

Le yogourt nature, ce méconnu



DANIELLE BONNEAU

Si on demandait aux Québécois « Qui veut du yogourt nature? », rares sont ceux qui se précipiteraient pour en avoir.

On a appris à manger le yogourt nature avec des fruits, du miel ou de la confiture, mais on ne l'a pas totalement apprivoisé. On en prend avec du pain ou avec des muffins... à condition qu'on n'y goûte pas et qu'on ne le voit pas trop.

« Mais le yogourt nature, c'est plus qu'une base pour la trempette, s'est exclamé la semaine dernière Julien Letellier, professeur de cuisine au module d'enseignement professionnel de l'UQAM. Il ne faut pas se gêner pour l'employer.

« Le yogourt nature a plusieurs avantages, précise le cuisinier qui a découvert le produit en expérimentant à la maison. Il rend la sauce crémeuse, il se conserve bien et il a un faible taux de gras. »

De fait, dans ses recettes, dont on a quelques exemples ci-dessous, le yogourt nature remplace des aliments qui ont plus de matières grasses. Il accompagne un coulis de framboises et des crêpes aux pommes et aux amandes (plutôt qu'une crème anglaise). Ou encore, il prend la place de la crème fouettée dans le muesli, un mets typiquement suisse.

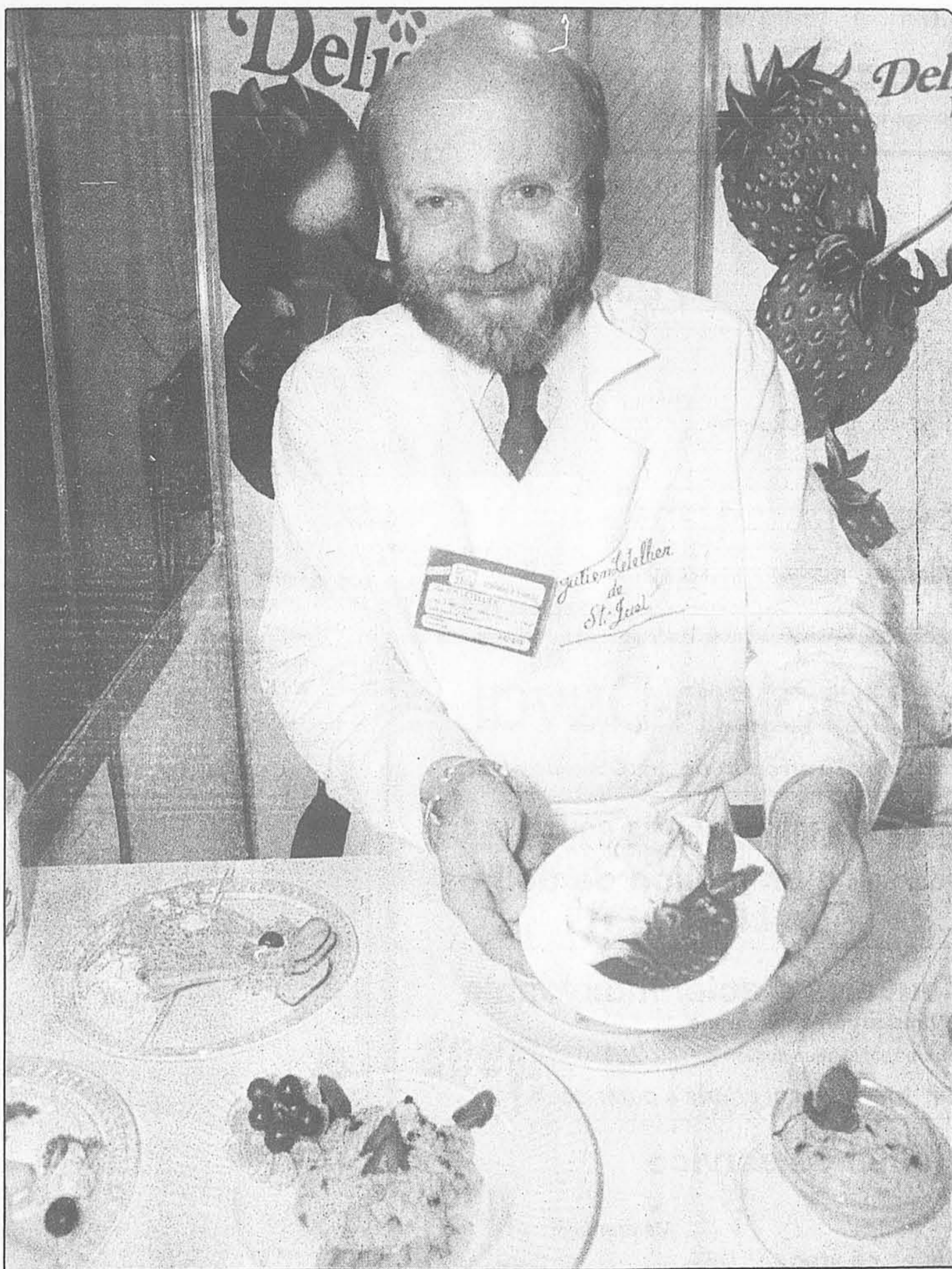
« Le yogourt nature reste aussi plus stable, on remarque moins de décaantation, poursuit-il. Et non seulement aucune couche de peau ne se forme sur le dessus de la sauce, mais elle se conserve également deux ou trois jours dans le frigo. »

Julien Letellier, qui a publié trois livres de recettes, l'an dernier (*Menus pour recevoir* et deux livres sur les crêpes et les omelettes), recommande de se familiariser avec le yogourt en l'utilisant d'abord dans les sauces froides. Il dit qu'ensuite on peut s'attaquer aux sauces chaudes.

