. Véritable mosaïque, celle-ci juxtapose allègrement couleurs et matières sur un même vêtement. Cette vision de la mode dissonante et baroque s'inscrit dans les grandes tendances actuelles prônant une mode décoincée et humoristique.

C'est d'ailleurs le cas du designer, Alla Chin, qui coordonne imprimé léopard, chiffon coloré et tissus stretch

transparent à volants dans sa collection hispano-romantique. Chargé comme style, mais hautement sympathique.

Même superposition de style chez Walter Ma qui signe une collection graphique en total look noir: les larges et hauts cols rappellent ceux que faisait Claude Montana il y a quelques années et les matériaux textures, quant à eux, rappellent ceux de Romeo Gigli.

Malheureusement, on ne pouvait pas en dire autant des deux collections de robes du soir pompeuses et grandiloquentes, toutes tartannées de paillettes, de froufrous et de dentelles.

Décidément, les Chinois font beaucoup mieux dans l'humour!



Le designer Allan Chin signe une collection hispano-romantique pour l'automne.



La collection automne hiver de Walter Ma évoque les styles de Claude Montana et de Romeo Gigli.

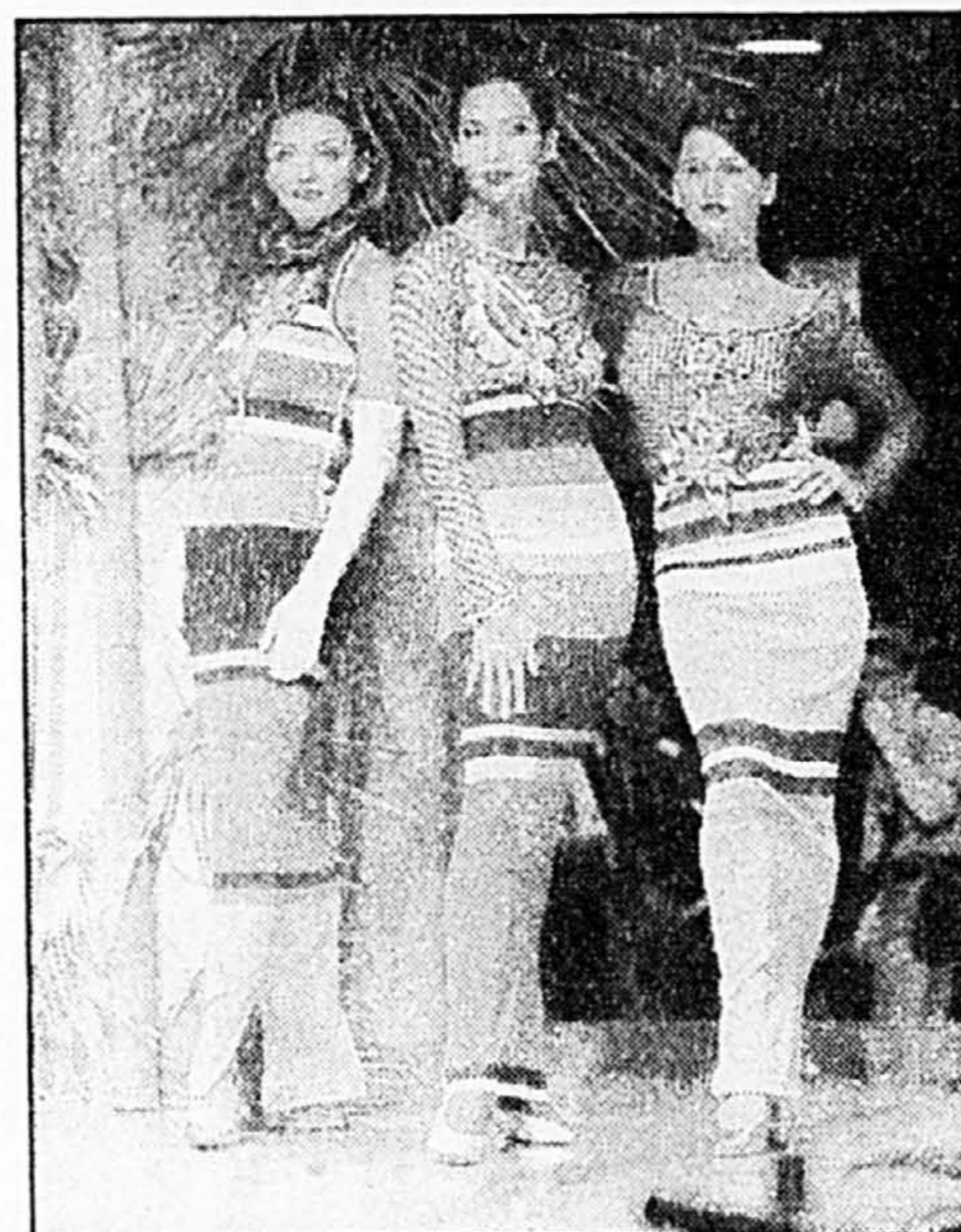
PHOTOS PIERRE MCCANN, La Presse



Le designer Walter Ma



Une création signée Walter Ma.



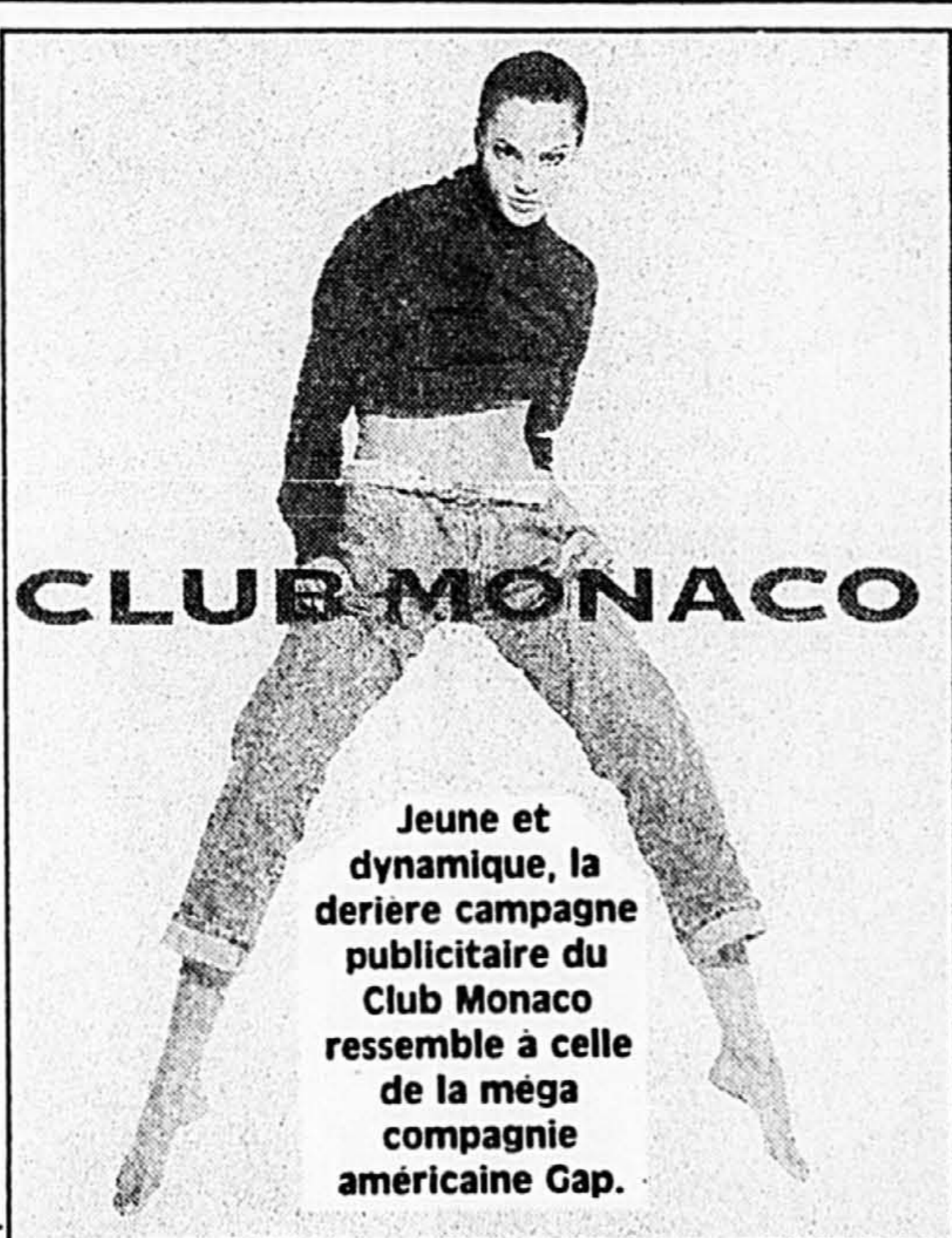
Jeune, candide, la mode de Hong Kong prend des risques en juxtaposant différentes couleurs et matières.



