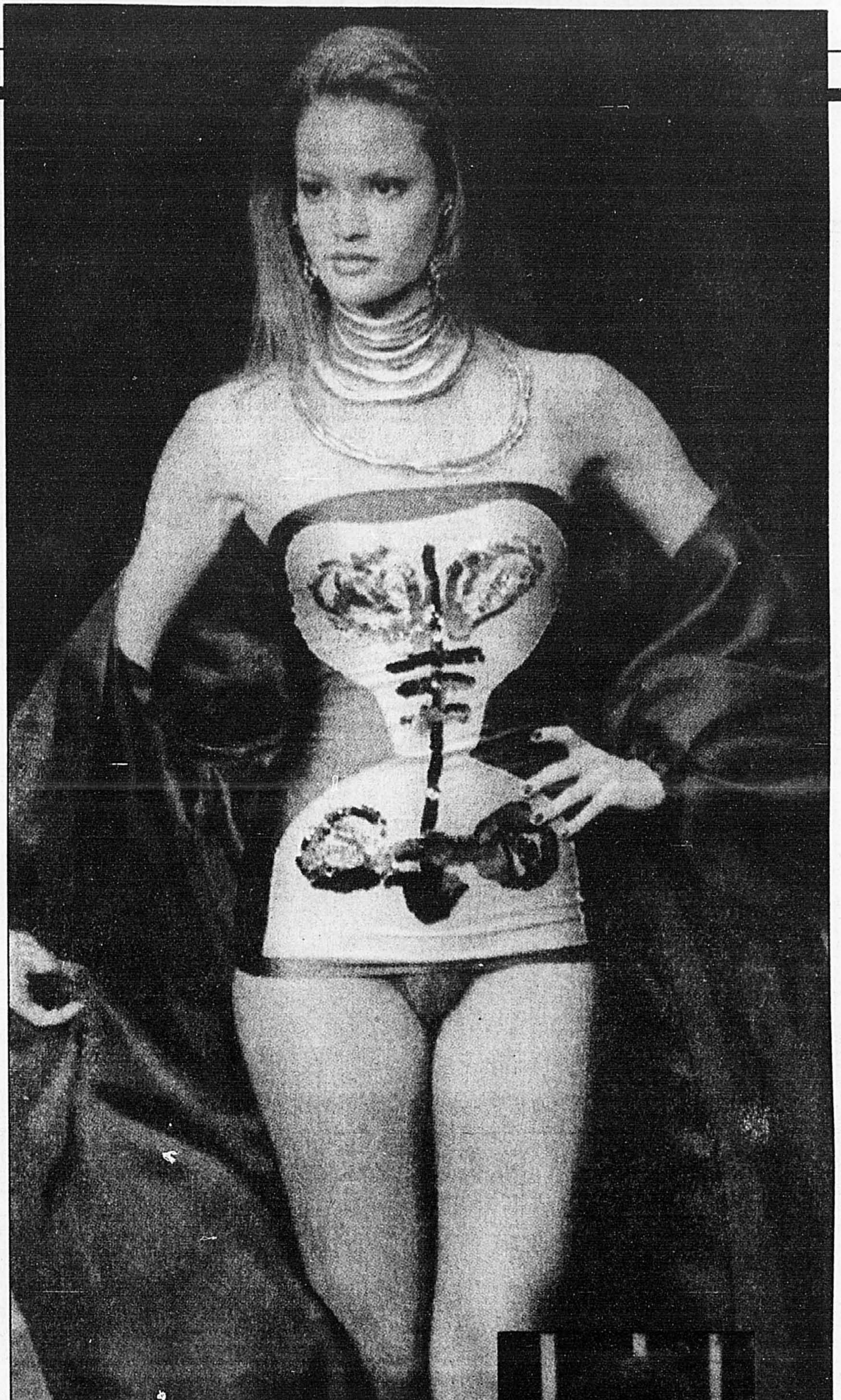


KARL LAGERFELD



À PARIS,

c'est déjà le printemps

VIVIANE ROY
collaboration spéciale
PARIS

«Allez, monsieur, bougez-vous de là, lance mon chauffeur de taxi d'un ton exaspéré. Non, mais c'est pas possible toutes ces voitures parquées en double!»

Ça y est, c'est reparti! À la Cour Carrée du Louvres, là où sont présentés les défilés, c'est un embouteillage permanent, depuis une semaine. Journalistes, photographes et acheteurs, venus des quatre coins du monde, assistent religieusement aux collections de Prêt-à-porter printemps-été.

Si la ville lumière reste la capitale internationale en matière de mode, c'est qu'elle voit large. Se foutant éperdument des tendances déjà en place, les créateurs français imposent leur vision au monde entier.

Chanel, n'est-elle pas la maison la plus copiée au monde?

«Passport s.v.p.», me demande un agent de sécurité.

Ainsi donc, on vérifie scrupuleusement chacune des invitations avant la présentation des défilés. Sait-on jamais, un copieur pourrait s'immiscer dans le temple de la mode...

CHRISTIAN LACROIX

SUITE À LA PAGE C2

MODE

CONSOMMATION

Bien récupérer pour mieux recycler

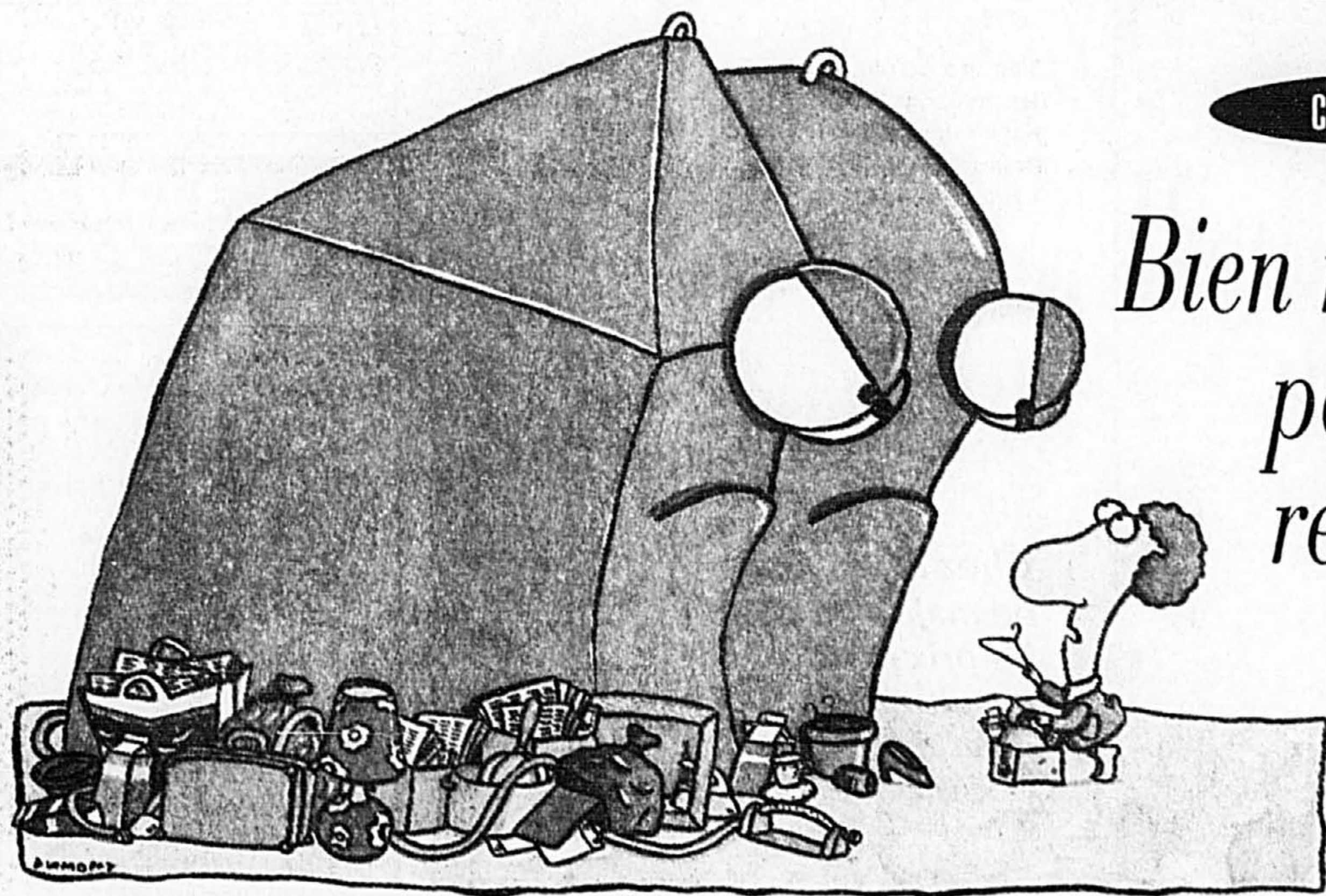


ILLUSTRATION : DANIEL DUMORT

En pages C3, C4, C5 et C6



CHLOÉ

CHEZ SOI 92

Aménagement intérieur

Un cahier spécial à ne pas manquer mercredi prochain dans

La Presse

Dans la série «Chez Soi», le cahier *Aménagement intérieur* vous présente un designer québécois qui a depuis longtemps fait ses classes: Philippe Dagenais. De plus, les tendances du meuble québécois, des entreprises qui peuvent vous aider à aménager votre intérieur, et des conseils pratiques sur la décoration.

PUBLIREPORTAGE

L'équipe qui se cache derrière les podiums des grands défilés



VIVIANE ROY
collaboration spéciale
PARIS

Derrière des images en papier glacé et derrière les podiums des grands défilés, se cache une équipe; cette ruche d'abeilles ayant le don de transformer les jeunes femmes timides en top modèles.

Ici, on appelle ça le boulot de coulisses. A la Cour Carrée du Louvre, on leur consacre un espace presque aussi grand que la salle de présentation. C'est qu'on est plusieurs en arrière du rideau.

Bien sûr, il y a le pape, je veux dire par là le designer, mais celui-ci est souvent trop nerveux pour diriger les opérations. C'est donc le chef de cabine, le bras droit du créateur, qui orchestre le tout. Sous sa direction, on retrouve les équipes de coiffeurs et de maquilleurs, les mannequins et les habilleuses. Ajoutons à tout ce beau monde, les éclairagistes, les types à la sono et les décorateurs. Bref, on compte environ une centaine de personnes.

Tout ça, pour trente minutes de défilé.

La préparation

Quatre heures avant le spectacle (c'est tout le temps dont on dispose, puisque on présente toujours deux défilés différents par jour dans une même salle), toute l'équipe arrive.

Tranquillement, les choses se mettent en marche. Les mannequins, qui attendent de se faire pomponner, discutent tranquillement de leurs dernières sorties, lisent un livre dans un coin ou en profitent pour appeler maman et leur donner les dernières nouvelles.