Selon lui, on ne devrait pas avoir peur de sortir le yogourt du réfrigérateur à l'avance pour qu'il soit à la température de la pièce. Cette précaution, recommandée pour ne pas faire tourner la sauce, peut être observée sans danger.

« Il ne faut pas avoir peur d'improviser, » déclare-t-il.

Si vous désirez vous procurer gratuitement les autres recettes créées par Julien Letellier (salade de poires et d'avocat au yogourt nature, bouquet de cresson et d'endives à la sauce de yogourt nature, crêpes à la grecque au yogourt nature, gratin d'épinards au yogourt nature et crêpes fameuses au yogourt aux fruits), écrivez à: Aliments Delisle, Division Produits aux consommateurs, 100, rue de Lauzon, Boucherville, Québec. J4B 1E6.



Le chef Julien Letellier.

Mes conseils

— Si la texture du mélange était trop serrée, ajouter du lait.

— Excellente recette en valeur nutritive.

— Il est préférable de faire reposer le bichermuesli quelques heures avant de servir.

Rendement: 10 portions.

Sauce froide au yogourt nature

(Pour crustacés et poissons)

500 ml (2 tasses) de yogourt nature

100 ml (4 onces) de sauce ketchup ou sauce Chili

3 c. à table (3 c. à soupe) de persil frais haché

2 à 4 c. à table (2 à 4 c. à soupe) de Brandy ou cognac
2 quartiers de citron
2 à 3 gouttes de Tabasco (facultatif)
sel, poivre au goût

Méthode

- Dans un bol, mélanger le yogourt, le ketchup avec le persil.
- Bien remuer ensemble.
- Parfumer avec le Brandy ou le cognac, le jus de citron.
- Relever la sauce avec le Tabasco, si vous le désirez.
- Assaisonner au goût.
- S'assurer que la sauce soit bien homogène.

Mes conseils

- Cette sauce accompagne très bien les crevettes servies en coquetel.
- Utiliser dans la préparation d'une salade de crustacés.

— Ajouter des cornichons marinés hachés et de l'oignon haché, et servir comme sauce d'accompagnement à un filet de poisson grillé, etc.

Rendement: 600 ml (2 tasses / 4 onces)

Sauce vinaigrette au yogourt nature

500 ml (2 tasses) de yogourt nature
300 ml (1 1/2 tasse) de mayonnaise
2 à 4 c. à table (2 à 4 c. à soupe) de câpres
2 à 4 c. à table (1 à 2 c. à soupe) de vinaigre
1 à 2 gousses d'ail hachées finement
Sel, poivre au goût

Méthode

- Frotter le fond d'un bol avec l'ail.

- Mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Réserver la vinaigrette au réfrigérateur, quelques heures avant l'utilisation.
- Utiliser cette sauce avec la salade de votre choix.

Mes conseils

- On peut utiliser du vinaigre de fruits ou le jus des câpres.
- Avant de servir, ajouter de l'oignon ou du poireau haché finement.
- Ajouter du parmesan ou du gruyère râpé dans la vinaigrette.
- Accompagner les crudités de légumes. Prendre soin de blanchir légèrement les légumes tels brocolis et choux-fleurs avant de servir.

Rendement: 800 ml (3 1/2 tasses)

(Suite en D 2)

PHOTO La Presse

120 à 150 g (1 tasse) environ de flocons d'avoine
150 ml (1/2 tasse) de lait ou plus
130 g d'amandes ou de noix finement rapées
100 g (moins d'1/2 tasse) de sucre
10 pommes pelées coupées en dés
100 g (1/2 tasse) de raisin de corinthe
100 g (1/2 tasse) de noix de coco râpée non sucrée
Jus de 2 citrons
125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
125 ml (1/2 tasse) de fruits en saison
3 c. à soupe (3 c. à table) de miel

Méthode

- Faire gonfler les flocons d'avoine avec le lait durant 15 minutes.
- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
- Ajouter les flocons d'avoine.
- Dresser dans les coupes.
- Décorer de poudre de noisette ou de crème fouettée.
- Servir froid.