DU NOUVEAU CHEZ DIM

Dim, cette méga-compagnie de bas et collants, a du nouveau pour l'automne. Madacam, le dernier-né de la collection, a été spécifiquement conçu pour les besoins de la femme active. Offert dans un fini mat, Madacam s'inscrit parfaitement dans la nouvelle tendance mode. Confortable et passe-partout, ce nouveau bas répond à une large demande: il est plus mince mais aussi plus résistant puisqu'il est recouvert de 9 p. cent d'elasthane. Offert dans une gamme intéressante de onze couleurs, Madacam se détaille à 4,50\$.

Madacam, le dernier-né de la compagnie Dim



CLUB MONACO

Jeune et dynamique, la dernière campagne publicitaire du Club Monaco ressemble à celle de la méga compagnie américaine Gap.

CLUB MONACO

■ Sa campagne publicitaire ressemble à celle de Gap. Un style sobre et décontracté, des images nettes, sans chichi ni fioriture qualifient le battage du Club Monaco cet automne. Lancé par le designer canadien Alfred Sung il y a quelques années, les boutiques Club Monaco proposent des vêtements de base à prix fort abordables: jeans, chemise de coton blanc, veste, body, marinière sont quelques-uns des articles vedettes de la collection.

Voulant peut-être faire ombrage à Gap, Club Monaco signe aujourd'hui des photos aussi dynamiques que la méga compagnie américaine. Reste à voir si la campagne incitera les adolescents de chez nous à acheter un produit canadien...



L'ANORAK DOUBLÉ DE FOURRURE CHEZ HOLT RENFREW



Si vous cherchez une veste pour l'hiver qui soit à la fois pratique et luxueuse, c'est notre anorak double fourrure qu'il vous faut. En microfibre capitonnée ultra souple et qui résiste à l'eau, ce manteau sport est à moitié doublé d'une belle fourrure bien chaude et il se fait en cinq teintes chic - rouge, olive, argile, moutarde et noir. Qui plus est, il est agrémenté de détails très couture, tels couliant à la taille, poche à glissière sur la manche et douillet capuchon bordé de fourrure. Pour 795 \$ seulement, l'anorak double de fourrure est un excellent placement dans un vêtement tout-aller dont vous profiterez pendant des années. Venez le découvrir dès aujourd'hui chez Holt, dans le Salon Birger Christensen.

SHERBROOKE ET DE LA MONTAGNE, 812-5111 • Maintenant ouvert du lundi au mercredi jusqu'à 18 h, les jeudi et vendredi jusqu'à 21 h et le samedi jusqu'à 17 h

HOLT RENFREW

Paul Prud'homme, ambassadeur extraordinaire de la Louisiane

FRANÇOISE KAYLER

■ Paul Prud'homme était à Montréal hier. Officiellement pour la première fois au Québec. Il faudrait qu'il revienne. Et pour plus longtemps. Et pour nous montrer comment de produits et de traditions on réussit, non seulement à faire une cuisine, mais à la faire connaître et reconnaître.

Paul Prud'homme, c'est

l'ambassadeur de la Louisiane. Parce que c'est LE chef qui a fait connaître la cuisine de cet Etat américain à travers le monde. Et, pourtant, quand on le rencontre, tout de blanc vêtu parce qu'il est cuisinier, rien de cette réputation internationale ne vient troubler le calme des propos et la gentillesse de la conversation.

Paul Prud'homme parle doucement, avec cet accent particulier des Cajuns, ce vieux français que les vieux Québécois

parlent encore. Il parle, humblement, d'une cuisine toute simple qu'il a appris à faire avec sa mère, lui le dernier de treize enfants d'une famille qui vivait sur «une terre» où l'argent était rare, mais où les produits étaient nombreux, des produits que l'on échangeait et qui avaient valeur de monnaie. Si l'on ne mangeait pas de beurre à la maison, c'est parce que le beurre servait à payer les frais de scolarité... «On était riche».

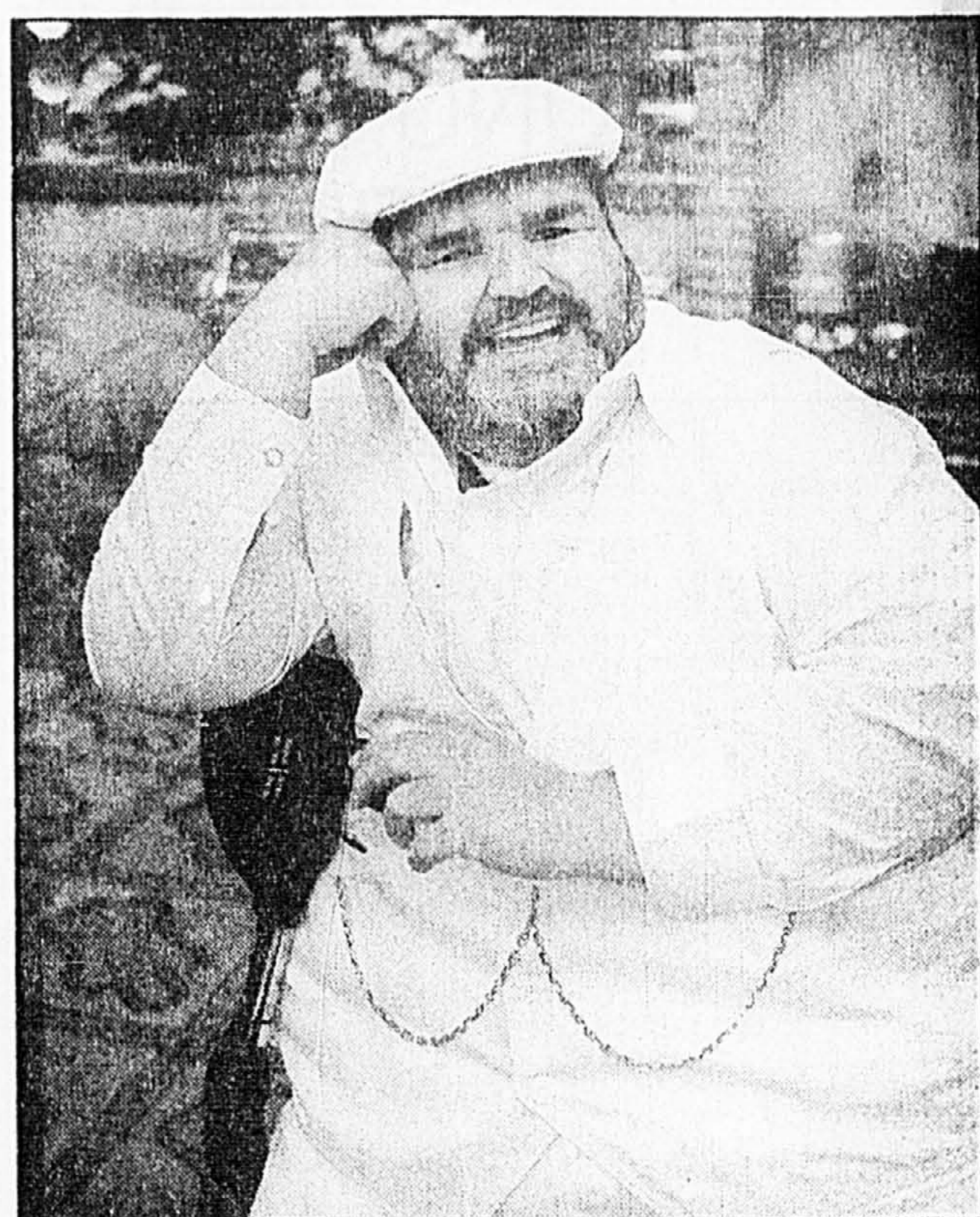
La richesse des Cajuns, c'est «la cuisine et la musique». Les deux vont de pair. Ceux qui sont musiciens ont autant de renommée que ceux qui savent faire la cuisine. Ils attirent. Et c'est dans ce cercle de convivialité que Paul Prud'homme a été élevé.

Il y avait la cuisine cajun et la cuisine créole. Les deux sont réunies dans la cuisine de la Louisiane. Celle que Paul Prud'homme, au fil des années, a expérimentée. Une cuisine faite à partir d'une profusion de produits frais, venant des eaux douces ou salées, des hasards des récoltes agricoles et qui change de visage en changeant de terres, sans jamais perdre contact avec les traditions locales ou familiales. Les gombos, les jambalayas, les étouffés en sont quelques unes des expressions. Avec, pour chaque plat, des dizaines de versions différentes.

Paul Prud'homme l'a fait goûtée aux autres, cette cuisine, en prenant le chemin de la restauration. A dix sept ans, il entra dans une carrière où rien n'a été rose, ni facile. Mais, à sa cuisine, il croyait. Et, un jour, il crée un plat. Ce fameux «Blackened fish» qui, du jour au lendemain, a attiré l'attention. Celle des clients de restaurants autant que celle des médias.