Les habilleuses, de leur côté, passent tous les vêtements en revue; pas un pli ne doit rester, pas un fil ne doit paraître. En bruit de fond, on entend les sècheurs à cheveux, les tests de bande sonore et les coups de marteaux du côté de l'équipe de décor.

Dominique Bertrand

En plus de faire les vitrines d'Yves Saint-Laurent et de Christian Lacroix, Dominique Bertrand travaille depuis bientôt deux semaines sur la conception des décors du défilé de Chantal Thomass.

«Chantal et moi avons discuté de l'ambiance qu'elle voulait créer, explique-t-il. Contrairement à la saison dernière, où j'avais élaboré un décor baroque sur le thème Carnaval de Venise, le décor du printemps été est plus net, plus épuré.»

Sur fond marine, le nom Chantal Thomass apparaît en lettres de plâtre blanc. Un look nautique: simple et efficace. Seule ombre au tableau, la lettre H de Chantal... Plutôt que d'utiliser un fil de fer pour suspendre ses lettres de plâtre, Dominique a préféré le fil de plastique, qui lui, est transparent. «Le puissant système

d'éclairage a fait fondre le fil», explique le concepteur déçu. Résultat, du haut du plafond, la lettre H est tombée, créant ainsi Cantal Thomass, comme le fromage!

La coiffure de plateau

Ann, coiffeuse pour le défilé de Chantal Thomass, est quant à elle, arrivée à 15 heures. En principe, le défilé doit commencer à 19 h 30. Passionnée par la coiffure de plateau, Ann a quitté son Australie natale pour vivre entre Londres et Paris.

«Pour commencer, le chef de cabine a expliqué exactement ce qu'il voulait, indique la jeune femme de 28 ans. Dans ce cas-ci, nous avons travaillé avec des longues perruques frisées créant ainsi un look résolument sexy qui colle tout à fait avec le style lingerie de Chantal Thomass.» Cette semaine, Ann a travaillé sur cinq défilés; à 1000 \$ le spectacle, on peut appeler ça une bonne semaine!

Le maquilleur Kevin raffole aussi des défilés parisiens. Pour lui, c'est une occasion comme pas une de s'exprimer. «Toute la semaine, on a créé des maquillages à la fois excentriques et raffinés, qui vont m'inspirer tout au long de la saison, affirme-t-il dans les coulisses du défilé de Yamamoto. C'est qu'à Paris, les designers ne font pas de compromis en matière de style.»

Dominique Bertrand a mis deux semaines à concevoir les décors du défilé de Chantal Thomass.



PHOTO REUTERS

Juste avant que ne débute le défilé de la designer française Chantal Thomass, un maquilleur professionnel complète son travail.



Les humeurs de la mode parisienne

SUITE DE LA PAGE C 1

Est-ce que la mode estivale sera courte ou longue? Noire ou blanche?

Peu importe puisque, aujourd'hui, la mode est aussi une question d'attitude personnelle. Si les créateurs étirent les jupes jusqu'aux chevilles depuis deux saisons déjà, la petite Parisienne préfère encore montrer ses jambes. Après tout, elle ne fait pas tous ces régimes minceur pour rien!

Les nouvelles règles

Malgré ce libre choix, il existe cependant de nouvelles règles dans le code d'éthique de la mode estivale. Car, il faut bien le dire, la mode doit rester ce qu'elle est, démodable...

Chez Chloé, par exemple, on nage en plein coeur des années 70; robe longue paysanne, foulard noué à la granola sur la tête, et sandales de cuir lacées sur la cheville. C'est tout juste si ça sent pas le patchouli!

Cette mode, voulue exotique et bucolique, colle tout à fait à l'air du temps. Il n'y a pas que le Parti Vert qui parle le langage écologique, la mode aussi. Jusqu'au maquillage qui célèbre le look «Flower Power»: tons naturels et petite fleur collée sur la joue!

Une mode 70 révisée... et corrigée

Mais pourquoi donc payer 1000 \$ une robe signée Chloé, si on peut trouver la même à 20 \$ dans les friperies?

Du côté de Karl Lagerfeld, on nous offre une mode 70, mais révisée et corrigée. Ingénieux, celui qui crée aussi la collection Chanel, superpose jupette et pantalon à pattes d'éléphants, tous deux en mousseline transparente, sur une veste trois-quart moulante. Très réussi.

Cette ambiance franchement granola fait place à une mode plus tendre, plus romantique. C'est ainsi que le look femme de carrière n'est plus à l'avant plan de la mode. La veste, la fameuse veste carrée qu'on portait en guise d'uniforme adopte une coupe ronde et fluide. Féminité retrouvée.

Jean-Charles de Castelbajac, un autre adepte de la tendance écologique propose quant à lui, une collection cousue avec des matériaux 100 p. cent naturels.

Peintre dans ses temps libres, le designer propose une série de robes-tableaux, ayant pour thème les animaux. Et pour présenter sa mode «politically correct», il a choisi une chanson d'ouverture tout à fait appropriée: «Je me souviens qu'on avait des projets pour la terre...»

Les couleurs de Lacroix: un monde à part

Tandis que la plupart des créateurs misent sur des tons neutres comme le crème, le marron et le marine, Christian Lacroix présente une collection aux couleurs explosives et acides. C'est qu'il est latin M. Lacroix!

Plus près du monde de la haute couture que celui du prêt-à-porter, la mode selon Lacroix est toujours aussi baroque et carnavalesque avec ses imprimés multiples.

Cet été, l'Afrique noire le fait fantasmer. C'est du moins ce qui se dégage de ces immenses batiks peints à la main, de ces pectoraux d'or servant de cache-seins et de cache-sexe et de ce raphia tricoté ou crocheté façon macramé.

NOUS AVEZ-VOUS OUBLIÉS?

SPCA, 5215 Jean-Talon ouest, Montréal (Québec) H1P 1X4

MANTEAUX DUVET \$169

PARKA D'ENFANTS \$99 MEILLEURS MARQUES
1445 BLEURY 842 3465
EXXA METRO PLACE DES ARTS

Le Canada possède la première École de cuisine et de pâtisserie Le Cordon Bleu de Paris



Administré et géré par Le Cordon Bleu de Paris

Tous les cours sont donnés par des chefs FRANÇAIS PROGRAMME DÉBUTANT LE 4 janvier 1993

Les candidats qui auront obtenu leur diplôme en cuisine et en pâtisserie pourront recevoir le prestigieux

Le grand diplôme de Paris, France

Pour de plus amples renseignements contactez par téléphone ou par écrit

LE CORDON BLEU PARIS COOKING SCHOOL
400-1390 Prince of Wales Drive
Ottawa, Ontario K2C 3N6
(613) 224-8603
Fax: (613) 224-9966

Si doux Si chaud

Pantalon de flanelle hyper souple, confectionné par Initiatives.

Fait au Canada, ce pantalon à doubles plis vous est offert en cinq teintes automnales. Confectionné en flanelle de polyester et acrylique, il se distingue par sa bande élastique au dos, ses deux boutons et sa fermeture à glissière devant. Choisissez entre noir, marine, taupe, pourpre ou gris. Tailles: 8 à 18.

30⁰⁰

Vendu à ou par tous les magasins Eaton. Rayon des vêtements sport pour femmes, 246. 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

Fait au Canada pour créer des emplois

Les cloches vertes ne sont pas des poubelles!



DANIELLE BONNEAU

■ Peu importe si on dépose ses rebuts recyclables dans un bac bleu ou vert, des sacs bleus, ou des cloches vertes, il ne faut pas

prendre ces contenants pour des poubelles.

Or les centres de tri en voient de toutes les couleurs.

Non seulement reçoivent-ils le papier et les contenants de verre, de métal et de plastique convoités, mais ils héritent des débris les plus variés: litières pour les chats, couches jetables souillées, fers à repasser, chaudières, stores verticaux et horizontaux, jouets, cintres, seringues, ustensiles de plastique, boyaux d'arrosage, articles divers en styromousse, albums de photos, vêtements, assiettes, plats en pyrex, miroirs, ampoules, poterie, porcelaine, etc.

Dans un excès de zèle, certaines personnes incluent même jusqu'à leurs condoms...

Mais ce sont les exceptions. Selon Louise Guay, responsable du contrôle de qualité chez Rebutis solides canadiens, dont le centre de tri est situé dans l'ancienne carrière Miron, la majorité des gens qui participent

aux programmes de collecte sélective le font sérieusement.

«Il peut se glisser des erreurs, souligne-t-elle. Par manque d'information, les gens ne réalisent souvent pas quel type de problème ils peuvent causer en nous envoyant des matières non désirables.»

Mais si les récupérateurs veulent vendre leur matière aux recycleurs, ces derniers doivent pouvoir l'utiliser, explique-t-elle.

«Les moulins de papier, par exemple, ont une recette bien particulière et nous devons respecter leurs exigences. Nous devons nous assurer, ainsi, que les boîtes de céréales ne contiennent pas trop de sacs à l'intérieur. Sur tout, il doit y avoir le moins possible de styromousse. C'est quasiment poison.»

Pour vendre le fruit de leur collecte aux recycleurs, les récupérateurs doivent leur offrir de la matière de qualité. C'est la base de tout le système, indique Roc Généreux, chargé de projet à la direction de la récupération et du recyclage au ministère de l'Environnement du Québec.

«À cause du nombre important d'intervenants, il faut que chacun comprenne que la qualité de la matière récupérée est primordiale, souligne-t-il. C'est ce qui fait tourner la roue. Les citoyens, les récupérateurs et les recycleurs sont tous très dépendants les uns des autres.

ne voudra pas utiliser de la matière qui lui cause problème.»

Pour inciter les recycleurs à utiliser de la matière secondaire provenant de matière recyclée, plutôt que de la matière première

naturelle (beaucoup moins problématique), ceux-ci doivent être approvisionnés en quantité, avec des produits de qualité, de

façon stable, indique-t-il.

«Si la qualité des articles récupérés est moindre, cela nuit au système. Parce que le recycleur

Pierre Morissette, ingénieur au module génie de l'environnement, au service des travaux publics de Montréal, est du même avis.

«La qualité du produit récupéré détermine la qualité du produit vendu aux différents recycleurs, dit-il. C'est pourquoi il est très important de s'assurer que ce que l'on met dans son bac ou dans la cloche est récupérable.»

Pour les recycleurs, tous les produits composés de deux matières différentes constituent des impuretés, explique Josée Méthot, directrice de la Régie intermunicipale de gestion des déchets sur l'île de Montréal. Les bouchons, par exemple, ne sont pas faits de la même matière que les bouteilles de plastique ou de verre. Il faut donc les enlever. Les bouchons de plastique peuvent être mis séparément dans le bac ou dans la cloche, mais les bouchons de métal, eux, doivent être jetés.

«Si on veut que le recycleur achète de la matière récupérée, il faut qu'elle soit bonne, précise-t-elle. Parce qu'en bout de ligne, les gens n'achèteront que des produits recyclés de bonne qualité.