Le yogourt nature, ce méconnu

(Suite de la page D 1)

Sauce de volaille au yogourt nature

½ oignon moyen haché
8 champignons émincés
1 à 2 c. à soupe (1 à 2 c. à table) de beurre
1 à 2 c. à soupe (1 à 2 c. à table) de farine
180 ml (¾ tasse) de lait (ou bouillon de volaille)
125 ml (½ tasse) de yogourt nature
1 tasse de poulet ou moins.
Quelques gouttes de vinaigre de fruits (framboises, groseilles, etc.)
1 à 2 pincées de base de poulet déshydratée
Poivre et muscade au goût

Méthode

- Faire revenir les oignons et les champignons dans le beurre sans trop les colorer.
- Saupoudrer légèrement de farine.
- Verser peu à peu le lait jusqu'à l'obtention d'une sauce.
- Incorporer le yogourt sans cesser de remuer. Bien mélanger.
- Ajouter le poulet.
- Assaisonner et ajouter la base de poulet ainsi que la muscade.
- Parfumer au vinaigre de fruits.
- Vérifier la texture de la sauce.
- Chauffer à peine quelques minutes à feu moyen.
- La sauce est prête à utiliser.

Mes conseils

- Cette sauce accompagne très bien les pâtes telles tortellini, linguine, etc.
- Servir sur une timbale (vol-au-vent) et garnir de persil haché.
- Faute de timbales, utiliser une tranche de pain grillé (toast).
- On peut remplacer le poulet par du jambon ou tout autre viande cuite.

Rendement : 2 personnes.

Crêpes aux pommes et aux amandes

4 crêpes fines à dessert
2 à 3 pommes

3 à 4 c. à soupe (3 à 4 c. à table) d'amandes effilées
370 ml (1½ tasse) de Yogourt nature
1 à 2 c. à soupe (1 à 2 c. à table) de beurre
1 à 3 c. à soupe (1 à 3 c. à table) de sirop d'érable
2 à 4 c. à soupe (2 à 4 c. à table) de calvados ou de cointreau
Huile (quantité suffisante)

Méthode

- Faire dorer les crêpes des deux côtés dans l'huile. Réserver.
- Ajouter le sirop d'érable au yogourt. Réserver.
- Peler et couper les pommes en quartier assez minces.
- Faire revenir les pommes dans la poêle avec le beurre pendant 2 à 3 minutes.

- Ajouter les amandes et mélanger délicatement.
- Verser le calvados ou le cointreau sur cette préparation.
- Retirer du feu lorsque les pommes sont tendres. Réfrigérer.
- Recouvrir chaque crêpe de la garniture aux pommes et les rouler.
- Dresser sur les assiettes et entourer d'un cordon de yogourt.
- Servir froid ou chaud.

Mes conseils

- On peut relever le goût des pommes avec de la canelle ou de la muscade.
- On peut garnir d'amandes grillées.

Rendement : 4 portions.

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

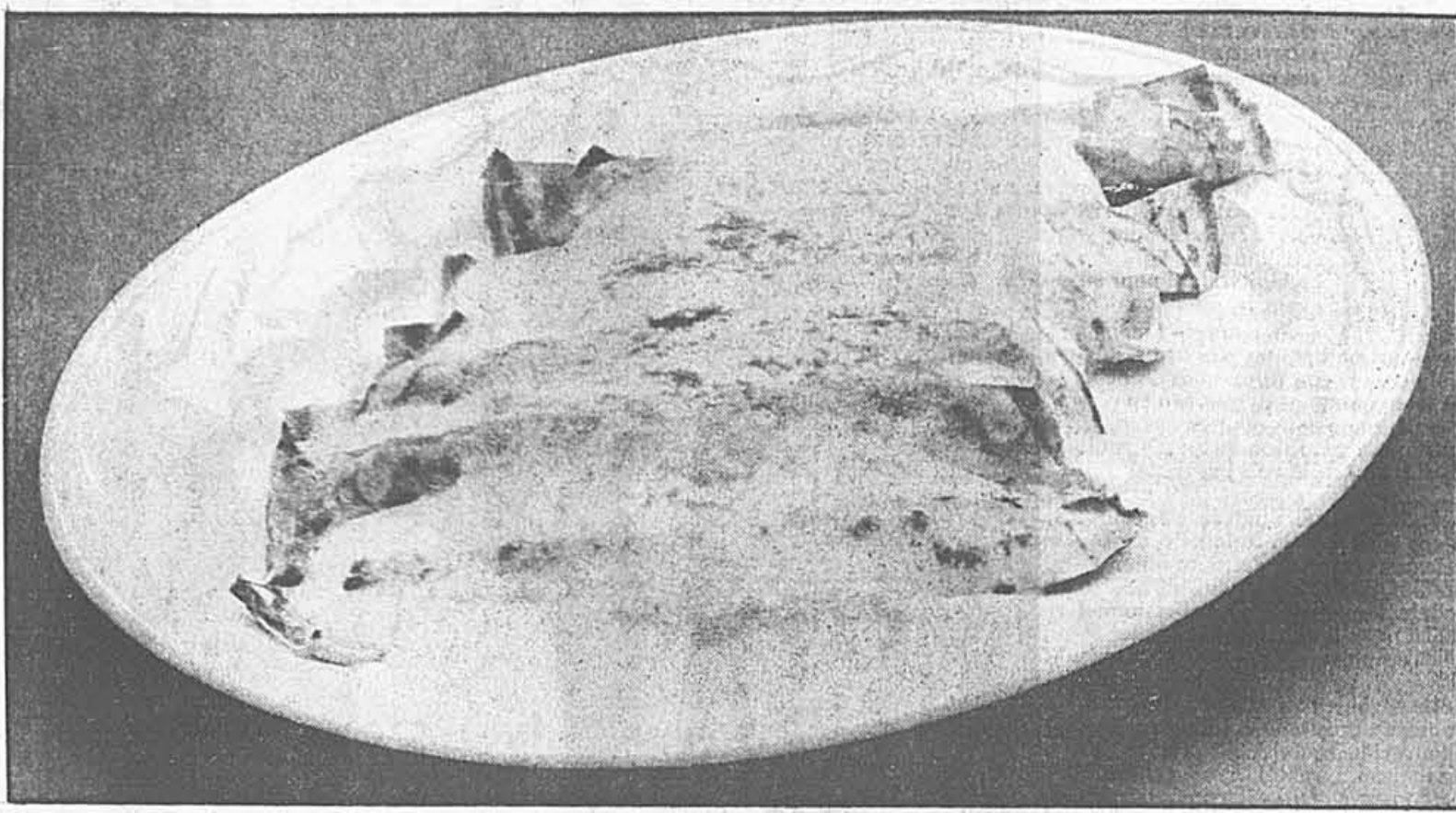
MENU Salade de chou rouge, au lard et aux raisins Croquette de porc Crêpe au sabayon et à la poire