Il fallait cette locomotive qu'est devenue cette création culinaire, d'un cuisinier de métier, pour tirer la cuisine de la Louisiane de ses frontières. Et Paul Prud'homme est heureux. Heureux qu'une cuisine régionale soit reconnue. «La cuisine régionale, c'est la personnalité d'un coin de pays. C'est l'expression de sa culture. C'est son héritage.» Pour conserver sa personnalité, ses particularités, il «faut» une cuisine régionale.

Paul Prud'homme est en tournée au Canada, avec American Express. Après Montréal, Toronto et Ottawa, il passera par Paris avant



MICHEL GRAVEL, La Presse

Paul Prud'homme, chef cuisinier de la Louisiane.

d'atteindre Francfort. Il participera, avec la Fédération des chefs de cuisine américains, à la préparation du dîner de clôture des Olympiades culinaires qui se dérouleront dans cette ville

allemande du 10 au 15 octobre. Une brigade de la Louisiane représentera le centre des États-Unis, alors que deux autres représenteront les cuisines distinctives de l'ouest et l'est.

De l'or pour un jambon maigre, maigre

FRANÇOISE KAYLER

■ Les charcuteries sont habituellement, dans l'esprit populaire, synonymes de gras et de sel. Elles ne sont donc pas recommandées par la diététique. Comment classer un jambon dont la fiche d'identité indique qu'il contient soixante pour cent moins de matières grasses et quarante pour cent moins de sel que les jambons classés dans la catégorie «extra-maigre»? Est-ce encore du jambon?

C'était certainement du jambon pour les juges de dix-neuf pays réunis à Paris pour décerner les prix prestigieux qui seront accordés à l'occasion du prochain Salon International de l'Alimentation, le SIAL. Baptisé «Nouvelle France», produit par Nostrano Inc de Montréal, ce jambon a remporté le SIAL d'Or dans sa catégorie.

C'est un nouveau produit, fruit de plusieurs années de travail et de recherches menées en collaboration avec le Centre de recherche et développement sur les aliments, à St-Hyacinthe. L'une de ses particularités est d'être cuit sous vide. En plus des qualités de texture ou de saveurs inhérentes à ce procédé, le sous-vide permet à ce jambon une conservation de six mois, sans réfrigération, sans perdre sa «fraicheur du jour». Mais, à

l'étalage, cette fraîcheur ne persistera que si le détaillant prend la peine de n'offrir que des tranches emballées, elles aussi, sous vide. La coupe à l'étalage, sans détériorer le produit, ne garantit plus cette fraîcheur intégrale.

Pour la préparation, la fesse de porc (l'approvisionnement de Nostrano ne se fait qu'au Québec) est complètement désossée, dénervée, dégraissée. Le jarret et le haut de jarret sont enlevés. Le jambon est ensuite reconstitué, cuit sans injection d'eau et sans ajout de sucre. Cependant, il a une légère saveur sucrée caractéristique qui lui vient du sirop d'érable.

La marque «Nouvelle France» a été créée pour différencier les charcuteries cuites des charcuteries crues. Sous cette étiquette, d'autres produits seront proposés bientôt, dont un rôti de porc.

Nostrano, propriétaire de la marque est reconnue depuis quarante ans pour la qualité de ses «charcuteries crues». Fondée par des Vénitiens qui avaient à cœur de suivre les méthodes traditionnelles de fabrication des saucissons, mortadelles, prosciutto, etc. avec lesquels toutes les régions de l'Italie sont célèbres, cette compagnie est restée fidèle à ses objectifs.

Nostrano fabrique toujours, artisanalement, ces charcuteries que l'on appelle salami, qu'il soit calabrese, sopressa ou genoa, ses pancetta, prosciuttino, pepperoni, capiccolo...

Un saucisson que l'on dit «sec» est, en fait un saucisson cru. Il est fait de viande et de gras, en proportions étudiées pour chaque type de produit, d'épices, etc.... Généralement forcé dans un boyau, il se transforme, lentement, dans des conditions étudiées de chaleur et d'humidité, un peu comme le font les fromages. Et, comme pour les fromages, il y en a d'artisanaux et d'industriels. Dans les séchoirs de cette compagnie, une dizaine de formes de charcuteries crues, séjourneront le temps qu'il faut, des semaines ou des mois, pour devenir ce qu'ils doivent devenir.

Nostrano exporte déjà une partie de ses produits vers les États-Unis. Les représentants de la compagnie seront au SIAL, pour présenter le jambon «Nouvelle France», compléter les approches déjà faites et essayer, non pas d'exporter ce jambon, mais de trouver les moyens de le faire fabriquer. En France ou ailleurs, puisque le monde entier se donne rendez-vous, tous les deux ans, au SIAL.

LE CHANDAIL À COL ROULÉ PUR CACHEMIRE CHEZ HOLT RENFREW



250 \$

SEULEMENT CHEZ HOLT RENFREW

Rien ne saurait être plus doux que du luxueux cachemire douillet. Et chez Holt, nous avons une remarquable sélection de chandails classiques confectionnés dans cette superbe fibre. • Par exemple, le col roulé en pur cachemire présenté ici, 250 \$ seulement, disponible dans une gamme de couleurs merveilleuses : flocons d'avoine, mais, rouge, violet,

brun ou noir. Ou, si vous préférez, le simple chandail ras du cou en ivoire, rouge, violet, brun ou noir, pour 250 \$; le tee-shirt à manches courtes, 150 \$ et le cardigan assorti, 200 \$, en ivoire, flocons d'avoine, rouge, anthracite ou noir. Un superbe assortiment d'articles classiques dont vous ne vous lasserez jamais. Et seulement chez Holt.

SHERBROOKE ET DE LA MONTAGNE, 842-5111 • ROCKLAND, 738-3500

Tous les magasins sont ouverts du lundi au mercredi jusqu'à 18 h, les jeudi et vendredi jusqu'à 21 h et le samedi jusqu'à 17 h

HOLT RENFREW

Si vous êtes membre du CLUB, entrez le code suivant:

05049224

Sinon, composez, à Montréal, le 251-8688 ou, sans frais, le 1 800 563-8688.

CLUB Multi points

PLUS DE 3 000 POINTS OFFERTS, CETTE SEMAINE, DANS La Presse

Josée adore son manteau...

...un parmi notre vaste sélection de manteaux de tailles 14 - 26

SALON JULIETTE

5457, Queen Mary • 484-3558

Stationnement gratuit 5120, Earncliffe
11 A. M. - 5 P. M. (angle Queen Mary)

Ouvert jeudi soir jusqu'à 9 h

Gastronotes

Qualité-Québec pour les tomates de serre

FRANÇOISE KAYLER

■ Pour aider les consommateurs à choisir les produits du Québec, pour les encourager à les consommer en les reconnaissant dans les magasins, une étiquette peut servir de point d'identification: QUALITÉ-QUÉBEC.

Les Producteurs de tomates en serre du Québec viennent de décider d'étiqueter leurs produits de cette façon. Dans les étals de toutes les régions de la province, on pourra ainsi identifier les tomates produites ici, que ce soit en été ou en hiver, puisque les serres ne connaissent aucune saison de répit.

Collé sur les tomates, ce papillon identificateur garantira également la fraîcheur du produit qui le porte. Les serres, installées un peu partout dans la province, ne sont jamais très loin des points de vente, qu'il s'agisse du supermarché, de la fruiterie ou de l'épicerie de quartier.

Le «QUALITÉ-QUÉBEC» pourrait aussi, sous peu, identifier certaines coupes de viande. Réunis à l'occasion de la grande exposition agricole qui se tient en ce moment aux anciens Ateliers Angus, et qui devrait

remplacer le Salon de l'Agriculture, les producteurs de bovins de boucherie, bovins de races pures, songent sérieusement à identifier le boeuf du Québec de cette façon. Pour que l'on puisse, à coup sûr, le reconnaître chez le boucher. De la même façon, la même démarche devrait pouvoir garantir au consommateur que ce qu'on lui vend est, effectivement, de l'agneau du Québec.

JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

■ Dans le cadre de la Journée mondiale de l'alimentation, le vendredi 16 octobre prochain, le Comité de la coopération internationale du YWCA, avec l'aide de l'ACDI, organise une «foire d'information».

C'est un kiosque d'information

sur l'histoire du pain et son importance dans la vie quotidienne qui sera monté. Les tables de discussion porteront sur les moyens concrets à prendre pour assurer la sécurité alimentaire. Ici ou ailleurs.

Cette réunion aura lieu de 11 h à 18 h, au YWCA, 1355 boul. René Lévesque, Ouest. On suggère aux participants de contribuer à la réserve de nourriture non périssable du YWCA en apportant des pâtes, des conserves, etc..

DATES À RETENIR

■ Du 8 au 11 octobre, dans le cadre du Festival des Saveurs de Hong Kong, cinq chefs de Hong Kong participeront à des repas spéciaux donnés au Holiday Inn-Quartier Chinois.