«Les consommateurs ont autant la responsabilité de récupérer de la matière propre que d'acheter des produits recyclés, poursuit-elle. L'un ne va pas sans l'autre. Et de cette façon, la boucle est fermée.»

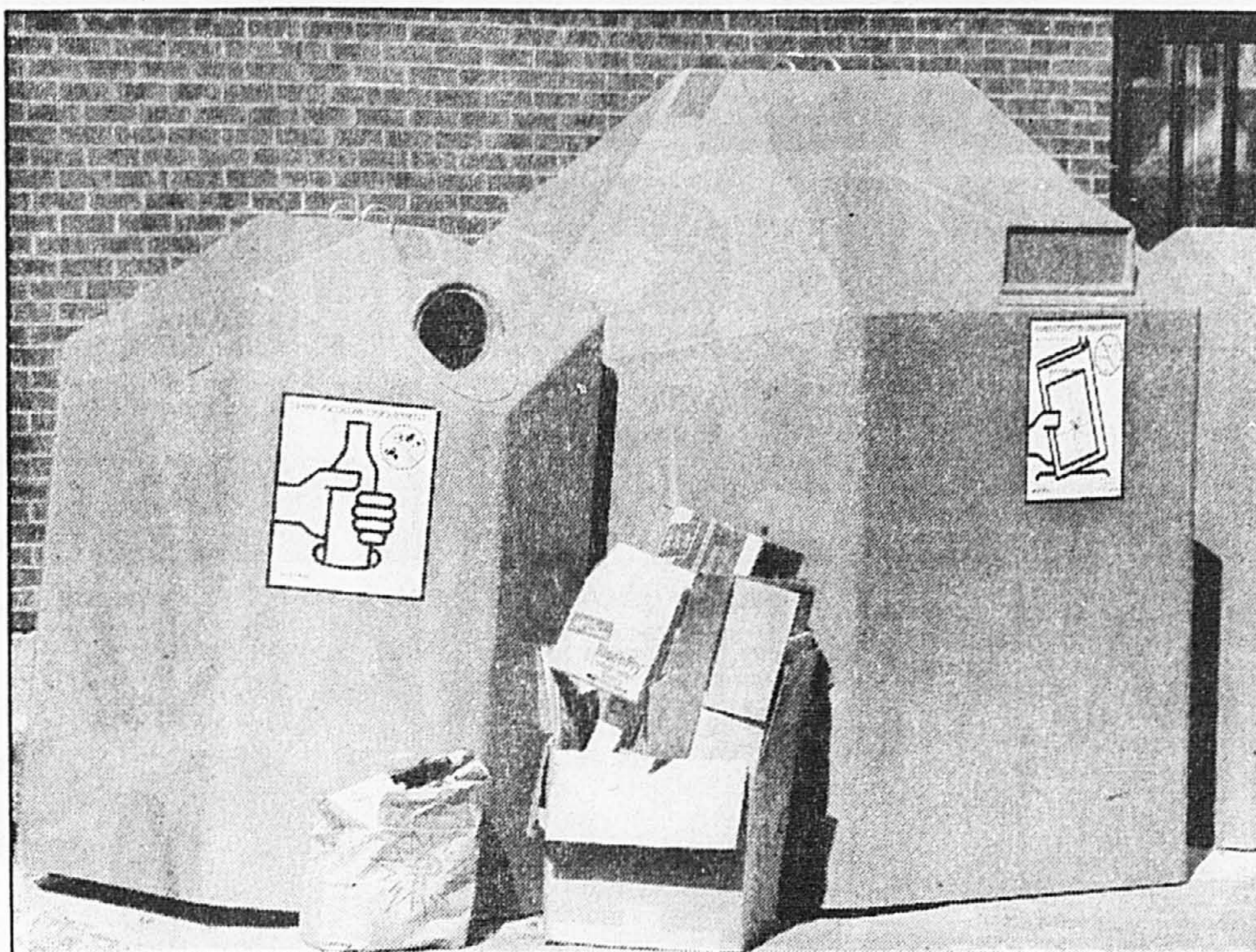


PHOTO La Presse

Outre les produits recyclables, les récupérateurs trouvent dans les cloches vertes des débris variés.

Vingt-cinq des 27 villes de la CUM ont un programme de collecte sélective

■ Les programmes de collecte sélective sont de plus en plus répandus.

La Régie intermunicipale de gestion des déchets sur l'île de Montréal, formée par les 27 municipalités se trouvant sur l'île de Montréal (à l'exception de Montréal), a instauré la première phase de son programme dans quelques municipalités en mars 1990. Depuis, 25 des 27 villes ont implanté un programme de collecte sélective de type porte-à-porte pour les résidences comprenant huit logements ou moins. Toutes ces municipalités, par ailleurs, plus une vingt-sixième, ont aménagé des lieux de dépôts.

«Nous avons commencé la deuxième étape, précise Josée Méthot, directrice générale adjointe de l'organisme. Depuis mai, à LaSalle, des collectes sélectives sont effectuées dans tous les édifices à logements. Des sacs de recyclage réutilisables ont été distribués aux locataires, qui les emplissent et vont les vider dans deux grands bacs roulants. Celui servant à récupérer les fibres est bleu, tandis que celui réservé aux contenants est orange. Les gens participent plus qu'on le pensait.»

En janvier ou février prochain, les municipalités de Dorval, Kirkland, Pointe-Claire, Outremont et Westmount prévoient emboîter le pas, poursuit-elle.

«De cette façon, le secteur

résidentiel sera entièrement couvert. Le but ultime de la collecte sélective est de permettre à tout le monde d'avoir accès à la collecte sélective chez eux, pour que tous participent à la récupération et au recyclage.»

À Montréal, à l'heure actuelle, 30 p. cent des résidences de huit logements ou moins (66 000 sur 305 000) sont desservies par la collecte sélective de type porte-à-porte et possèdent des bacs bleus ou verts. Alors qu'en 1989, il y avait 17 lieux de dépôt sur le territoire de la ville, il s'en trouve maintenant 121.

«Notre volume de déchets a diminué de 12 p. cent, indique Pierre Morissette, ingénieur au module génie de l'environnement, au service des Travaux publics. Nous prévoyons que l'ensemble de la ville sera desservi en 1995. Il devrait y avoir 350 lieux de dépôt et les 305 000 foyers de moins de huit logements devraient avoir leurs bacs verts ou bleus.»

En juin, quatre immeubles à logements situés à Notre-Dame-de-Grâce et dans le Plateau Mont-Royal ont été munis d'énormes bacs roulants. Comme à LaSalle, tous les locataires ont reçu des sacs et ont été encouragés à participer. Un cinquième immeuble à logements vient tout juste de se joindre au programme et l'invitation est lancée à tous.

Depuis avril, par ailleurs, de la

récupération est effectuée dans une vingtaine d'écoles de Montréal. Les écoles sont munies de grands bacs roulants et un bac est placé dans chaque classe.

«En implantant différents programmes, nous diversifions notre action et nous offrons un service plus personnalisé, précise M. Morissette.

«Nous avons choisi d'y aller par étapes, pour nous assurer que la matière récupérée trouverait preneur, poursuit-il. C'est

beaucoup plus encourageant qu'il y a deux ou trois ans. La matière est de bonne qualité et il y a de nouveaux débouchés. Le marché est bon.»

L'entreprise n'est toutefois pas encore payante, reconnaît-il.

«Notre objectif, c'est que le prix de vente de la matière récupérée compense pour les frais de tri et de reconditionnement de la matière. Nous voulons également que le coût de la collecte sélective soit absorbé à

même une réduction du coût de la collecte de déchets et de leur enfouissement. Actuellement, nous ne couvrons pas nos frais. Mais nous espérons qu'à moyen terme, la collecte sélective sera rentabilisée.»

La direction de la récupération et du recyclage, au ministère de l'Environnement du Québec, a par ailleurs effectué une vaste enquête téléphonique, cet été, auprès des 1500 municipalités de la province pour savoir combien

d'entre elles offrent des programmes de collecte sélective et pour avoir un portrait précis de la situation.

L'enquête permettra de savoir qui fait de la récupération, de quelle façon, avec quels résultats (quel est le taux de participation et le taux de récupération) et à quel coût. Les données devraient être rendues publiques à la fin du mois ou à la mi-novembre, au plus tard.

D.B.

Un new look?

Les coiffeurs designers de Tressa recherchent des modèles pour un congrès de coiffure au Palais des Congrès de Montréal les 25 et 26 octobre 1992.

Obtenez aujourd'hui ce que les coiffeurs feront demain.

- Coupe • Permanente • Techniques de coloration

SÉLECTION DE MODÈLES

École internationale de coiffure
1216, rue Drummond, Montréal
Les 22 et 23 octobre 1992 à 19 h