CRÊPE AU SABAYON ET À LA POIRE

Préparation : 30 min. (Repos : 1h)
Cuisson : 20 à 30 minutes
Rendement : 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

250 mL farine	(1 tasse)
15 mL sucre	(1 c. à table)
2 oeufs	
300 mL lait	(1¼ tasse)
Essence de vanille	(quantité suffisante)
30 mL beurre fondu	(2 c. à table)
Beurre	(quantité suffisante)
6 poires pochées, en conserve	
4 jaunes d'oeufs	
1 oeuf	
75 mL alcool de poire	(½ tasse)
2 mL zeste de citron, râpé	(½ c. à thé)
100 mL sucre	(½ tasse)
100 mL vin blanc, sec	(½ tasse)



MÉTHODE

- Tamiser la farine et lui ajouter le sucre.
- Bien battre les oeufs et les mélanger avec le lait et l'essence de vanille.
- Ajouter ce liquide aux ingrédients secs et bien mélanger, puis incorporer le beurre fondu; laisser reposer cette pâte à crêpe pendant 1 h.
- Faire cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive, en utilisant un peu de beurre pour chaque crêpe.

- Réserver les crêpes cuites.
- Couper les poires en petits cubes et les réserver.
- Battrer les jaunes d'oeufs dans un bol métallique avec l'oeuf, l'alcool de poire, le zeste de citron, le sucre et le vin blanc.
- Battre le tout à l'aide d'un fouet, en réchauffant l'appareil à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et mousseuse; la retirer du feu.
- Préparer ce sabayon à la dernière minute.
- Garnir chaque crêpe avec 30 mL (2 c. à table) de sabayon et quelques dés de poire.
- Rouler les crêpes et les déposer sur un grand plat allant au four.
- Napper les crêpes avec le reste du sabayon et les passer sous le grill du four ou à la salamandre pendant quelques secondes, afin d'obtenir une légère coloration.
- Servir ces crêpes sans tarder.

PHOTOGRAPHIE: Centre des ressources didactiques de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Caplan-Duval

Magasin d'entrepôt de la Côte-des-Neiges

SOLDE ET LIQUIDATION DE COUPELLERIE
Pour plus d'un million de dollars
À LIQUIDER

Couverts d'acier inoxydable de fabrication canadienne

Prix courant chaque couvert 60\$

Maintenant offerts à partir de **999\$**

Pièces de service

Prix courant 30-60\$

Maintenant **499\$**

Pièces en vrac

(cuillères, fourchettes, couteaux)

Au bas prix de **99¢** chacune

Nous vous offrons en outre des
couverts en acier inoxydable
importés du Portugal

499\$
le couvert



Caplan-Duval

483-4040

LES SPÉCIALISTES
DE LA TABLE

6700, Côte-des-Neiges (Plaza Côte-des-Neiges), Magasin d'entrepôt
(Juste au sud de Jean-Talon)

Aux Éditions La Presse
et Transmonde

DES LIVRES POUR TOUS
LES GOÛTS ET TOUTS LES BUDGETS



CUISINE DU QUÉBEC
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.
Plus de 600 recettes familiales de 18 régions touristiques du Québec. 152 pages.
812



MONSIEUR LE MAIRE... DE 68 À 86
Jean-Pierre Girard
Meilleures caricatures de Jean Drapeau parues dans La Presse. 256 pages.
946



LE GUIDE TOURISTIQUE DU QUÉBEC
Édition revue et augmentée. Préparée sous la direction de Michel-G. Tremblay. Le guide touristique du Québec le plus complet sur tous les aspects. 432 pages.
788