L'art de préparer les Dim Sum, de sculpter les fruits et les

légumes, des repas accompagnés de démonstrations culinaires, un banquet «Festin Impérial», sont au nombre des manifestations prévues.

Pour tout renseignement, réservations et achats de billets: Catherine Fung, 878-9888 (poste 4006)

■ À partir du 11 octobre, le Quatre-Saisons reprend la tradition des Matinées Musicales, avec les musiciens de l'Orchestre de Montréal. Sept brunches classiques seront ainsi présentés au Salon Pierre de Coubertin, le concert donné à l'Atrium à midi et le repas servi à midi trente.

Une partie des recettes servira à alimenter le fonds avec lequel le Cercle des Cent Associés de l'hôtel remet une bourse à un jeune artiste de talent. Pour réservation: 284-1110 (poste 6452).



Une mode élégante et raffinée

Agence France-Press
PARIS

■ Pour sa première collection chez Dior, Patrick Lavoix, a mis son talent de coloriste au service d'une mode élégante et raffinée: vestes souples légèrement appuyées aux hanches, costumes croisés pour la ville, vestes-chemises, blousons et parkas pour les week-ends.

Puisant dans les dessins imaginés par Christian Dior pour décorer sa maison, il a réédité des imprimés toile de Jouy, cannage, ovales et médaillons pour ses gilets, ses chemises et ses cravates. Le tout dans une palette d'une extrême délicatesse, allant des tons d'écrû au fameux rouge Dior en passant par les bleus, les harmonies d'épices et le gris.

De son côté, Claude Montana renouvelle ses classiques de main de maître. À la base, des costumes traditionnels en laine légère ou en lin uni aux couleurs pâles — vieux rose, ciel, amande — ou vives, violacé, framboise, orange, émeraude.

EXCLUSIVITÉS
EATON

Nos manteaux en serge brossée offrent chaleur et élégance! Exclusifs à Eaton, ils vous sont offerts à un seul prix avantageux Eaton!

■ Ces manteaux représentent un excellent investissement. En serge brossée de polyester et coton, ils sont toute douceur. Avec leur bourre de polyester, ils sont très chauds. Choisissez l'un des 2 modèles. Tailles: P., M., G.
1. Rehaussé d'un liséré; avec capuchon amovible. Kaki, biscuit et crème ou biscuit, bleu et havane.
2. Avec capuchon; liséré contrastant; poches à revers. Havane, olive et kaki ou bleu, havane et biscuit.

Au choix,

9999

Vendus à ou par tous les magasins Eaton.
Rayon des manteaux pour femmes, 344.
Venez ou composez:
284-8484

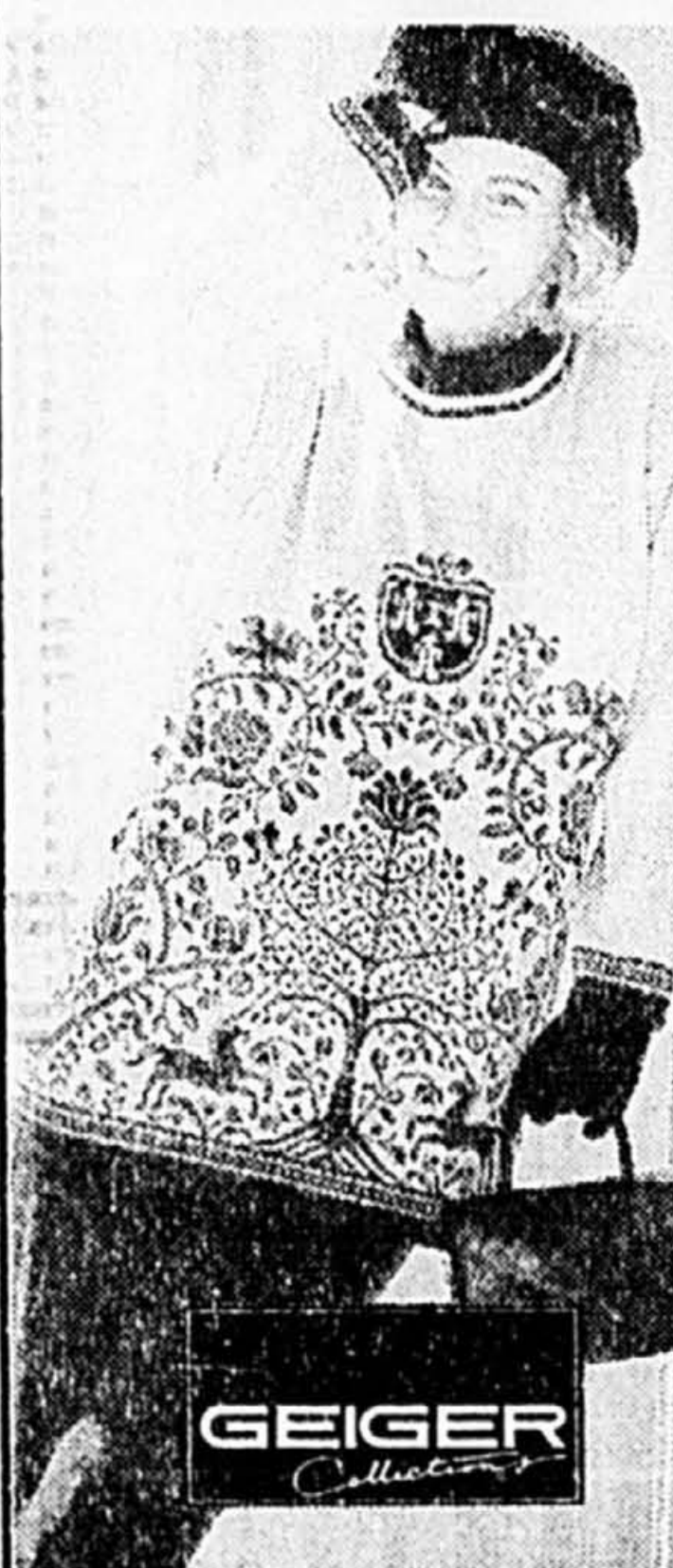
Chez Eaton, nous ne majorons pas les prix pour ensuite offrir des rabais occasionnels!



EATON

Argent remis si la marchandise ne satisfait pas

SOLDE DE L'ACTION DE GRÂCES
LES 7, 8, 9, 10 OCTOBRE
20% DE RABAIS SUR NOTRE
COLLECTION AUTOMNE-HIVER



GARÉLE
Au cœur de la Rive-Sud
590 rue Victoria, Saint-Lambert, Q.C.
465-5981

SYLVAIN TURGEON SE PROMET TOUTE UNE SAISON.

Formez votre équipe de rêve avec les meilleurs joueurs de la LNH, participez à DÉFI HOCKEY. C'est gratuit et il y a 25 000 \$ à gagner! Lisez tous les détails du concours dans le cahier des sports d'aujourd'hui.

Surveiller la graisse autant que le cholestérol

■ Est-ce un mythe d'affirmer que les aliments sans cholestérol sont les plus sains?

Pas nécessairement! Certains aliments qui ne contiennent absolument pas de cholestérol peuvent regorger de graisse; ce qui est plus dangereux pour la santé.

Inversement, le jaune d'oeuf

contient du cholestérol, mais les oeufs contiennent beaucoup de substances nutritives importantes.

Méfiez-vous des aliments cuits au four et contenant des huiles végétales hydrogénées; ils ne contiennent probablement pas de cholestérol, mais ils sont riches en graisses saturées.

STYLE SÉLECTION PRIX D'ENTREPÔT

POUR DAMES
Superbe collection de plus de 200 modèles de souliers, bottes et bottes cowboy faits au Canada, importés d'Italie, d'Espagne et d'ailleurs. Souliers d'exercice (L.A. Gear).
prix des concurrents 69\$ - 199\$
PRIX D'ENTREPÔT
19\$ - 129\$

POUR HOMMES
Chaussures de ville, tout-aller et bottes cow-boy, importées d'Italie du Brésil et d'ailleurs. Souliers d'exercice L.A. Gear.
prix des concurrents 69\$ - 199\$
49\$ - 129\$

SACS À MAIN
Imposante collection de sacs à main importés de tous les coins du monde. Choix de plus de 150 modèles.
prix des concurrents 49\$ - 149\$
19\$ - 99\$