1850140 - A21

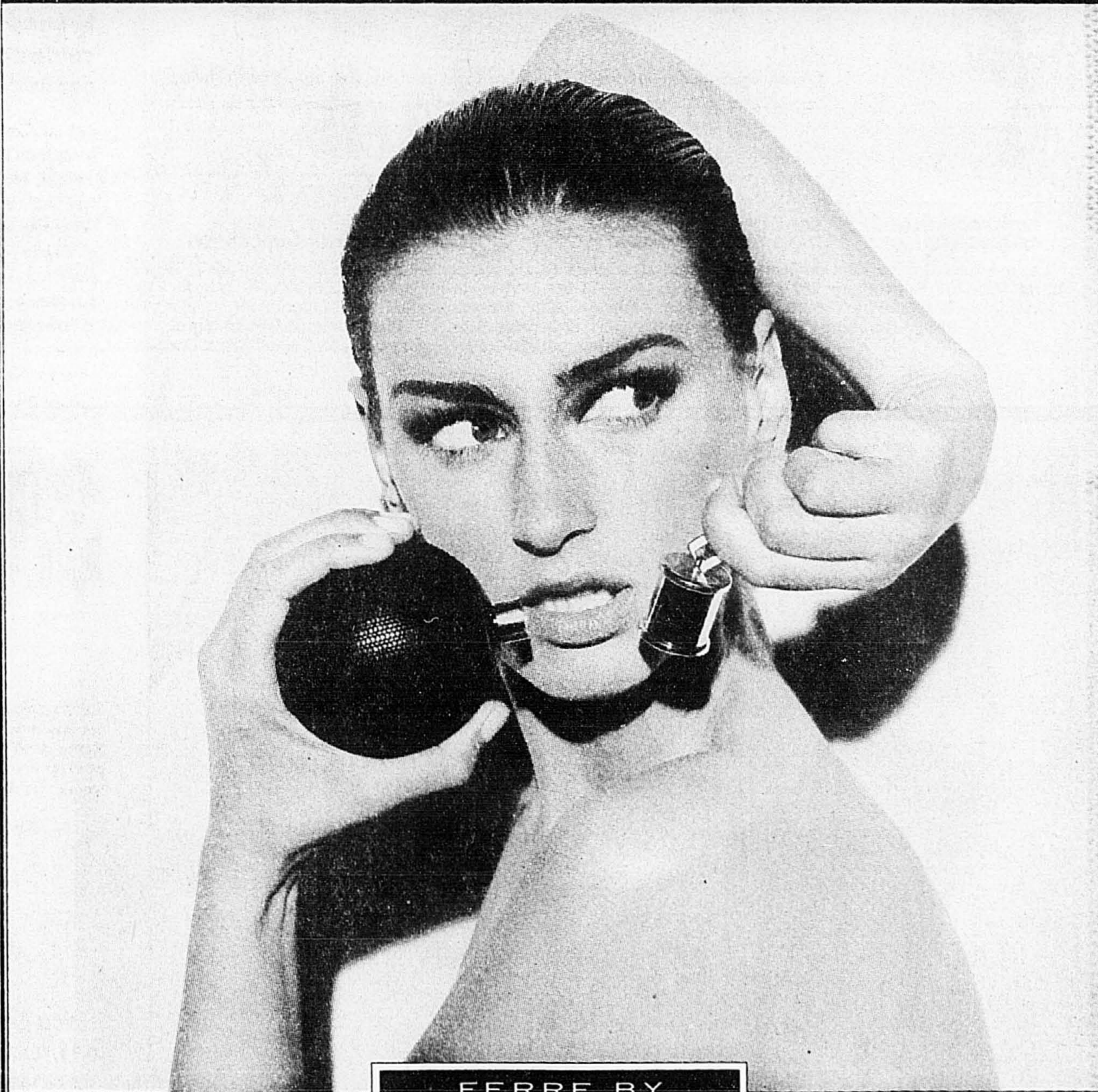


Seulement 995 \$.

Manteau trois-quarts de peau lainée fabriqué du plus délicat cuir d'agneau importé d'Espagne.

George Kiss
CHEZ
OGILVY
TROISIÈME ÉTAGE
Sainte-Catherine
angle de la Montagne

LE PARFUM FERRE CHEZ HOLT RENFREW



FERRE BY
FERRE

SEULEMENT CHEZ HOLT RENFREW

Pour la première fois, et seulement chez Holt : La toute dernière fragrance de Gianfranco Ferré, une composition d'un raffinement exceptionnel pour la femme sûre d'elle, d'une forte personnalité

et très élégante. Puissant et original, Ferré by Ferré incarne à la fois la clarté et la complexité du célèbre couturier. Venez le découvrir, dès aujourd'hui, à notre comptoir des parfums.

SHERBROOKE ET DE LA MONTAGNE, 842-5111 • ROCKLAND, 738-3500 • FAIRVIEW, POINTE-CLAIRE, 694-6510
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

BOTTES SEARS EN CUIR POUR HOMMES MAINTENANT RABAIS 20\$

Modèle de randonnée
à entrée rembourrée et
chaude doublure peluche.
Pointures 7 à 12 sans 1/2.
Sears ord. 85\$.
Paire.....**64,99\$**



Modèle fourreau
à chaude doublure
peluche et semelle
extérieure à relief.
Pointures 7 à 12 sans
1/2. Sears ord. 85\$.
Paire.....**64,99\$**

Prix en vigueur jusqu'au samedi 24 octobre 1992, sauf avis contraire, dans la limite des stocks disponibles

SEARS

vous en avez pour votre argent... et plus



SATISFACTION OU
REMBOURSEMENT

SERVICE APRÈS-VENTE ASSURÉ
DANS TOUT LE CANADA

LA CARTE DE CRÉDIT NO 1 DES
MAGASINS À RAYONS AU CANADA

LE MAGASIN DES MARQUES KENMORE
DIEHARD, CRAFTSMAN

Les mentions 'Ord.' ou 'Était' de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Région de Montréal: Anjou: 353-7770, Brossard: 465-1000, LaSalle: 364-7310, Laval: 682-1200, Repentigny: 582-5532, St-Bruno: 441-6603, Ste-Marthe-sur-le-Lac: 491-5000, Ville St-Laurent: 335-7770. Région de Québec: Québec: 529-9861, Lévis: 833-4711, Ste-Foy: 658-2121. En province: Alma: 662-2222, Arthabaska: 357-4000, Chicoutimi: 549-8240, Drummondville: 478-1381, Granby: 375-5770, Rouyn-Noranda: 797-2321, St-Jean: 349-2651, St-Jérôme: 432-2110, Sherbrooke: 563-9440, Sorel: 746-2508, Trois-Rivières: 379-5444, St-Georges de Beauce: 228-2222. Copyright Canada, 1992, Sears Canada Inc.

Exigeants,
les recycleurs
recherchent
des produits
spécifiques

DANIELLE BONNEAU

■ Récupérer, ce n'est pas sorcier. Certaines opérations doivent être effectuées pour s'assurer que le produit recyclé est de bonne qualité, mais elles sont simples et relativement peu nombreuses.

« Moins on en demande aux gens, mieux c'est, indique Sylvain Courtemanche, conseiller en récupération et recyclage chez WMI Recyclage Québec, dont le centre de tri est situé à Mascouche.

« Le but du recyclage est de changer les habitudes des consommateurs, en ce qui concerne leur gestion des déchets. Mais cela doit se faire le plus facilement possible.

« On ne demande pas aux gens d'enlever les étiquettes sur tous les types de contenants, par exemple, parce que la majorité des gens ne le ferait pas. J'en connais qui font tremper leurs bouteilles de verre toute la nuit, au lieu de gratter, et le lendemain matin, les étiquettes sont décollées. Mais ce n'est pas tout le monde qui se donnerait la peine de faire cela. Seules les étiquettes collées sur les boîtes de conserve ont besoin d'être enlevées. »

Selon Mario Nadon, gérant du centre de tri de la firme Transvick, situé à St-Hubert, les recycleurs sont exigeants.

« Il faut avoir des produits spécifiques qui rencontrent leurs critères de qualité. »

Ces exigences sont relativement simples, autant en ce qui concerne les fibres (papier et carton) que les contenants de verre, de métal ou de plastique.

Les fibres

Selon M. Nadon, si on insère les journaux et le carton dans des sacs de papier, c'est l'idéal (les sacs de plastique sont à proscrire, parce qu'aucun recycleur n'en veut).

« Il faut s'assurer que l'on ne trouve pas des produits composés de deux matières différentes. Il faut ainsi retirer les pellicules de papier ciré des boîtes de céréales et ne pas inclure les enveloppes munies de fenêtres. Il y en a qui nous envoient leurs cartables à anneaux remplis de feuilles mobiles. Il faut nous donner que les feuilles. En ce qui concerne les emballages munis de fenêtres, comme les boîtes à spaghetti et les emballages pour les bas de nylon, il faut enlever la cellophane. »

Les boîtes de pizza, de poulet ou de sous-marin sont à éviter, indique-t-il. Car le carton est contaminé par la graisse, la sauce ou la saucisse...

« C'est impur, dit-il. On en rencontre beaucoup. »

SUITE À LA PAGE C5

BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT.



Chez Browns, l'hiver trouve botte à son pied pour fillettes et garçons

Vive les bottes robustes, multicolores, faites de cuir ou de nubuck. Choix de zip sur le côté, de lacets ou de courroies à la cheville pour une allure mode à tout coup. Moelleuse et chaude doublure plus semelle antidérapante. Pour les enfants de 2 à 14 ans. Fabriquées en Italie exclusivement pour Browns.

SEULEMENT
55\$ à 78\$

vendues exclusivement dans les boutiques Browns pour enfants

Browns

CENTRE ROCKLAND • CARREFOUR LAVAL • CENTRE LAVAL • GALERIES D'ANJOU • PROMENADES ST-BRUNO • FAIRVIEW POINTE-CLAIRE • MAIL CAVENDISH • 334-5512

BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT. BROWNS. UN MONDE DE STYLE ET DE CONFORT.

Plastique, verre, métal...

SUITE DE LA PAGE C4

Sylvain Courtemanche, de WMI Recyclage Québec, souligne que les « Publi-sacs » constituent un important obstacle: un grand nombre de personnes ne se donnent pas la peine de retirer les annonces publicitaires des sacs et envoient le tout.

« Si, sur la chaîne de production il y a 3000 Publi-sacs, il faut enlever tous les sacs. »

Tous les types de papier sont bons, sauf le papier glacé (il faut donc éviter les magazines) et le papier carbone.

Selon Louise Guay, responsable du contrôle de qualité chez Rebutis solides canadiens, dont le centre de tri est situé dans l'ancienne carrière Miron, il faut à tout prix éviter d'envoyer des produits en styromousse, comme les contenants à oeufs, les assiettes, les verres, etc.

« C'est quasiment poison, insiste-t-elle.

Il faut également se garder d'envoyer les albums de photos, les contenants pour le lait (le carton est ciré), les couches jetables souillées, le papier-peint (il y a de la colle), les souliers, les

vêtements, les bourses, les portemonnaie, les enveloppes d'emballage, les litières de chat, le bois et les sacs d'aspirateurs pleins de poussière.

Le plastique

En ce qui concerne les contenants de plastique, les directives sont très simples: il suffit de rincer les bouteilles et d'enlever les bouchons. Ceux-ci peuvent être recyclés, mais ils appartiennent à une autre catégorie de plastique que les contenants. Il faut donc les envoyer séparément. Si un petit morceau de carton est placé dans le bouchon, par ailleurs, il faut le retirer.

Seuls les contenants de plastique, comme les bouteilles de détergent liquide, d'eau de javel, de ketchup ou de beurre d'arachide, les contenants de margarine, ou les couvercles, sont convoités. Les assiettes de « fast-food », les ustensiles de plastique, les casseaux pour les fruits, les couvercles à gâteau, les contenants pour l'huile à moteur ou la transmission (trop contaminés), les jouets, les paniers à linge, les boyaux d'arrosage et les seringues, notamment, ne sont pas acceptés.

À noter: il ne faut pas enlever les étiquettes des bouteilles de boisson gazeuse. Sinon, elles perdent toute leur valeur.

Le verre

Il n'est pas nécessaire d'enlever les étiquettes sur les bouteilles de verre, souligne par ailleurs M. Courtemanche. Par contre, il recommande fortement de retirer les petits anneaux de métal que l'on retrouve autour du goulot de certaines bouteilles, comme les bouteilles d'eau Perrier. Il conseille également d'ôter la bague se trouvant autour du goulot des bouteilles de vin.

« Il faut prendre le temps de les enlever, insiste-t-il. Sinon, cela détériore la qualité du produit. »

M. Nadon fait la même observation: il demande d'enlever les bouchons et tout alliage de plastique ou de métal se trouvant à l'intérieur ou autour du goulot.