LE TOUR DU MONDE EN 80 JOURS
André-É. Tremblay et Michel-G. Tremblay
Fiche technique, quoi voir et quoi faire. 80 photos et cartes. 352 pages.
793



RECETTES DE GOURMETS POUR MAIGRIR
Seul ou avec l'aide de votre médecin Jean-Martin Marnieau, m.d. Maigrir tout en ayant une alimentation saine et plus fins gourmets. 272 pages.
696



LA CUISINE AU ROBOT
Thérèse Daigle-Charette
Institut national des viandes
Trucs et conseils pour four à micro-ondes ou traditionnel. 216 pages.
927



LES NOUVELLES ENIGMES DU PROF JISSE
Jean-Claude Parquet
Enigmes mathématiques sous forme de jeux et d'histoires. 112 pages.
573



LA GRILLE DES MORDUS
Maurice Hannequart
52 grilles et solutions à la fin du livre. 128 pages.
791

Pour les femmes qui veulent
réussir leur carrière.

LE DÉFI D'UNE CARRIÈRE COMMENT LES FEMMES PEUVENT LE RELEVÉ
Ruth Markel

Ce livre d'action, d'analyse pratique, traite des stratégies de carrière pour les femmes. Ruth Markel propose donc une démarche par étapes qui illustre les questions et leurs préoccupations et qui vise à concrétiser leurs plans de carrière.
132 pages

20% DE RÉDUCTION
aux abonné(e)s de La Presse sur tous nos livres

EN VENTE PARTOUT



COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE
Service rapide et efficace
285-6984
Économisez temps et argent en commandant vos livres des Éditions La Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à composer le numéro 285-6984, donner votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD et le tour est joué. Ce service vous est offert du lundi au vendredi de 9h à 17h.
Faire de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.
Compteur de vente: 44, rue Saint-Antoine ouest, Montréal

BON DE COMMANDE
Veuillez me faire parvenir le(s) livre(s) correspondant au(x) numéro(s) de code indiqué(s) par un crochet.

	Prix régulier	Prix abonné(e)
<input type="checkbox"/> (520)	13,95 \$	11,15 \$
<input type="checkbox"/> (812)	13,95 \$	11,15 \$
<input type="checkbox"/> (696)	13,95 \$	11,15 \$
<input type="checkbox"/> (927)	15,95 \$	12,80 \$
<input type="checkbox"/> (573)	8,95 \$	7,15 \$
<input type="checkbox"/> (791)	11,95 \$	9,55 \$
<input type="checkbox"/> (946)	14,95 \$	11,95 \$
<input type="checkbox"/> (788)	12,95 \$	10,35 \$
<input type="checkbox"/> (793)	11,95 \$	9,55 \$

No d'abonné(e)

À retourner aux:
Éditions La Presse, Ltée
44, rue Saint-Antoine ouest
Montréal (Québec) H2Y 1J5

NOM: _____
ADRESSE: _____
PROVINCE: _____
CODE POSTAL: _____
TOTAL: _____
CI-JOINT: _____ \$

TÉL: _____
(Plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention pour commande complète).

IMPORTANT: joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse. Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

MasterCard No. _____
Visa No. _____

Le yogourt, un produit de plus en plus populaire

DENNIS BUECKERT
de la Presse Canadienne

«Cléopâtre s'y baignait et, selon la légende, les hordes de guerriers de Genghis Khan y puisaient leur courage. Pourtant, les spécialistes canadiens de la commercialisation ont mis du temps à comprendre tout le profit qu'ils pourraient tirer du yogourt.»

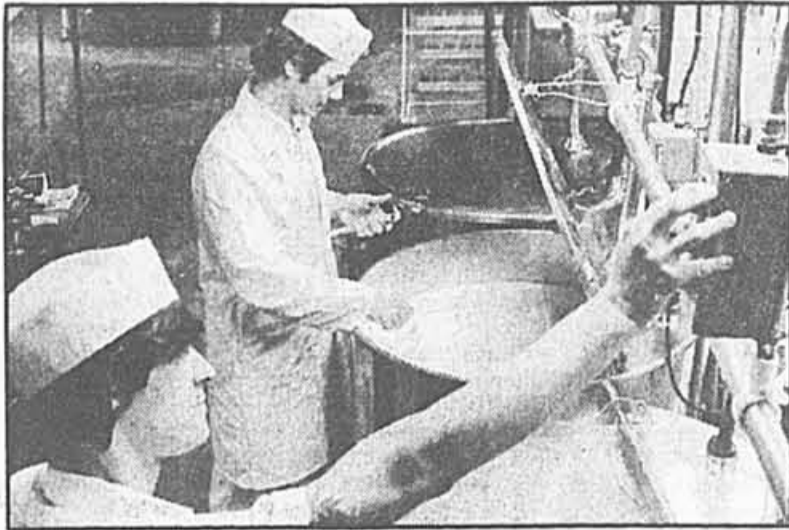
Même au cours des années 50, ce produit laitier vieux de nombreux siècles se vendait surtout dans les épicerie fines, au côté de mets exotiques et rares. On ne l'offrait que dans une seule saveur... nature.