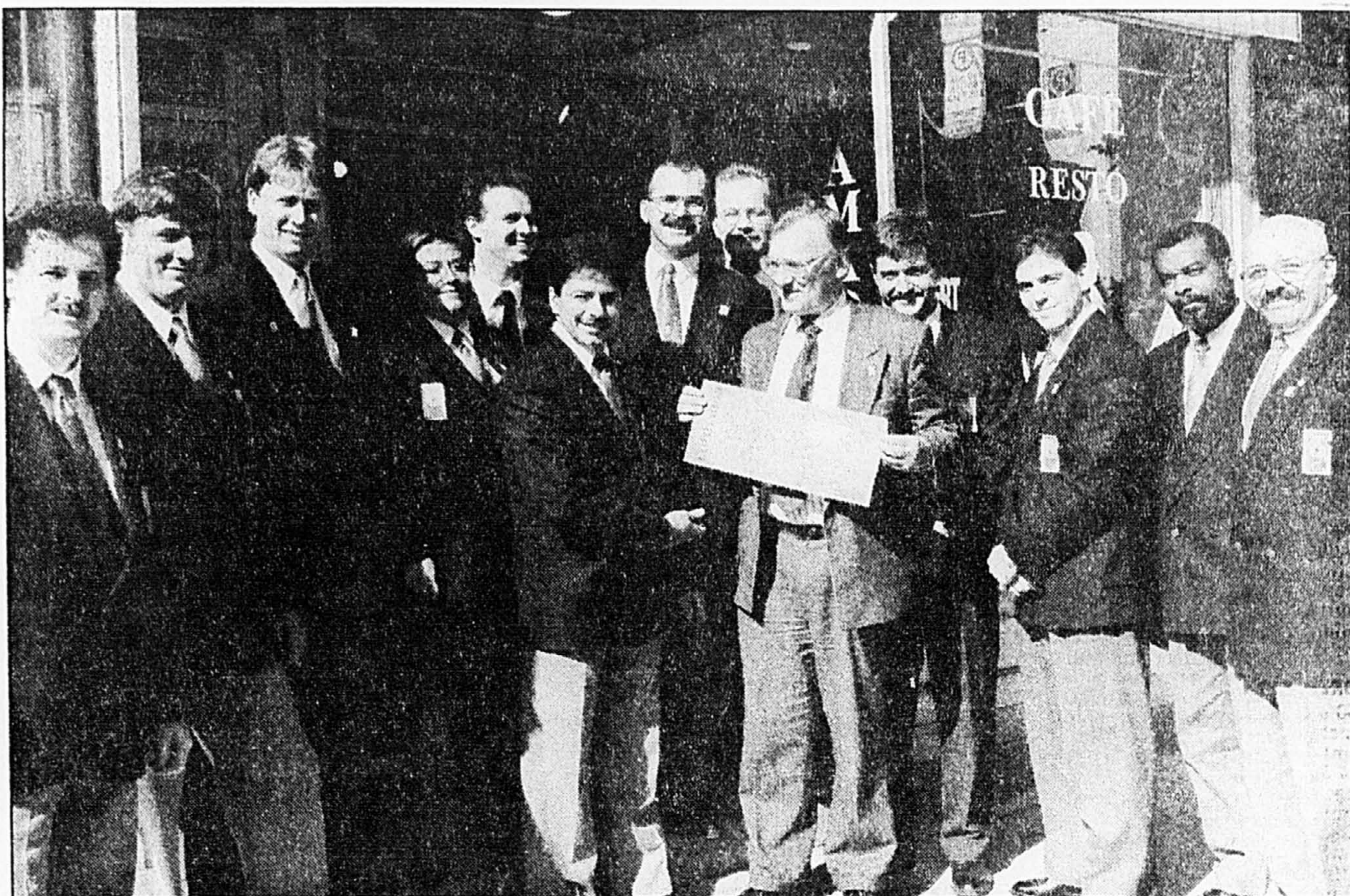
Nous vous invitons à prendre avantage de prix incroyablement bas sur notre collection d'automne de haute qualité de chaussures, sacs à main et accessoires pour hommes et femmes.

UNE CARTE DE MEMBRE GRATUITE VOUS PERMETTANT DE FAIRE DES ACHATS À 1/2 PRIX A ÉTÉ MISE DE CÔTÉ POUR VOUS... VENEZ NOUS VOIR POUR LES DÉTAILS...

ENTREPÔT CHAUSSURES DE L'EST

5455 d'IBERVILLE (au nord de la rue Masson) à quelques minutes du centre-ville

Heures d'ouverture: mar. et mer. 11h à 17h, jeu. et ven. 11h à 21h / sam. 9h. à 16h (fermé lub) Métro: Frontenac ou d'Iberville (autobus 94)



Le groupe de représentants du Québec.

Vers les Olympiades culinaires de Francfort

LOOKS

Prêt-à-porter Mode féminine internationale
142, boul. St-Jean-Baptiste
Châteauguay 691-9443

■ L'équipe du Québec partira hier pour participer aux Olympiades culinaires qui se dérouleront, à Francfort, du 10 au 16 octobre, et auxquelles trente-cinq chefs de la province de Québec participent en tant qu'équipe régionale. Le chef Mario Martel sera le capitaine de cette équipe qui sera formée, du côté cuisine, des chefs François Hanchay, Gaston Couillard, José Mariello, Otto Robert Daniels, Claude Godbout, Claude Pelletier et, du côté pâtisserie, des chefs Stephane Brunelet, Elizabeth Merle, Raymond Runtz.

La coordination de l'équipe est assurée par M. Denis Roy et M. Thomas Green, président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries de la province de Québec, en assure la direction.

Offrez-vous une fourrure dès maintenant!

Chez Eaton

vous pouvez vous procurer une fourrure dès aujourd'hui et ne payer qu'en janvier 1993



MANTEAUX DE VISON CRÉÉS PAR DES DESIGNERS RÉPUTÉS Des griffes prestigieuses: • Valentino • Anne Klein • Barzini • Pierre Balmain • Nina Ricci • Blackglama • Canada Majestic • Canada Mink • Americana Ultra • Black Opal • Saga 1299⁰⁰ à 9999⁰⁰	CUIRS, MICROFIBRES ET PEUX RENVERSEES Pelisses de qualité, manteaux rehaussés de cuir et microfibrés: • Couleurs classiques ou audacieuses • Pleine longueur ou ¾ • Plusieurs modèles avec col et doublure amovibles 599⁰⁰ à 1499⁰⁰	COLLECTION DE FOURRURES À LONGS POILS VINCENZO Un choix incroyable de fourrures de qualité: • Renard argente ou cristal • Chat sauvage • Castor • Lynx 499⁰⁰ à 6999⁰⁰
---	--	---

Dépêchez-vous et choisissez la fourrure dont vous rêvez!
Achat minimum de 200.00. Sur présentation de la carte Eaton. Offre en vigueur jusqu'au 31 octobre 1992. Frais de service de 20.00 (non remboursables). Tous les détails en magasin. Les titulaires de la carte Eaton peuvent aussi payer par d'autres moyens acceptés par Eaton. Crédit instantané offert! Composez le (514) 284-8522 et nous répondrons à votre demande de carte Eaton par téléphone. À l'extérieur de Montréal, téléphonez à frais vire.

Eaton Centre-ville, Salon de la fourrure, 3^e étage, Rayon 248. Achats en personne seulement.

EATON
Argent remis si la marchandise ne satisfait pas

Les Garçons... sont-ils prêts pour l'hiver?

Au **CLUB GARÇONS**, nous sommes prêts. Venez voir nos superbes ensembles de neige pour tailles 7 à 18 ans.

ENSEMBLES DE NEIGE CHAMONIX
prix courant 149,95\$
pour... **119,99\$**

Autres modèles CHAMONIX
prix courant 139,95\$
pour... **109,99\$**

ENSEMBLES HIVERNA
prix courant 210,00\$
pour... **169,99\$**

ENSEMBLES JUPA SPORT en 100% nylon lavable (JUPA SPORT est la marque des vêtements de l'équipe canadienne de ski et portent la garantie CLUB GARÇONS)
prix courant 210,00\$
pour... **169,99\$**

Vous obtenez GRATUITEMENT une paire de lunettes-soleil à l'achat d'un ensemble de neige.

CLUB GARÇONS

Plaza St-Hubert - 2ème étage SAUVE.....273-6392	Promenades St-Bruno.....461-2832
Galerias d'Anjou.....351-6810	Carrefour Angrignon.....365-1070
Centre Laval.....688-6292	Place Rosemère.....435-6160
Carrefour Laval.....681-9213	Galerias Joliette.....752-0950
Fairview - Pte Claire.....694-9060	

Cuisiner avec les grands chefs

Aubergine grillée épicée à la mode thaïlandaise

RICHARD BERGERON
collaboration spéciale

La cuisine thaire est enlevante, fraîche et parfumée. Elle plait beaucoup aux Québécois à la recherche d'exotisme et de sensations fortes.

Cette recette est de la « Thai Cooking School », Oriental Hotel, de Bangkok, Thaïlande, où madame Rollande DesBois, professeure réputée de fine cuisine, fit récemment un stage.

Elle fait partager ses découvertes dans un cours d'initiation à la cuisine thaïlandaise, les 14 et 21 octobre prochain.