Louise Guay, de son côté, insiste pour que les gens n'envoient que du verre. Ils devraient s'abstenir de faire parvenir aux centres de tri des assiettes et des tasses, de la poterie, de la porcelaine, de la céramique, des miroirs ou des

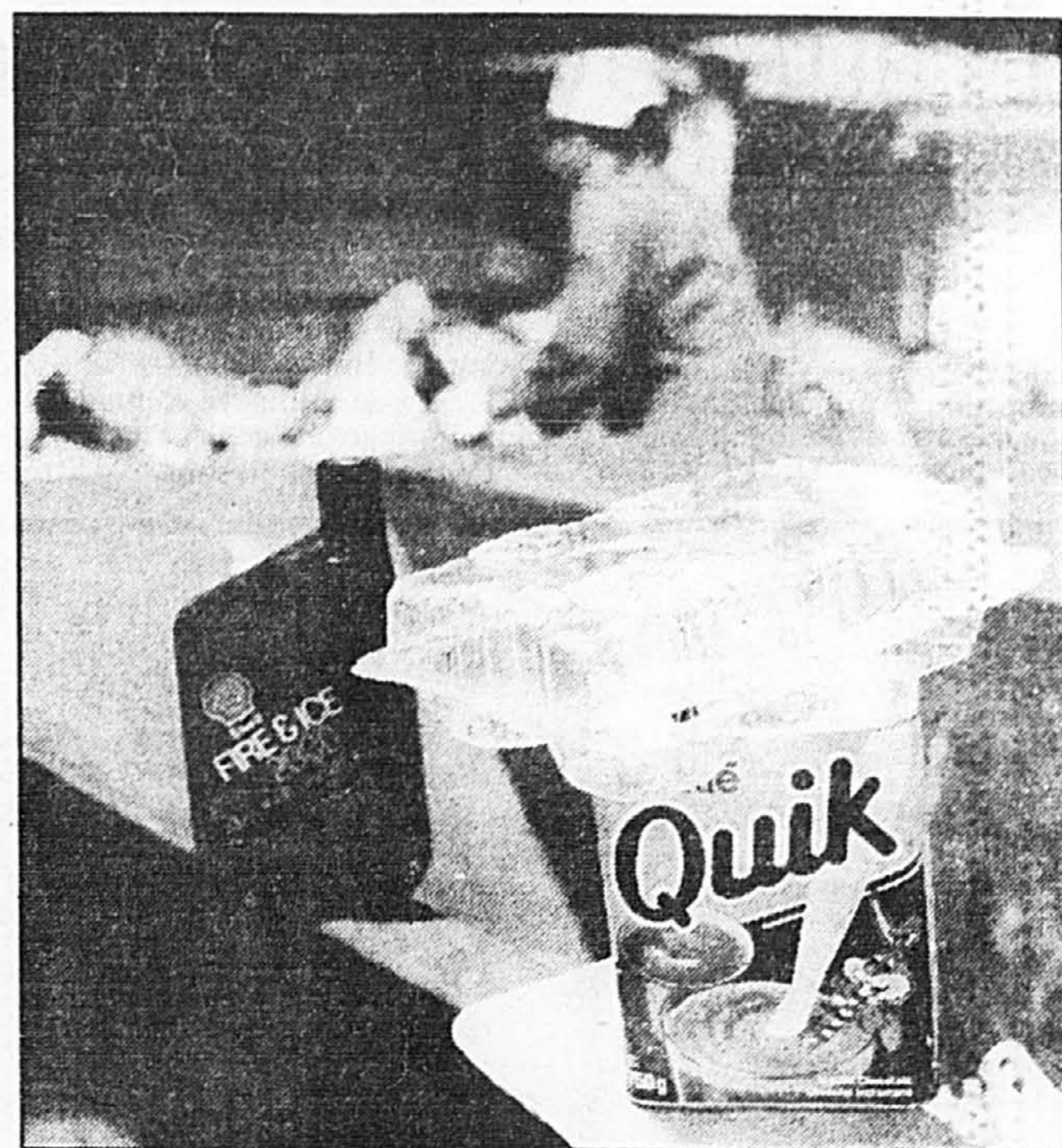
carreaux de fenêtre (ils sont contaminés par des produits chimiques), des ampoules ou des phares d'auto, des pots à fleurs, des plats en pyrex, tout verre qui n'est pas transparent à l'intérieur, etc.

« C'est très important, notamment, de ne pas nous envoyer de la porcelaine, de la céramique ou de la poterie, parce que comme le verre, elles se brisent en miettes. Mais une fois en poudre, elles ne se mêlent pas à la poudre de verre. La nouvelle bouteille qui sera soufflée n'aura pas la même solidité. »

Le métal

Dans cette catégorie n'entrent que les boîtes de conserve. Il est donc inutile d'envoyer des chaudrons, des poêles, des stores verticaux ou horizontaux, des fixatifs (ils sont d'ailleurs dangereux), des chandeliers, des cintres, des chaises de métal ou des fers à repasser, souligne Mme Guay.

Il est recommandé de rincer les contenants (par respect pour les employés travaillant dans les centres de tri), et d'enlever, si possible, les étiquettes. Celles-ci, d'ailleurs, sont très faciles à retirer.



Voici quelques exemples de produits rejetés: un contenant d'huile à moteur (trop contaminé), un contenant à nourriture (en plastique non réutilisable), une boîte de Nestlé Quick (composée de deux matières différentes) et, dessous, une assiette de styromousse.

PHOTO JEAN GOUJIL, La Presse



PHOTO JEAN GOUJIL, La Presse

Tous les types de papier sont bons, sauf le papier glacé et le papier carbone. Les litières pour les chats (!!!) et le styromousse ne devraient pas être envoyés aux centres de tri.

CHRISTIAN DIOR CHEZ HOLT RENFREW

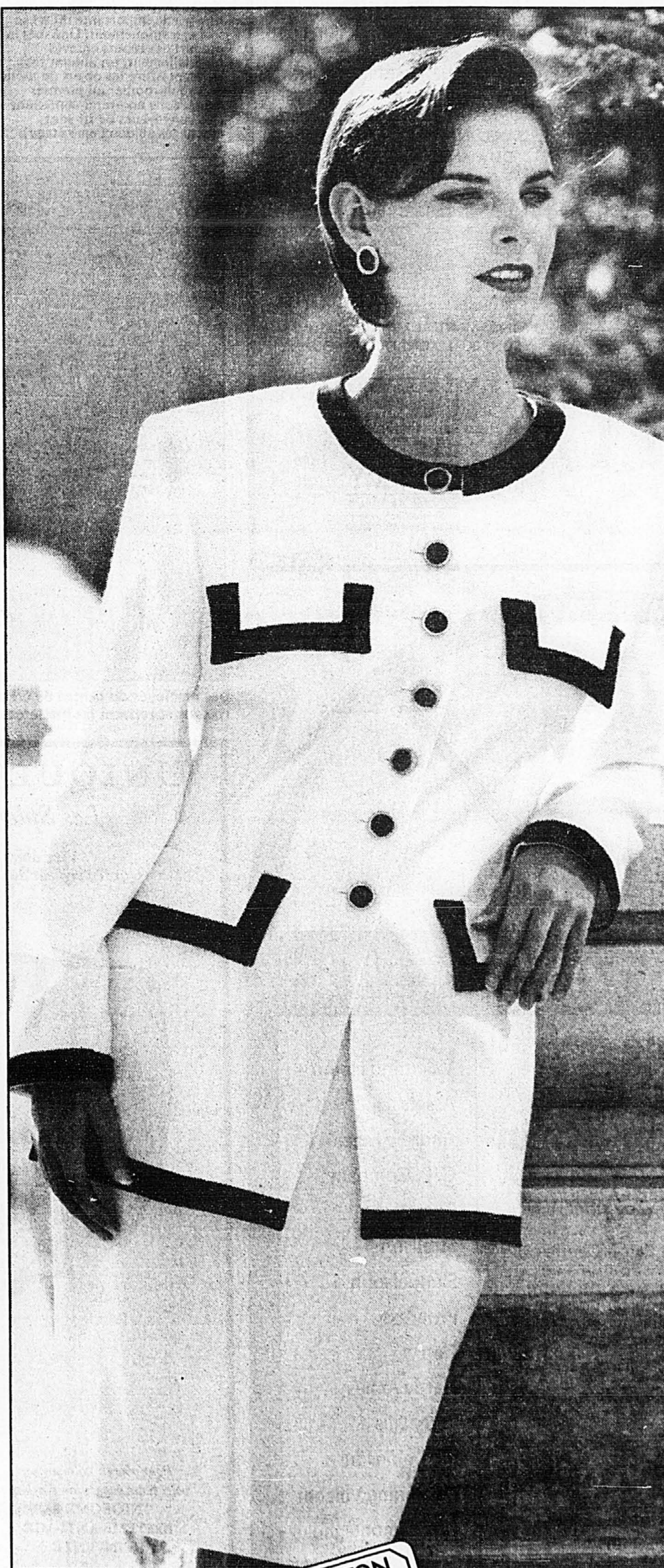


FOURRURES
CHRISTIAN DIOR
SEULEMENT CHEZ HOLT RENFREW

Nous présentons les Fourrures Christian Dior, une magnifique collection de superbes manteaux de la célèbre maison de couture parisienne. Venez les découvrir dès aujourd'hui, notre exclusivité à Montréal dans le Salon des fourrures Birger Christensen chez Holt, au 2^e.

SHERBROOKE ET DE LA MONTAGNE, 812-5111 • 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



Voilà Louben

Le tailleur Louben vous accompagnera jusqu'au soir !

Louben combine sophistication et sens pratique ! Vous porterez ce tailleur passe-partout aussi bien pour le travail que pour un dîner en tête à tête. Tout est dans le jeu des contrastes entre le blanc cassé et le noir, entre la veste et la jupe droite (avec ceinture) entièrement doublée. Voilà un tailleur à l'allure dynamique ! Fait au Canada. Tailles: 6 à 14. Et ce n'est qu'un petit exemple de notre collection Louben.

1. Veste en crêpe de laine, 225.00
2. Jupe. Blanc cassé ou noir, 100.00

Vendu chez Eaton Centre-ville ainsi qu'à Laval et Pointe-Clair. Boutique Numéro 1, rayon 442.

Achats en personne seulement.



EATON

Argent remis si la marchandise ne satisfait pas

Il faut savoir comment fonctionnent les centres de tri

DANIELLE BONNEAU

■ Lorsqu'elles font de la récupération, plusieurs personnes pensent bien faire et rangent leurs matières recyclables en respectant le principe des poubelles russes, souligne Roc Genereux, chargé de projet à la

direction de la récupération et du recyclage au ministère de l'Environnement du Québec. Elles mettent un pot de verre dans une boîte de conserve, qu'elles placent ensuite dans une boîte de céréales.