Aujourd'hui, le yogourt occupe les étagères de toutes les épicerie et il est distribué en une multitude de saveurs et de variétés. Il représente d'ailleurs un des secteurs les plus progressifs de l'industrie de transformation des produits alimentaires.

«L'industrie du yogourt se porte très bien au Canada», reconnaît René Desmarais, d'Agropur, la gigantesque coopérative laitière québécoise qui produit Yoplait, la marque la plus populaire du pays.

La consommation de yogourt, au Canada, a connu une croissance extraordinaire au cours des 20 dernières années, selon M. Desmarais. Les Canadiens ont acheté pour quelque \$216 millions de yogourt, l'an dernier, soit une moyenne de 3,2 kilos par personne, contre une consommation moyenne de 0,18 kilo par personne en 1966.

Dans son ensemble, l'industrie laitière connaît une croissance lente — certains affirment qu'elle stagne — mais les ventes de yogourt ont connu une



Le yogourt, c'est du lait fermenté par des bactéries spécifiques.

croissance moyenne de 13 à 14 p. cent par année, au cours du dernier lustre.

Le marché lucratif du yogourt a été lancé involontairement par les jeunes de la fin des années 60 qui adoptèrent la croûte pour une alimentation plus saine.

«Au début des années 70, ce produit s'adressait surtout aux femmes», d'expliquer M. Desmarais. «Les femmes en sont toujours les plus grandes consommatrices, mais les jeunes l'adoptent de plus en plus.»

Chez les hommes

Ce dernier rappelle que les femmes sont plus sensibilisées que les hommes aux problèmes de l'alimentation et du surplús de calories.

Les recherches en marketing ont permis d'établir que certains hommes, notamment les plus âgés, perçoivent mal l'image d'alimentation saine que projettent les producteurs de yogourt.

«Il y a quelques années encore, le yogourt était associé à la génération «granola». L'homme macho oeuvrant sur un chantier de construction refusait de s'associer avec ces gens.»

Aujourd'hui, les spécialistes en marketing ne présentent plus le yogourt comme un aliment dit de santé, mais tentent plutôt de le rendre attrayant aux adolescents et aux jeunes dans la vingtaine.

«Nous jouons très faiblement son aspect nutritif», explique M. Desmarais. «Ce que nous voulons, avant tout, c'est faire comprendre aux adolescents que le yogourt appartient de plein droit à leur vie de tous les jours.»

«Pour les adolescents, nous devons constamment remettre cette image à jour. Pour un adolescent, l'année dernière représente en effet un passé lointain.»

Ces commentaires auraient certes été renversants aux

oreilles d'Éli Metchnikoff, le savant français à qui on attribue la responsabilité d'avoir fait connaître le yogourt à l'Occident, au tournant du siècle.

Metchnikoff, un spécialiste en gérontologie, avait entrepris l'étude du mode de vie des montagnards bulgares, dans l'espoir de découvrir pourquoi ces derniers atteignaient un âge aussi avancé. Il a conclu que ce phénomène était partiellement dû à leur consommation régulière de yogourt, aliment qu'ils avaient adopté au 12^e siècle après l'avoir emprunté à des peuplades du Moyen-Orient.

Les nutritionnistes modernes jugent parfaitement justifiée la réputation d'aliment sain que l'on accorde au yogourt. Préparé avec du lait fermenté auquel on ajoute des bactéries, le yogourt contient tous les éléments que l'on retrouve dans le lait, soit le calcium, les protéines et les vitamines, ainsi qu'une bonne quantité de bactéries. Ces organismes unicellulaires se multiplient dans l'intestin et facilitent la digestion.

Produit vivant

«Le yogourt est un produit vivant», affirme M. Desmarais. «Il contient pas moins de 100 millions de bactéries dans un seul gramme.»

Ces bactéries continuent de se multiplier dans le contenant et, si on le laisse un peu trop longtemps sur les étagères, il peut littéralement défoncer le contenant. Ce phénomène limite donc à environ un mois la période durant laquelle on peut laisser le yogourt sur les étagères des magasins. Certaines compagnies contournent le problème en pasteurisant le produit, procédé qui neutralise les bactéries.

M. Desmarais juge toutefois que la pasteurisation détruit le produit lui-même. «Si vous pasteurisez après fermentation, toutes les cultures sont mortes. Selon notre définition, ce n'est plus du yogourt. Agropur tente pour sa part de conserver un produit totalement naturel.»

M. Desmarais reconnaît que le yogourt canadien, y compris Yoplait, contient plus de sucre que le produit européen. Le yogourt canadien répond toutefois aux goûts particuliers des consommateurs, malgré ce supplément de sucre ajoutée quelque 100 calories par 100 grammes du produit: une portion normale de yogourt représente environ 175 grammes.

«Les préférences pour ce qui

est du contenu en sucre varient d'une personne à une autre et même d'une province à une autre», de dire M. Desmarais. «Nous le réduisons à un niveau acceptable pour la grande majorité.»