INGRÉDIENTS

- 250 ml (2 tasses) d'aubergines tranchées
- 30 ml (2 c. à table) d'huile
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) cari rouge thaïlandais
- 45 ml (3 c. à table) sauce de poisson (*naam pla* ou *nuoc mam*)
- 45 ml (3 c. à table) jus de lime (kaffir)
- 125 ml (1/2 tasse) crevettes séchées, broyées
- 45 ml (3 c. à table) échalottes émincées
- 30 ml (2 c. à table) ail émincé
- 1 oeuf cuit dur
- quelques feuilles de coriandre

PRÉPARATION

Saler, poivrer les aubergines et les déposer sur une plaque huilée. Arroser légèrement d'huile. Faire griller au four à 400° C pour obtenir une jolie couleur dorée. Retourner une fois pendant la cuisson. Garder en attente dans un plat.

Dans un bol, mettre le cari, la sauce de poisson et le jus de lime.



Mme Rollande DesBois a fait récemment un stage à Bangkok.

Bien mélanger. Verser sur les tranches d'aubergines et remuer.

Saupoudrer de crevettes broyées, d'échalottes et d'ail.

Garnir avec les quartiers d'oeufs et la coriandre.

* Il est préférable d'employer les aubergines chinoises, mauves et longues.

Cardin, de toutes les couleurs

Associated Press

PARIS

Écossais, vert, orange, rose, brun sont les couleurs de Pierre Cardin chez qui on retrouve, en court ou long, tout ce qui fait son univers: les plastrons, les grands revers, les manches chauve-souris, les chasubles, les découpes en pétales ou géométriques. Dans ce domaine, la fantaisie est apportée

cet hiver par une succession de plis rigides à la taille ou à l'ourlet, évoquant les pliages en papier. Le boutonnage, l'asymétrie gardent leur importance et, détails importants pour cette saison, la ceinture de cuir qui se croise à l'avant et la très large ceinture corselet.

La ligne longue est privilégiée avec des jupes au mollet, très moulantes ou fendues tandis que le buste est élargi par des plastrons découpés. La silhouette est longiligne avec des tailleurs bico-

lores à bandes incrustées en diagonale et on peut porter dans la plus grande sobriété le poncho noir sur une longue jupe moulante noire. Il y a place aussi pour des jupes en forme écossaises.

Rompant avec la silhouette longiligne, la jupe peut se faire trapèze par le truchement de deux plis à la taille qui repoussent les hanches. Un procédé valable aussi pour les robes et les manteaux.

10 JOURS SEULEMENT!
(DU 1^{ER} AU 10 OCTOBRE)

LE GRAND DÉFI

BEAM

1000 ASPIRATEURS CENTRAUX À VENDRE EN 10 JOURS
PRIX IMBATTABLES!

Concours COUREZ LA CHANCE DE VOUS FAIRE REMBOURSER VOTRE FACTURE

AUCUNE OFFRE RAISONNABLE NE SERA REFUSÉE

CHEZ LES DÉTAILLANTS PARTICIPANTS

BEAM

L'ASPIRATEUR CENTRAL LE PLUS VENDU AU CANADA

<p>ACTON VALE BOUTIK ELECTRIK S.D. 785, rue Demers 546-7021</p>	<p>BROSSARD ASPIRATEUR MULTI-SERVICE 8245, boul. Taschereau Local B14 443-4109</p>	<p>LAVAL LE GEANT DE L'ASPIRATEUR 18, boul. des Laurentides 662-2196</p> <p>LAVAL (VIMONT) ASPIRATEUR CENTRAL R. LAMBERT 1782, boul. des Laurentides 669-7081</p> <p>LONGUEUIL ASPIRATEUR MULTI-SERVICE 2177, chemin de Chambly 647-4530</p> <p>MONTRÉAL PERRAS LUMINAIRE 6905, rue Beaubien Est 250-0118</p> <p>MONTRÉAL HOMIER LUMINAIRE PLUS 2140, rue Bélanger Est 728-3687</p>	<p>REPENTIGNY CENTRE LUMINAIRE REPENTIGNY 243, boul. Brien 535-4988</p> <p>SAINT-JÉRÔME ASPIRATEUR CENTRAL EXPERT INC. 498, rue Saint-Georges 432-1350</p> <p>SAINTE-THÉRÈSE ASPIRATEUR CENTRAL R. LAMBERT 125, rue Turgeon 433-6431</p> <p>TRACY LE PRO DE L'ASPIRATEUR 2601, chemin Saint-Roch 743-8633</p>
---	--	---	---

© BEAM DU CANADA 10 / 92

Guy Richer

**DU LUNDI
AU
VENDREDI**

de 6 h à 9 h

CFGL
105,7 FM
LE SON PASSION

LES BONS ACHATS DE LA SEMAINE.

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

ACTION PLUS

jambon fumé toupie, 4,14 (1,88)
jeune dindon surg. 8 kg ou moins, 3,04 (1,38)
roti français, 8,77 (3,98)
centre de jambon des. toupie, 5,03 (2,28)
quart de jambon fumé des. toupie, 4,37 (1,98)
boeuf à fondue chinoise surg. 450 g 4,98
bifteck au poivre, 10,10 (4,58)
bacon, 500 g 2,38
fromage cheddar can. doux, 7,89 (3,58)
pamplemousses roses Cal., 3 pour 0,99
pommes Granny Smith E.-U., 1,52 (0,69)
carottes ou oignons jaunes Que., sac 2 lb 0,99
choux verts Que., 3 pour 0,99
concombres anglais Que., l'unité 1,19
champignons blancs, la chop, 1,39
OASIS - jus de fruits au choix, 3 X 200 mL 1,29

ALIPRIX

jeune dindon surg. 8 kg ou moins, 3,04 (1,38)
jambon fumé des. toupie, 4,14 (1,88)
côtelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)
côtelettes de porc (emb. trio), 4,14 (1,88)
bifteck ou roti de cote, 7,89 (3,58)
quart jambon fumé des. toupie, 4,37 (1,98)
côtelettes de porc frais des., 6,57 (2,98)
boeuf à fondue chinoise surg., 450 g 4,98
bifteck ou roti de faux-filet, 14,51 (6,58)
centre de jambon fumé des. toupie, 5,03 (2,28)
cote levées de flanc de porc, 4,37 (1,98)
gigot d'agneau surg., 6,57 (2,98)
bacon, 500 g 1,98
couronne de crevettes surg., 1,84 g 3,98
fromage mozzarella, 8,33 (3,78)
pamplemousses roses Cal., 2 pour 0,78
pommes rouges Del. Wash., 2,18 (0,99)
canneberges Que., sac 340 g 1,49
céleri Que., l'unité 0,59
tomates rouges Que., 2,62 (1,19)
laitue romaine Que., l'unité 0,89
poivrons verts Que., 1,52 (0,69)
brocoli Que., l'unité 0,78
MCCAIN - punch aux fruits, 3 X 200 mL 0,99

AMI

cuisseau de veau des. roule, surg., 10,10 (4,58)
jambon fumé découenné, 3,51 (1,59)
oranges Valence Cal., 12 pour 1,69
poires Bartlett E.-U., 1,96 (0,89)
tomates E.-U., 1,96 (0,89)
poivrons verts Que., 1,96 (0,89)
navets moyens Que., 0,55 (0,25)
OASIS - jus de fruits, 3 X 200 mL 1,39

AXEP

roti parisien, 8,77 (3,98)
épaule de porc fumée picnic, 2,82 (1,28)
poulet frais plus de 2 kg, 3,48 (1,58)
veau haché, 5,03 (2,28)
tournedos int. ou œil de ronde de boeuf, 8,77 (3,98)
roti ext. de cuisse de veau de grain, 13,18 (5,98)
roti de porc et veau, 10,98 (4,98)
escalopes de veau, 17,59 (7,98)
côtelettes de longe de veau, 13,18 (5,98)
boeuf haché maigre, 5,03 (2,28)
bifteck français, 8,77 (3,98)
bacon, 500 g 2,28
filets de turbot surg., 6,13 (2,78)
fromage Oka, 16,49 (7,48)
bananes Hond., 0,86 (0,39)
citrouilles Que., l'unité 1,29
raisins bleus Cal., 2,18 (0,99)
ananas, l'unité 1,99
canneberges Que., sac 12 oz 1,49
pommes de terre sucrées E.-U., 1,30 (0,59)
choux verts Que., l'unité 0,59
poireaux Que., 2 pour 0,79
FRESH N TASTY - jus ou boisson aux fruits, 3 X 250 mL 1,09

BONICHOIX

jambon dans la fesse (croupe), 2,18 (0,99)
jeune dindon surg. moins de 8 kg, 3,04 (1,38)
jeune dindon surg. Butterball moins de 8 kg, 4,14 (1,88)
jeune dindon surg. Butterball moins de 8 kg, 3,92 (1,78)
jeune dindon surg. moins de 8 kg, 3,92 (1,78)
demi-jambon des. toupie, 3,92 (1,78)
quart de jambon (cuisse), 2,60 (1,18)
quart de jambon des. toupie, 4,37 (1,98)
tranche de jambon des. toupie, 5,03 (2,28)
tranche de jambon dans la fesse, 3,26 (1,48)
escalopes de porc, 10,10 (4,58)
escalopes de veau de grain, 16,71 (7,58)
boeuf pour fondue chinoise, 450 g 5,98
tranches de veau attendries, 10,98 (4,98)
bacon, 500 g 2,58
filets de sole surg. ind., 9,66 (4,38)
fromage cheddar doux, 9,22 (4,18)
pommes McIntosh Que., sac 227 g (5 lb), 1,49
raisins verts Cal., 2,84 (1,29)
oranges Valence Cal., 12 pour 1,69
tomates rouges E.-U., 1,96 (0,89)
laitue romaine Que., l'unité 0,89
champignons blancs Can., 227 g (8 oz) 1,29
carottes Que., sac 227 g (5 lb), 1,19
FRESH N TASTY - jus ou boisson aux fruits, 3 X 250 mL 0,99