C'est mal connaître comment fonctionnent les centres de tri. Ceux-ci, en effet, sont

clairement divisés. Une section est réservée aux contenants de métal, de plastique et de verre, tandis qu'une autre est consacrée exclusivement aux fibres (carton et papier). C'est pourquoi on demande aux consommateurs de séparer les matières recyclables et de les mettre dans des bacs ou des cloches différentes. Comme l'a révélé une visite du

centre de tri de la firme Rebutis solides canadiens, situé dans l'ancienne carrière Miron, des employés, installés de chaque côté d'un tapis roulant, retirent les matières qui ne sont pas recyclables.

Ils enlèvent à la main tout ce qui ne fait pas l'affaire (fixatifs, casseroles, fers à repasser, articles en styromousse, sacs de plastique, jouets, etc.). Ce qui n'est pas bon est lancé sans cérémonie dans un des grands bacs situés à proximité. Il faut voir, notamment, tous les articles de métal qui sont mis de côté et seront refilés à des ferrailleurs (ces pièces ne sont pas très appréciées, explique Louise Guay, responsable du contrôle de qualité, car elles peuvent briser l'équipement et entraîner des arrêts de production).

Les employés doivent faire vite, pour laisser échapper le moins de produits indésirables possible.

En les voyant à l'oeuvre, on réalise combien il est important, pour les consommateurs, de bien faire leur part à la maison. Le premier employé de la chaîne, ainsi, était chargé uniquement de déchirer les sacs de plastique et d'en vider le contenu!

Le tri mécanique

Du côté des contenants de métal, de plastique et de verre, une partie importante du tri se fait mécaniquement. Une fois la plupart des rebuts enlevés manuellement, un aimant très puissant attire les objets de métal et les fait tomber au premier étage, dans un grand contenant (les convoyeurs de tri sont aménagés au deuxième étage).

Les contenants d'aluminium, non sélectionnés, sont placés par un employé dans un bac séparé. Il ne reste donc plus que les contenants de plastique et de verre sur le tapis roulant.

Un peu plus loin, les contenants de plastique sont acheminés dans un tambour rotatif muni d'orifices de différentes grandeurs. Les contenants de plastique y sont séparés en fonction de leur format. Ils sont ensuite redivisés manuellement et placés dans divers bacs (c'est le cas, par exemple, des bouteilles de boisson gazeuse, des bouteilles de plastique transparent de type huile Crisco et Windex).

Il ne reste donc plus que le verre sur le tapis roulant. Celui-ci est mis de côté, en attendant l'entrée en fonction imminente d'une nouvelle ligne de montage, qui lui sera exclusivement consacré.

Du côté des fibres, le même travail initial de déblayage est effectué. Les contenants de verre, de métal ou de plastique qui sont mélangés au papier et au carton sont manuellement mis de côté pour être envoyés dans l'autre section. Les objets indésirables sont enlevés (articles de styromousse, lières pour chats (!!!), litres de lait, vêtements, etc.). Pour qu'il ne reste que la matière recyclable.



BOUTIQUE
Raffinati

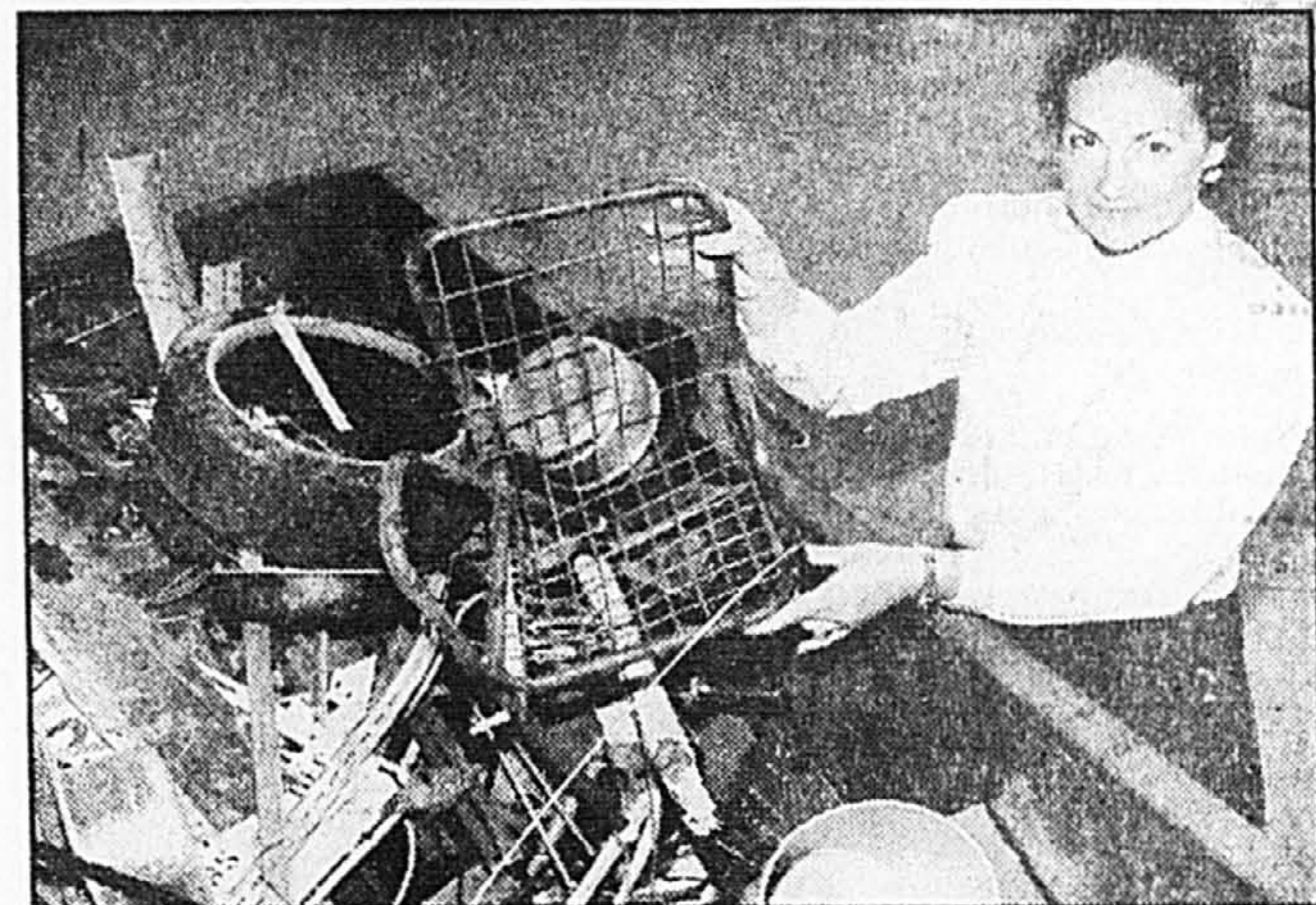
DÉCOUVREZ UNE MAGNIFIQUE
COLLECTION DE MANTEAUX
« TAILLE PETITE »
RÉALISÉE PAR LE MAÎTRE-TAILLEUR ...
... RAFFINATI
FABRIQUÉ À PARTIR DE LAINE
ITALIENNE, CHAUDE ET LUXUEUSE,
NOS MANTEAUX SONT DISPONIBLES
DANS UN VASTE CHOIX DE STYLES,
DU MANTEAU « SWING » AU
MANTEAU DE MARIN.

TAILLES 4 À 14

P.S. NOS MANTEAUX TAILLES RÉGULIÈRES
SONT ÉGALEMENT FANTASTIQUES!!



OGILVY
TROISIÈME ÉTAGE
Sainte-Catherine
angle de la Montagne
842-7711



Des articles de métal de toutes sortes sont acheminés aux centres de tri. Selon Louise Guay, ils peuvent briser l'équipement et entraîner des arrêts de production.

PHOTO JEAN GOUILL, La Presse



Des employés du centre de tri de Rebutis solides canadiens sont installés de chaque côté d'un tapis roulant et retirent les matières qui ne sont pas recyclables.

PHOTO JEAN GOUILL, La Presse

BOUTIQUE DISTINCTION

Les cercles chic les plus courus de l'élégance au masculin

Cet automne, si vous tenez à vous distinguer de la cohue, vous trouverez chez Eaton Centre-ville des vêtements de couturiers à la hauteur de vos aspirations.

La Boutique Distinction chez Eaton Centre-ville vous propose les plus belles réalisations de créateurs internationaux et québécois. Votre capital-image est un atout important de votre succès. Voici l'occasion rêvée d'acquiescer des arguments mode percutants.

Eaton Centre-ville seulement, Boutique Distinction, 2^e étage, rayon 629.

Défilé de mode chez Eaton Centre-ville

Découvrez les nouvelles collections d'automne de Valentino Uomo, Assets, Andrew Fezza et C. P. Company, le jeudi 22 octobre à 18 h 30 chez Eaton Centre-ville, 2^e étage.

Valentino Uomo
Assets
Andrew Fezza
C. P. Company
Bugatti
Strellson
Samuelsohn
Progress
Elan
Hardy Amies
Perry Ellis
Bill Robinson
Dénommé Vincent
Guy Lamontagne
Turbulence

EATON

Argent remis si la marchandise ne satisfait pas

UNIQUEMENT CHEZ OGILVY

Les Splendeurs d'Automne de Lancôme

Votre avec tout achat de 19,50 \$ ou plus de produits Lancôme.
Offre en vigueur du lundi 19 octobre au samedi 31 octobre 1992 inclusivement.
Une prime par personne. Quantités limitées.



LANCÔME
PARIS



NIOSOME+, 50 \$.

Pour obtenir votre prime,
voici notre suggestion d'achat:
**NIOSOME+
SYSTÈME ANTI-ÂGE
REINVENTÉ**

NIOSOME+ atténue l'apparence
des rides et des ridules déjà
existantes. Appliqué
quotidiennement, il contribue
à retarder les prochains
signes de vieillissement cutané.

OGILVY

BEAUTÉ-REZ-DE-CHAUSSÉE

1307 OUEST, RUE SAINTÉ-CATHERINE, MONTRÉAL, QUÉBEC

Cuisiner avec les grands chefs



Madame Thérèse Daigle, spécialiste en cuisines orientales, présente sa recette de rouleaux impériaux. PHOTO JEAN GOUPIL, La Presse

Rouleaux impériaux

RICHARD BERGERON
collaboration spéciale

■ Aux États-Unis, la cuisine vietnamienne est la nouvelle cuisine exotique à la mode. L'une des cuisines les moins riches qui soit, les mets vietnamiens regorgent cependant de saveurs et de textures variées.

Si le reste de l'Amérique ne fait que découvrir cette cuisine, ici, au Québec, elle nous est plus familière puisque nos premiers restaurants vietnamiens datent du début des années 70. Il faut savoir cependant que la gastronomie indochinoise, c'est beaucoup plus que les éternelles soupes et brochettes comme nous le fera découvrir dans ses cours madame Thérèse Daigle, spécialiste en cuisines orientales, à partir du 18 novembre 1992.