Par ailleurs, le yogourt habituellement environ deux pour cent de matières grasses, soit un niveau beaucoup plus faible qu'aux États-Unis où certaines marques contiennent jusqu'à 10 p. cent de gras.

M. Desmarais révèle qu'Agropur est à mettre au point un produit contenant moins d'un pour cent de matières grasses, pour les personnes désireuses de réduire leur consommation de calories et de cholestérol.

LE SOLDE DU NOUVEL AN CHINOIS

se poursuit jusqu'au 29 février

40% DE MOINS SUR MEUBLES CHINOIS

Agent distributeur officiel des meubles laqués de Pékin au Canada



中國物產

Paravent laqué noir avec pierres incrustées
Toute notre marchandise est directement importée de Chine

30% de moins sur toute autre marchandise

• Tapis • Bijoux • Jade et ivoire • Cloisonnés • Blouses de soie • Porcelaine et poterie • Nappes • Kimonos • Dessins et peintures chinois • Cadeaux variés •

PRODUITS & RESSOURCES DE CHINE LTÉE

357, rue de la Commune Ouest, Vieux Montréal
(près du bord de l'eau, au pied de la rue McGill)

Heures d'affaires: du lundi au samedi, 10 h à 17 h.

845-6151

Stationnement gratuit. Ouvert au public

Vente

DE

FOURRURES

JUSQU'À 60%!

JAQUETTE VISON coupe CORDUROY	à partir de 1298
TÊTES DE VISON garni RENARD TEINT	1298
FOURRURES pour HOMMES	1398
CASTOR LONGS POILS	1498
RATON LAVEUR teint NOIR garni RENARD BLEU	1598
VISON PEAUX ALLONGÉES	1998

QUANTITÉ LIMITÉE
FAITES VITE!

FINANCEMENT DISPONIBLE*

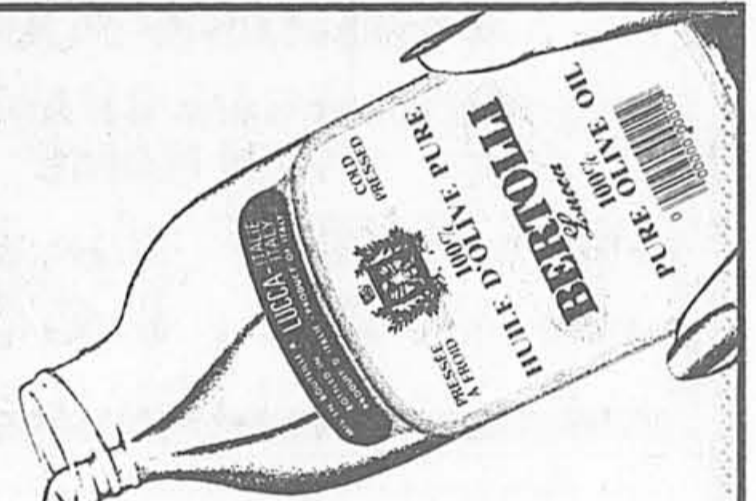
787 est, rue Mont-Royal
à deux pas du métro

Giguère

FOURRURES

N'oubliez pas notre service après-vente

*sur crédit approuvé



BERTOLLI... L'HUILE D'OLIVE

Débordante de saveur!

Revivez toute la saveur de vos salades, sauces et plats cuisinés—et débarrassez-vous du fade et de l'ennuyeux. Rehaussez la saveur de vos recettes préférées avec l'huile d'olive pure Bertolli... l'huile Classico traditionnelle à la saveur fine, l'huile Extra Vierge à la saveur riche et la toute nouvelle Extra-Légère au goût délicat.

Sortez de l'ordinaire! Employez l'huile d'olive Bertolli et ajoutez à vos plats, une touche de perfection.

BERTOLLI

50¢ Coupon du fabricant Expire le 31/5/88

ÉPARGNEZ 50¢
sur tous formats et variétés

d'huile d'olive Bertolli

50¢ Au détaillant: Bertolli Canada vous rembourse le montant indiqué sur ce coupon plus 11,25 pour frais de manutention seulement s'il vous est présenté par votre client à l'achat du produit spécifique. Tout autre usage de ce coupon peut être considéré comme frauduleux. Ce coupon ne peut être présenté, sur demande, des factures attestant l'achat de stocks suffisants dans les derniers 90 jours pour couvrir le nombre de coupons à échanger, cette offre sera nulle. Les coupons qui nous sont remis deviennent notre propriété. Nous ne rembourserons que le détaillant qui nous présente ce coupon. Pour obtenir le remboursement du coupon, envoyez-le par la poste à Bertolli Canada, C.P. 3000, Saint Jean, Nouveau Brunswick, E2H 4L2.



L'avocat, pour rompre la monotonie des salades d'hiver

Presse Canadienne

■ Pour rompre la monotonie des salades d'hiver, rien de tel que l'avocat, ce fruit frais et crémeux qui ajoute du goût et de la couleur.