BONIPLUS

demi-jambon des. toupie, 4,59 (2,08)
bifteck de côtes d'aloyau, 10,98 (4,98)
quart de jambon des. toupie, 5,25 (2,38)
épaule picnic de porc fumé, 3,26 (1,48)
jeune dindon surg. moins de 8 kg, 3,04 (1,38)
gigot d'agneau complet surg., 7,25 (3,28)
côtelettes d'agneau surg., 10,98 (4,98)
roti du roi ou français, 9,88 (4,48)
escalopes de veau de grain frais, 17,59 (7,98)
roti de cuisseau de veau de grain, 13,18 (5,98)
tournedos de boeuf, poulet, porc, 8,77 (3,98)
viande pour fondue chinoise, 10,98 (4,98)
bacon en tranches, 4,81 (2,18)
couteau de crevettes, 340 g 7,98
fromage mozzarella, 7,45 (3,38)
bananes, 0,77 (0,35)
raisins Verts Cal., 2,84 (1,29)
oranges Valence Cal., 12 pour 1,69
laitue romaine, l'unité 0,89
champignons blancs, 227 g (8 oz), 1,29
tomates rouges E.-U., 1,96 (0,89)
pommes de terre rouges Que., sac 454 g (10 lb) 1,69
FBI - SPRINT - boisson aux fruits, 3 X 250 mL 1,09

HERITAGE

boeuf haché ord., 1,92 (0,87)
bifteck de tournedos barde de gras, 7,65 (3,47)
tournedos de dindon surg., 10,30 (4,67)
fondue chinoise de boeuf surg., plateau 400 g 4,37
roti de tournedos barde de gras, 7,21 (3,27)
escalopes de veau de grain, 15,37 (6,97)
gigot d'agneau des. et roule surg., 6,33 (2,87)
foie de boeuf tranche, pelé, déveiné, 1,30 (0,59)
bacon, 500 g 2,37
filets de poisson blanc Corregone S.I., 6,77 (3,07)
fromage Provolone Gigantino can., 10,08 (4,57)
orange Sunkist Cal., 12 pour 1,98

melons de miel Cal., l'unité 1,98
concombres E.-U., 2 pour 0,78
choux verts Que., 2 pour 1,00
champignons blancs Can., 4,37 (1,98)
fèves germées Que., 1,50 (0,68)

IGA

jambon dans la fesse, 2,18 (0,99)
jeune dindon surg. Butterball moins de 8 kg, 4,14 (1,88)
jeune dindon imprégné moins de 8 kg, 3,92 (1,78)
jeune dindon surg. moins de 8 kg, 3,04 (1,38)
demi-jambon des. toupie, 3,92 (1,78)
quart de jambon des. toupie, 4,37 (1,98)
gigot d'agneau complet surg., 6,57 (2,98)
carre d'agneau surg., 18,25 (8,28)
bifteck ou rosibif de pte surl., 6,57 (2,98)
bifteck sandwich ou attendri, 8,77 (3,98)
bacon, 500 g 2,58
filets de sole surg. ind., 9,66 (4,38)
fromage mozzarella, 9,44 (4,28)
raisins rouges Cal., 2,84 (1,29)
poires Rocha Port., 3,06 (1,39)
oranges Valence Swaz., 10 pour 1,99
tangerines Murcott Bresil., 2,62 (1,19)
laitue iceberg Que., l'unité 0,69
choux-fleurs Que., l'unité 0,99
céleri Que., l'unité 0,69
pommes de terre Que., sac 9,07 kg (20 lb) 0,99
MCCAIN - jus ou boisson aux fruits, 3 X 250 mL 0,99

INTERMARCHÉ

jambon toupie, 4,14 (1,88)
quart de jambon toupie, 5,03 (2,28)
roti du roi, 10,32 (4,69)
roti de longe de porc des., 7,23 (3,28)
filet mignon de porc, 13,18 (5,98)
poitrine de dinde des., 13,18 (5,98)
poitrine de dinde avec dos, 6,57 (2,98)
cuisse de dinde avec dos, 3,26 (1,48)
tournedos int. ronde, 8,77 (3,98)
boeuf haché ord., 2,16 (0,98)
bifteck de faux-filet, 15,39 (6,98)
bifteck de cotes, 8,55 (3,88)
cuisse de poulet avec dos, 1,94 (0,88)
tournedos de boeuf, 8,55 (3,88)
bacon, 500 g 1,58
fromage mozzarella, 8,33 (3,78)
citrouilles Que., l'unité 1,28
pommes rouges ou jaunes Del., 1,94 (0,88)
ananas, l'unité 1,98
canneberges Que., sac 12 oz 1,48
choux-fleurs Que., l'unité 1,28
laitue feuille frisée E.-U., 2 pour 0,98
pommes de terre sucrées E.-U., 1,28 (0,58)
brocoli Que., l'unité 0,58
ST-HILAIRE, jus de pomme pur, 3 X 250 mL 1,09

JOVI

côtelettes de longe de porc (emb. trio), 4,37 (1,98)
côtelettes de porc des., 7,67 (3,48)
roti de longe de porc (filet), 3,26 (1,48)
roti de longe de porc des., 7,23 (3,28)
poitrines de dinde avec dos, 6,57 (2,98)
cuisse de dinde avec dos, 3,26 (1,48)
bacon, 500 g 2,48
fromage Brie, 16,93 (7,68)
citrouilles Que., l'unité 1,29
raisins rouges Cal., 2,62 (1,19)
pommes jaunes Cal., 1,96 (0,89)
ananas, l'unité 1,99
carottes Que., sac 2 lb 0,39
céleri Que., l'unité 0,49

MAXI

boeuf haché ord., 2,14 (0,97)
cuisse de poulet frais avec dos, 1,48 (0,67)
poitrines de poulet frais avec dos, 3,66 (1,67)
fondue chinoise de boeuf surg., 450 g 4,37
bacon, 500 g 2,39
filets de poisson blanc S.I., 6,81 (3,09)
fromage Provolone Gigantino can., 10,30 (4,67)
pommes Granny Smith E.-U., 1,28 (0,58)
fraises Cal., la chop, 1,38
canneberges E.-U., cello 12 oz 1,38
oranges Sunkist Cal., 12 pour 1,98
champignons blancs Can., 4,37 (1,98)
concombres E.-U., 2 pour 0,78
épinards E.-U., cello 6 oz 0,78
laitue romaine E.-U., l'unité 0,98
choux de Bruxelles Que., 2,16 (0,98)

METRO

poulet à frire frais moins de 4,4 kg, 2,18 (0,99)
jeune dindon surg., 3,04 (1,38)
jeune dindon badigeonnée surg., 3,70 (1,68)
jeune dindon surg. Butterball moins de 6 kg, 3,92 (1,78)
jeune dindon surg. moins de 6 kg, 4,14 (1,88)
gigot d'agneau frais mi-des., 8,77 (3,98)
roti d'épaule d'agneau des. frais, 6,57 (2,98)
côtelettes d'agneau frais, 10,98 (4,98)
bifteck ou rosibif tournedos, 10,88 (4,98)
jambon fumé des. toupie, 3,95 (1,79)
quart de jambon fumé des. toupie, 4,17 (1,89)
tournedos de poulet enrobe surg., l'unité 1,48
lapin frais du Québec, 10,32 (4,68)
bacon, 500 g 1,79
filets de morue frais, 8,80 (3,99)
fromage Grand Camembert, 16,07 (7,29)
kiwis N-Zél., 5 pour 0,99
cantaloupes E.-U., l'unité 0,99
raisins rouges Cal., 2,82 (1,19)
brocoli Que., l'unité 0,59
céleri Que., l'unité 0,69
tomates E.-U., 1,96 (0,89)
champignons Can., la chop, 1,29
OASIS - jus de fruits, 3 X 200 mL 1,39

MONT CARMEL

pommes McIntosh Que., 0,42 (0,19)
framboises Driscoll Cal., la 12 chop, 1,99
citrons Cal., 7 pour 0,99
kiwis N-Zél., 5 pour 0,99
avocats Mexique, 2 pour 0,99
épinards frais Cal., la botte 0,69
radis Que., paquet de 16 oz, 2 pour 0,99
échalotes E.-U., 3 paq. pour 0,99
gingembre frais Bresil 3,94 (1,79)
pommes de terre sucrées Louisiane, 1,30 (0,59)