INGRÉDIENTS

- 180 g (6 oz) de porc frais haché;
- 5 crevettes moyennes, non cuites, décortiquées, nettoyées et émincées;
- 6 châtaignes d'eau, émincées;
- 2 oz de fèves germées;
- 125 ml (1/2 tasse) de carottes râpées;
- 1 oignon, haché finement;
- 30 ml (2 c. à table) de chair de crabe, émincée;
- 1 oeuf;
- 5 ml (1 c. à thé) de nuoc mam (sauce de poisson);
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sucre;
- 1 ml (1/4 c. à thé) de poivre blanc;
- 12 à 14 galettes de riz d'environ 7 po de diamètre (17,5 cm);
- 11 (4 tasses) d'huile végétale, au goût;
- 12 à 14 feuilles de laitue Boston;
- Sauce nuoc cham (servie dans de petits bols).

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients (sauf les galettes de riz, l'huile et les feuilles de laitue) dans un grand bol et bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois car plus les ingrédients seront amalgamés, meilleure sera la farce des rouleaux.

Placer une galette de riz entre deux linges propres mouillés en prenant soin de conserver les autres dans leur sac de plastique, hermétiquement fermé pour ne pas qu'elles se dessèchent. Laisser reposer la galette entre les deux linges de 2 à 3 minutes pour l'amollir et la rendre ainsi malléable. Procéder de la même façon pour les autres galettes.

Déposer une galette de riz sur une surface propre et la replier sur elle-même à 1 po (2,5 cm) du bord de façon à former un rebord double, donc plus solide. Puis, déposer 1 à 2 c. à soupe de farce près du rebord, replier les deux côtés par dessus la farce et rouler fermement. Préparer de même les autres rouleaux et les laisser sécher environ 10 minutes, à la température de la pièce.

Chauffer l'huile à 350° F (180° C), y faire frire les rouleaux pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis les déposer sur du papier absorbant. (Les rouleaux peuvent être précuits dans l'huile à 300° F (150° C) et se conserver au réfrigérateur pendant quatre jours enveloppés d'une feuille de cellophane).

Accompagner les rouleaux impériaux de légumes crus et de sauce nuoc cham. Pour se servir, prendre dans sa main une feuille de laitue, puis y déposer un peu de légumes crus et y déposer un rouleau. Fermer le tout en roulant fermement et tremper dans la sauce nuoc cham.

Pour informations: 389-8241.
Tous droits réservés: Institut National des Viandes Inc.

Le Canada, vainqueur à Francfort

FRANÇOISE KAYLER

■ Aux Olympiades culinaires qui viennent de se dérouler à Francfort, le Canada a remporté les grands honneurs et les Autochtones, de l'or.

La brigade du Canada a pris la première place, lors de cette compétition où s'affrontent, tous les quatre ans, des chefs venant de tous les horizons.

Cette année, trente-cinq pays étaient en lice.

Formée de chefs de l'Ouest, l'équipe nationale du Canada a devancé l'équipe nationale suisse d'un demi-point seulement, mais a distancé de dix points l'équipe de Singapour qui s'est classée troisième. Ce sont les Suisses qui, il y a quatre ans, avaient remporté les honneurs.

L'argent pour le Québec

Deux cents équipes régionales participaient à ces Olympiades. C'est l'équipe du Québec qui a accumulé le plus de points.

L'argent lui a été décerné pour l'ensemble de la compétition tandis que deux médailles d'or lui ont été attribuées dans les catégories sculptures sur graisse et sculptures sur pastillage et sucre.

Les chefs autochtones

Une première, cette année, aux Olympiades de Francfort: la participation d'une brigade formée de chefs autochtones.

Participant sur une base individuelle, les membres de cette équipe ont remporté sept médailles d'or, deux médailles d'argent et deux médailles de bronze.

M.A.C.
EN DIRECT ET EN PERSONNE

La Tournée Beauté Techno Rage du 21^e siècle de M.A.C. est en route **DESTINATION MONTREAL**. Prestigieux et intergalactique, le compte à rebours imaginé par Frank Toskan vous projetera dans le fantastique en compagnie de cinq mannequins futuristes venus du 21^e siècle.

Rencontrez et parlez maquillage avec Toskan et faites-vous maquiller par l'équipe de maquilleurs M.A.C. Une rencontre qui vous transportera au 21^e siècle de M.A.C. Si vous êtes une mordue de Beauté M.A.C., vous aurez la piqûre.

La Baie, 585, rue Sainte-Catherine Ouest. Le vendredi 23 octobre 1992, de 12 h à 15 h et de 16 h 30 à 18 h 30 et le samedi 24 octobre 1992, de 12 h à 15 h et de 15 h 30 à 17 h.

LA BAIE

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

44736339

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

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

CLUB Multi points

BOTTES POUR JAMBES FORTES POUR DAMES

POINTURES 3 à 13
LARGEURS B à 2E
TOUR DE JAMBES 15" à 20"

AUSSI
CHAUSSURES POUR PIEDS SENSIBLES
POINTURES 3 à 13, LARGEURS AA à EE

CHAUSSURES **d'antifin** 276-8388 276-7979

6629, Saint-Hubert
Montréal, métro Beaubien

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.

AMI

bifteck de ronde désossée, 5,47 (12,48)
bifteck de pointe de surlonge, 7,67 (13,48)
bifteck attendri, 8,77 (13,98)
filets de sole surgelés, 8,80 (13,99)
fromage suisse Kraft 227g, 2,59
pommes McIntosh du Qué., sac de 3 lb, 0,99
kiwis de Nouvelle-Zélande, 40,99
brocoli du Qué., 0,79 chacun
carottes sac de 2 lb, 0,49
navet moyen du Qué., 0,55 (0,25)

JUVI

roti de palette coupe ordinaire, 2,16 (0,98)
roti de cotes croisées, 4,37 (1,98)
roti de sac de porc, 3,70 (1,68)
bacon Maple Leaf 500g, 2,58
poires Bartlett de Californie, 1,74 (0,79)
raisins verts Thompson de Californie, 3,51 (1,59)
citrouille, 1,29
rutabaga, 0,64 (0,29)

MAXI

cuisse de poulet frais avec dos, 1,48 (0,67)
poitrines de poulet frais avec dos, 3,68 (1,67)
boeuf hache ordinaire, 2,14 (0,97)
fondue chinoise de boeuf 400g Deli-Portions, 4,37
saucisses fumées ordinaires 450g Lafleur, 1,87
bacon ordinaire 500g Taillefer, 2,39
filet de poisson blanc surgelé individuel 2-3 on, 6,81 (3,09)
fromage Provolon Gigantino canadien Saputo, 10,30 (4,67)
poires Rocha du Portugal, 2,16 (0,98)
melon miel de Californie, 1,98
fraises en chopine de Californie, 1,38
pommes Granny Smith des E.U., 8lb, 3,47
laitue romaine de Californie, 0,98
concombre des E.U., 20,28
celéri de Californie, 0,98
olives vertes importées 18lb, 18,98

AXEP

poulet frais moins de 2 kg, 2,60 (1,18)
poitrines de poulet avec dos, 5,04
ailles de poulet frais, 3,04 (1,38)
saucisses porc et boeuf, 3,26 (1,48)
boeuf à fondue bourguignonne, 10,10 (4,58)
filet d'aiglefin frais, 12,52 (5,68)
fromage à la crème canadien Havarti, 7,83 5,48
fromage cheddar P'tit Qué., 227g 2,39
pommes McIntosh du Qué., sac de 3 lb 1,19
kiwis des E.U., sac de 6 on, 1,49
oranges Sunkist Valence de Californie, 121,99
poivrons vert des E.U., 2,18 (0,99)
courgettes du Qué., 3,73 1,69
citrouilles du Qué., 1,29 chacune
tomates rouges de Floride, 1,96 (0,89)
chou-fleur de Californie, 1,79 chacun

BONICHOIX

longe de porc frais bout de côte, 2,18 (0,98)
épaule de porc frais partie du paleron, 2,60 (1,18)
gigot d'agneau surgelé complet, 6,57 (2,98)
bacon Lafleur 500g, 2,28
filets de morue du Pacifique surgelés, 5,03 (2,28)
fromage cheddar fort de Beauce, 12,30 (5,58)
fromage cheddar P'tit Qué., 400g, 3,39
poires Bartlett des E.U., 2,18 (0,99)
pommes Granny Smith de Californie, 1,74 (0,79)
oranges Valence de Californie, 121,69
raisins verts Calmeria de Californie, 3,28 (1,49)
kiwis de Nouvelle-Zélande, 30,89
tomates roses de serres du Qué., 3,28 (1,49)
laitue romaine des E.U., 0,89
concombres des E.U., 0,59
poivrons verts des E.U., 3,28 (1,49)
citrons de Californie, 40,99

BONIPLUS

poulet frais, 3,04 (1,38)
cuisse de poulet frais avec dos, 2,16 (0,98)
poitrines de poulet frais, 4,81 (2,18)
ailles de poulet frais, 3,48 (1,58)
foie de boeuf tranche surgelée, 113g, 0,38
truite arc-en-ciel surgelée, 4,37 (1,98)
éperlans de mer surgelés, 4,37 (1,98)
bacon Lesters 500g, 2,78
oranges Valence de Californie, 121,69
poires Bartlett des E.U., 2,18 (0,99)
raisins verts Calmeria de Californie, 3,28 (1,49)
raisins rouges Empereur de Californie, 2,62 (1,19)
laitue romaine des E.U., 0,89

HERITAGE

bifteck de tournedos, 7,65 (3,47)
saucisses fraîches genre allemand, 7,65 (3,47)
côtes levées, 6,55 (2,97)
foie de boeuf tranche surgelée 113g, 0,37
filets de poisson blanc corégone surgelés, 6,77 (3,07)
fromage fondu en tranche Schneider's 500g, 2,97
pamplemousses roses ou blancs, 60,99
pommes McIntosh ou Cortland du Qué., 8lb, 2,98
poires Rocha du Portugal, 2,16 (0,98)
brocoli du Qué., 0,98
choux de Bruxelles du Qué., 2,16 (0,98)
laitue Boston de serres du Qué., 0,98
piments verts des E.U., 2,16 (0,98)
champignons blancs du Canada, 4,37 (1,98)

IGA

rosbif de palette coupe ordinaire, 2,18 (0,98)
rosbif de cotes croisées, 4,37 (1,98)
rosbif de palette désossée, 5,69 (2,58)
bifteck de palette coupe ordinaire, 2,60 (1,18)
bifteck de pointe d'épaule, 7,01 (3,18)
boeuf à ragout désossé, 6,57 (2,98)
épaule de porc fumée Taillefer, 3,48 (1,58)
demi-jambon genre toupie, 4,81 (2,18)
gigot d'agneau frais importé, 9,88 (4,48)
bacon Schneiders 500g, 2,69
saumon rose du Pacifique surgelé, 3,79 (1,68)
filet de turbot frais, 10,98 (4,98)
fromage fort de Beauce, 12,30 (5,58)
fromage brick de Beauce, 10,98 (4,98)
fromage Camembert, 17,59 (7,98)
bananes Turbana, 0,73 (0,33)
raisins rouges Empereur de Californie, 2,84 (1,29)
pommes Délicieuses rouges de Washington, 2,18 (0,99)
poires Bosc de Californie, 1,74 (0,79)
pommes de terre jaunes du Qué., sac de 5 lb, 1,19
poireau du Qué., 0,79 chacun
concombres sans pépins du Canada, 0,99 chacun
tomates rouges des E.U., 2,62 (1,19)
laitue Iceberg du New Jersey, 1,19 chacune
pois mange-tout du Guatemala, 5,93 (2,69)

INTERMARCHÉ

jambonneau de porc frais, 2,82 (1,28)
cuisseau de veau désossé, 13,18 (5,98)
bifteck de surlonge tranche entière avec filet, 6,35 (2,88)
escalopes de porc frais, 7,67 (3,48)
filet d'aiglefin frais, 12,52 (5,68)
filet de turbot du Pacifique surgelé, 5,25 (2,38)
moules cultivées, 3,18
bacon Maple Leaf 500g, 2,58
préparation de fromage fondu Black Diamond 500g, 3,29
fromage bleu dans Agropur, 12,52 (5,68)
pommes Spartan du Canada, 1,94 (0,88)
bananes Chiquita du Honduras, 1,06 (0,48)
papaye du Brésil grosseur 12, 1,59
raisins verts Thompson de Californie, 3,48 (1,58)
courges du Qué., 0,84 (0,38)
endives du Qué., 6,13 (2,78)
champignons blancs de culture canadienne, 227g, 0,98

METRO

longe de porc frais bout de côte ou bout de filet, 1,94 (0,88)
bifteck de faux-filet, 10,98 (4,98)
boeuf hache mi-maigre, 3,70 (1,68)
épaule de porc fume picnic, 2,84 (1,29)
roti de cotes croisées de veau de grain frais, 6,13 (2,78)
gigot d'agneau frais de l'Australie, 8,77 (3,98)
poulet de grain frais Vallée du Richelieu, 5,03 (2,28)
bacon Lafleur 500g, 1,99
filets de sole frais, 11,09 (4,99)
filets de sébaste de l'Atlantique surgelés, 5,49 (2,49)
cheddar canadien Agropur, 8,38 (3,79)
pommes Granny Smith, 1,52 (0,69)
raisins rouges Empereur, 2,18 (0,99)
kiwis de Nouvelle-Zélande, 40,99
pommes Grenade de Californie, 20,99
figues fraîches de Grèce, 0,89 chacune
avocat du Mexique, 9,99
laitue romaine ou en feuilles de Californie, 0,99
carottes du Qué., 5lb, 0,99
oignons jaunes du Qué., 5lb, 0,99
anis fenouil du Qué., 0,99
panais du Qué., 1lb 0,69
tomates rouges de serres du Qué., 4,16 (1,89)
betteraves du Qué., 2lb, 0,59

MONT CARMEL

pommes McIntosh 3 lb, 0,99
poires Anjou de Washington, 1,74 (0,79)
pamplemousses blancs de Floride, 50,99
brocoli du Qué., 0,69
rutabaga du Qué., 0,42 (0,19)
oignons du Qué., 5lb, 0,69
chou-fleur de Californie, 1,29
laitue Iceberg de Californie, 0,79
aubergines régulières de Floride, 1,74 (0,79)

PROVIGO

épaule de porc frais genre picnic, 1,74 (0,79)
roti de longe de porc, 4,12 (1,87)
jarrets de porc surgelés plus de 2kg, 1,08 (0,49)
cotelettes de longe de porc, 6,57 (2,97)
fesse d'agneau de Nouvelle-Zélande, 10,98 (4,98)
cuisse de dinde fraîches sans os Butterball, 4,83 (2,19)
poitrines de poulet frais avec dos, 6,59 (2,99)
saucisses campagnardes porc et boeuf surgelées Roy 2 kg, 4,36
bacon Schneider's, 1,99
filets de truite arc-en-ciel fraîche, 100g 1,45 (6,58)
fromage Fruilamo Saputo, 11,62 (5,27)
poires Bartlett des E.U., 1,74 (0,79)
raisins rouges Empereur de Californie, 2,18 (0,99)
carambole de Malaisie, 1,29
kiwis de Nouvelle-Zélande, 40,99
melon miel des E.U., 1,29
broco-fleur des E.U., 0,99
laitue romaine des E.U., 0,99
tomates italiennes du Qué., 2,18 (0,99)
choux de Bruxelles en tige du Qué., 1,69
radichio d'Italie, 6,59 (2,99)
anis Andy Boy de Californie, 1,29

RICHELIEU

rosbif de palette, 2,60 (1,18)
rosbif de cotes croisées, 4,14 (1,88)
jambon fumé découenné sans jarret Merite, 3,28 (1,49)
boeuf hache mi-maigre, 4,14 (1,88)
porc hache décongelé, 3,26 (1,48)
jarrets de porc surgelés, 1,50 (0,68)
bacon Richelieu 500g, 1,79
Filets de sole surgelés, 8,80 (3,99)
fromage Oka Agropur, 16,51 (7,49)
poires Bartlett des E.U., 2,18 (0,99)
pamplemousses roses de Floride, 30,99
raisins rouges Napoléon d'Espagne, 3,28 (1,49)
pommes rouges ou jaunes Délicieuses des E.U., 2,18 (0,99)
tomates rouges des E.U., 1,52 (0,69)
laitue Iceberg de Californie, 0,79
chou-fleur de Californie, 1,89
concombre des E.U., 0,69

SUPER C

demi-jambon désossé genre toupie, 3,28 (1,49)
bifteck de tournedos bte familiale, 7,25 (3,29)
cuisse de poulet frais avec dos, bte familiale seul., 1,74 (0,79)
jarrets de porc surgelés, bte familiale seul., 1,21 (0,55)
cotelettes de porc frais, bte familiale, 3,06 (1,39)
saucisses à déjeuner surgelées, bte familiale seul., 2,18 (0,99)
darnes de saumon surgelées du Pacifique, 9,68 (4,39)
bananes du Costa Rica, 0,86 (0,39)
pommes Granny Smith des E.U., 1,30 (0,59)
brocoli du Qué., 0,49
chou-fleur des E.U., 1,79
tomates des E.U., 1,52 (0,69)

MONT CARMEL
AU Sommet DE LA FRAÎCHEUR DU JARDIN
BROCOLI
69¢ CHAQUE
Grosceur 14 QUÉBEC
NOUS PRÉPARONS AUSSI DES PANIERS DE FRUITS!

D'autres délicieux spéciaux

POIRES ANJOU Grosceur 135 Washington 79¢/lb	AUBERGINES RÉGULIÈRES Floride 79¢/lb	POMMES CELLO Mc Intach Québec sac de 3 lbs: 99¢	CHOU-FLEURS Grosceur 12 Californie 129¢/ch
PAMPLEMOUSSES BLANCS Indian River Grosceur 50 Floride 5/99¢	LAITUE ICEBERG Grosceur 24 Californie 79¢/ch	OIGNONS DU QUÉBEC sac de 5 lbs: 69¢ sac de 2 lbs: 29¢	RUTABAGAS Navet du Québec 19¢/lb

LA RECETTE DE LA SEMAINE... LES BROCCOLIS GRATINÉS DU CHEF GILLES
• 3 pieds de brocoli • 1/4 tasse farine • 1 ct. beurre • 1 tasse lait • 1/4 tasse fromage provolone rapé.
Cuire les brocolis à la vapeur 8 minutes, placer dans un plat allant au four, saler, poivrer. Dans une poêle, mélanger beurre, farine et laisser brunir, insérer le lait et mélanger jusqu'à consistant. Verser le mélange sur les brocolis, parsemer de fromage et faire gratiner le tout au four. Servir.

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 25/10/92. BUREAU CHEF 387-2644

Vêtements de ski HIVERNA
DIRECTEMENT DU MANUFACTURIER
Prix de fin de saison tout au long de l'année
Fabriqué chez nous NOUVELLE COLLECTION 1992-1993
Le plaisir est direct
5455, av. de Gaspé, local 701, Montréal 270-8470
Du lundi au vendredi, 9 h à 16 h Le samedi, 8 h 30 à 12 h 30
26 autres boutiques au Québec
Montréal et ses environs: 270-8470 Autres régions: 1 800 463-3790

Le Gala Excellence 1992
La Presse
HOMMAGE AUX 52 PERSONNALITÉS DE LA SEMAINE

et à **Jean Drapeau**

Ginette Reno
Jean-Pierre Ferland
Ronald Corey
Robert Bourassa
Luc Lavoie
Ludmilla Chiriaeff
Gordon Gietz
Jacques Chirac
Philippe Clay
Diana Soviero
Gino Quilico
Marie Bernard Meunier
Chantal Lambert
Claude Brochu
Bernard Uzan
Lyse Guérin
Maurice Druor
Philippe de Gaspé Beaubien
Philippe Noiret
Brian Mulroney
Robert Marien
Renée Claude
Robert Lapalme
Gaston L'Heureux
Les Petits Chanteurs du Mont-Royal
Les disciples de Massenet

À l'occasion du 350e anniversaire de Montréal, un hommage spécial sera rendu à Monsieur Jean Drapeau qui a présidé aux destinées de Montréal pendant près de 30 ans.

Animé par Gaston L'Heureux, le Gala Excellence présente les 52 "personnalités de la semaine" et couronne la Personnalité de l'année 1992.

SRC TÉLÉVISION
Dimanche aux Beaux Dimanches, 20 h 30
Réalisation: Roger Fournier
Direction musicale: Paul Baillargeon
Conception: Roger D. Landry

La tomate... ornementale!

■ Originaire du Mexique et d'Amérique centrale, la tomate n'a été connue en Europe qu'au XVIe siècle et elle a longtemps été considérée comme une plante médicinale, ou même... ornementale: l'agronome Olivier de Serres la voyait à la décoration des tonnelles!

Le botaniste Cesalpin (1519-1603), l'appelait la « mala insana », c'est-à-dire le fruit qui rend fou! Et, pendant la Révolution, deux siècles après son introduction en Europe, seuls quelques collectionneurs possédaient des plants de tomate.

C'est sous la forme de sauces plus ou moins relevées qu'elle a finalement commencé à entrer dans la cuisine méditerranéenne. Les Anglo-Saxons, quant à eux, s'en méfiaient jusqu'à la fin du siècle dernier... Et ce n'est que dans les années 1920-1930 qu'elle a commencé à être largement commercialisée en Europe.

Si elle a gardé en français son nom d'origine azteque: «tomati», elle a été appelée «pomme d'or» par les Italiens et «pomme d'amour» par les Provençaux.