OMNI

bifteck de surlonge, 6,35 (2,88)
bifteck de surlonge des., 10,10 (4,58)
jeune dindon surg. 8 kg ou moins, 3,04 (1,38)
bifteck ou côtes d'aloyau, 10,98 (4,98)
jambon fumé des. toupie, 4,14 (1,88)
quart de jambon des. toupie, 4,37 (1,98)
centre de jambon des. toupie, 5,03 (2,28)
boeuf à fondue chinoise surg., 450 g 4,98
bifteck ou roti de contre-filet, 14,51 (6,58)
bacon, 500 g 2,38
couronne de crevettes surg., 1,84 g 3,98
fromage Foret-Noire, 15,83 (7,18)
pommes rouges McIntosh Que., sac 136 kg 1,59
raisins rouges Cal., 2,84 (1,29)
poires Bartlett E.-U., 1,96 (0,89)
champignons blancs, la chop, 0,78
canneberges Que., sac 340 g 1,49
choux-fleurs Que., l'unité 0,99
concombres E.-U., 2 pour 0,98
pommes de terre lavées Que., sac 9 kg (20 lb) 1,79
rutabagas Que., 0,55 (0,25)

PROVIGO

roti de côtes, 6,59 (2,99)
roti de côtes croisées, 4,12 (1,87)
roti de palette européen, 2,58 (1,17)
boeuf haché mi-maigre (form. fam.), 3,68 (1,67)
cuisse de poulet avec dos, 1,92 (0,87)
côtes levées de porc, 4,34 (1,97)
demi-jambon dans la fesse toupie, 3,90 (1,77)
dinde fraîche moins de 5 kg, 3,46 (1,57)
quart de jambon, 2,60 (1,18)
gigot d'agneau frais, 9,85 (4,47)
côtelettes de longe d'agneau, 12,72 (5,77)
lapin frais dépece, 10,74 (4,87)
poitrine de dindon avec dos, 6,98 (3,17)
canard surg. du Lac Brome, 2,80 (1,27)
faisan surg., 12,06 (5,47)
pintade surg., 8,75 (3,97)
bacon, 500 g 1,97
saumon cohoe frais entier, 8,80 (3,99)
fromage mozzarella, 6,99 (3,17)
poires E.-U., 1,74 (0,79)
raisins rouges Cal., 2,18 (0,99)

canneberges E.-U., cont. 12 oz 1,49
brocoli Que., l'unité 0,58
champignons blancs Que., 4,39 (1,99)
pomme Boston de serre Que., l'unité 0,99
DEL MONTE - jus de fruits, 3 X 250 mL 1,39

RICHELIEU

longe de porc (cotes), 1,94 (0,88)
côtelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)
jeune dindon surg., 3,04 (1,38)
jeune dindon surg. Butterball moins de 8 kg, 3,92 (1,78)
jeune dindon badigeonnée moins de 8 kg, 3,70 (1,68)
jambon fumé des. toupie, 3,95 (1,79)
quart de jambon toupie, 4,17 (1,89)
gigot d'agneau frais des., 10,98 (4,98)
gigot d'agneau frais mi-des., 8,77 (3,98)
côtelettes de porc (emb. duo), 4,14 (1,88)
longe de porc mi-des (filet), 2,60 (1,18)
côtelettes de porc des. (centre), 6,57 (2,98)
longe de porc mi-des. (cotes), 2,38 (1,08)
bacon, 500 g 2,79

langoustines surg., 6 pour 3,99
fromage cheddar can., 8,80 (3,99)
bananes Costa Rica, 0,73 (0,33)
pommes McIntosh Que., sac 3 lb 1,29
poires Bartlett E.-U., 1,96 (0,89)
canneberges Que., sac 12 oz 1,69
tomates rouges de serre Que., 3,28 (1,49)
poivrons verts Que., 1,74 (0,79)
choux verts Que., l'unité 0,69
RICHELIEU - boisson aux fruits, 3 X 250 mL 0,99

SUPER C

bifteck de côtes (bte fam.), 6,59 (2,99)
jeune dindon surg. 3 à 8 kg, 2,09 (0,95)
hauts de cuisses de poulet avec dos (bte fam.), 1,74 (0,79)
boeuf haché mi-maigre (bte fam.), 3,51 (1,59)
jarrets de porc surg. (bte fam.), 1,21 (0,55)
soc de porc des. roule (bte fam.), 3,95 (1,79)
gigot d'agneau surg., 5,05 (2,29)
boeuf pour fondue chinoise, 10,21 (4,59)
lapin surg. sans tête, 6,59 (2,99)
crevettes cuites surg., sac 1 lb 2,59
fromage cheddar can. doux, 7,91 (3,59)
bananes Costa Rica, 0,86 (0,39)
poires Bartlett E.-U., 1,74 (0,79)
raisins rouges Cal., 2,18 (0,99)
pommes Granny Smith E.-U., 1,52 (0,69)
concombres E.-U., 2 pour 0,89
carottes ou betteraves Que., sac 10 lb 0,99
ROUGE-MONT - jus de pommes, 3 X 250 mL 1,29

MONT CARMEL

AU Sommet DE LA Fraîcheur DU JARDIN

POMMES

MC INTOSH EN VRAC

19[¢] LB

Croquez dans la saison des pommes du Québec!

Nos spéciaux d'action de grâce

DRISCOLL FRAMBOISES— Californie 1⁹⁹¢ 1/2 pinte	ÉCHALOTTES Oignons Verts É.U. 4 douz. 3/99[¢]	AVOCATS Mexique Grasseur 20 2/99[¢]	KIWIS Nouvelle Zelande Grasseur 46 5/99[¢]
GINGEMBRE FRAIS Brésil 1⁹⁹¢ lb	CITRONS Californie Grasseur 165 7/99[¢]	RADIS CELLO Suc de 16 oz 2/99[¢]	ÉPINARDS FRAIS Californie 69[¢] la botte

LA RECETTE DE LA SEMAINE... POMMES À LA MAMAN GIRARD®

- 6 pommes • 1/2 tasse de gruau • 1 tasse de cassonade
- 1 c.t. vanille • 1/2 tasse de beurre • sel

Trancher les pommes et déposer dans un plat allant au four. Mélanger le gruau, la cassonade, la vanille le beurre et le sel puis déposer sur les pommes. Cuire à 350°, savourer.

1853 Ste-Catherine ouest 937-0071	2750 St-Charles à Kirkland 694-7377
4751 Van Horne 733-8455	3369 des Sources à D.D.O. 683-1639
6563 Somerled 486-2915	6757 Côtes-des-Neiges 739-7114
5670 Victoria 733-0742	286 Elgar à L'Îles-des-Sœurs 768-8662
5310 Queen Mary 484-7769	4600 Samson à Chomedey 681-6848
6695 Darlington 735-8311	4920 St-Jean à Pierrefonds 626-7574
3769 St-Laurent 842-6012	253 Labelle à Rosemere 437-5702

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Spéciaux valides jusqu'au 11/10/92. BUREAU CHEF 387-2644

Les aliments contiennent tous des produits chimiques

■ C'est un mythe de dire que les aliments, de nos jours, sont pleins de produits chimiques dangereux.

Tous les aliments sont composés de produits chimiques. Certains aliments transformés contiennent une petite quantité de produits chimiques autorisés qui en améliorent la sécurité, la durée de conservation, l'apparence, la texture ou le goût. Nous semblons avoir oublié que «c'est la dose qui fait le poison», autrement dit, que toute chose consommée à l'excès peut être toxique. À petites doses, les agents de conservation et les additifs ne sont pas dangereux et il vaut infiniment mieux les utiliser que de laisser les aliments moisir ou rancir.

La Floride... Pompano Beach

Le Club at Crystal Lake

Un site exceptionnel :
Voici une chance unique de vous installer dans une oasis de calme et de tranquillité, en plein coeur de la région la plus dynamique de Floride. Situation exceptionnelle sur un prestigieux terrain de golf, face à un lac, à proximité de tout, à quelques minutes de la mer... Activités illimitées pour toute la famille. Investir ici, avec Florida First, une entreprise québécoise qui a fait ses preuves, c'est faire un choix rentable et judicieux. Demandez la visite d'un conseiller, ou venez nous voir, vous réaliserez à quel point, avec nous...

VOUS EN AVEZ VRAIMENT POUR VOTRE ARGENT!



98, Laurier Ouest, Montréal, (Québec) Canada H2T 2N4
Montréal / Tél: (514) 274-5165 • 1-800-465-8332 • Fax: (514) 274-4254
Floride / Tél: (305) 783-0183 • 1-800-447-1033

IL FAUT LE VOIR... (VIDEO) POUR LE CROIRE!

Pesez la différence



La valeur penche en votre faveur!

Plus bas coût par feuille
2 épaisseurs de douceur



Fabriqué au Québec

PAPIER HYGIÉNIQUE