Disponible toute l'année, l'avocat peut aussi être passé au robot culinaire pour être servi en soupe froide, ou coupé et mélangé dans un plat épicé. Quant aux salades, il suffit d'en ajouter quelques tranches.

Originaire d'Amérique centrale, l'avocat a ses détracteurs parce qu'il contient une forte teneur en gras et en calories. Son gras est toutefois composé d'huiles végétales polyinsaturées, ce qui n'est donc pas dommageable pour les vaisseaux sanguins.

Un avocat pèse environ 284 grammes, ou 10 onces, et compte quelque 300 calories.

Outre les gras polyinsaturés, l'avocat contient des protéines, du potassium, des vitamines A et C, et de la niacine.

Les Canadiens peuvent actuellement acheter les avocats géants en provenance de la Floride. Il s'agit d'une variété différente de celle importée de Californie.

La chair du fruit floridien est aqueuse avec un goût de lait. La plupart de ces avocats renferment un large noyau. La cavité laissée par celui-ci peut être remplie de fruits de mer ou de salade de poulet.

L'avocat de plus petite taille qui nous vient de Californie, et dont l'écorce est différente, a pour sa part une chair plus cré-

meuse et une riche saveur de noisette.

«L'avocat californien noircit lorsqu'il mûrit. C'est aussi la meilleure variété sur le marché», explique Louis Bungaro, acheteur de fruits et de légumes exotiques pour la compagnie Chiovitti Banana, qui vend ses produits à Toronto.

Le temps frais et humide de Californie a retardé l'envoi des cargaisons d'avocats, mais ceux de Floride et de la côte ouest sont d'excellente qualité, souligne encore M. Bungaro.

Achetez vos avocats quelques jours avant de les manger. Préférez ceux qui ne sont pas meurtris ou tachés. Ils doivent être fermes mais aussi céder légèrement sous la pression.

Il vaut mieux ne pas acheter des avocats durs comme pierres car ils prennent du temps à mûrir. Si vous devez malgré tout les utiliser la journée même ou le lendemain, placez-les dans un sac de papier brun dans un endroit chaud, ou au four micro-ondes pendant une trentaine de secondes.

Si vous n'avez pas tout de suite besoin de vos avocats, rangez-les pendant deux ou trois jours dans un bol ouvert à la température de la pièce jusqu'à ce qu'ils aient mûri.

Lorsqu'il est mûr, un avocat cède facilement sous la pression, mais il ne doit pas être mou au point de garder la marque de vos doigts.

La chair de l'avocat est si délicate qu'une fois coupé, elle noircit très rapidement. Même si ce

phénomène ne change rien au goût ou à la texture du fruit, celui-ci est alors moins appétissant.

Pour les empêcher de noircir, frottez les surfaces coupées avec du jus de lime ou de citron. Les

moitiés non-utilisées seront enveloppées dans un plastique transparent, après avoir été frottées

avec le jus et en y laissant le noyau, et pourront être conservées au réfrigérateur.

L'irradiation, une technique controversée pour conserver les aliments

CARL HARTMAN
Presse associée
WASHINGTON

■ Les aliments conservés par irradiation présentent certains avantages et les perspectives d'utilisation de cette méthode s'améliorent, déclare le département américain de l'Agriculture.

Le procédé est toujours sujet à controverse aux États-Unis, où seuls les épices et deux cargaisons-test de fruits tropicaux ont été irradiés.

En revanche en France, ce procédé — en fait une méthode de décontamination et de stérilisation — est utilisée depuis plusieurs années mais seulement pour certains produits tels, notamment, les pommes de terre et les épices.

De nombreux gouvernements, parmi lesquels le Japon, la RFA, la Grande-Bretagne, l'Australie et le Danemark, interdisent totalement les importations d'aliments irradiés.

Toutefois trois organisations des Nations-Unies — la FAO (Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture), l'OMS (Organisation mondiale de la Santé) et l'AIEA (Association internationale de l'Énergie atomique) — ont convenu en 1980 que l'irradiation ne rendait pas les aliments toxiques

et ne posait aucun problème nutritionnel, a souligné le département de l'Agriculture.

Mais «l'intérêt soutenu des États-Unis pour cette technologie intéressante mais qui soulève des difficultés pourrait conduire d'autres pays à y regarder à deux fois, ce qui éclaircirait d'un nouveau jour le devenir de l'irradiation des aliments», note le département américain dans un numéro de «Foreign Agriculture».

Une photo montre une pomme de terre irradiée conservée pendant un an et demi à neuf degrés, en excellent état. Sur une autre photo, on peut voir une autre pomme de terre, conservée dans les mêmes conditions mais sans avoir été irradiée. Elle est toute ridée et a commencé à germer.

L'irradiation est le passage des aliments aux rayons-X, Gamma ou autres rayons électroniques.

Les moustiques

Les responsables américains attendent une réponse du Japon à une proposition visant à irradier des cargaisons de pamplemousses pour les protéger de la mouche antillaise qui s'attaque aux fruits.

Bill Helms, administrateur adjoint du service d'inspection sanitaire de la flore et des animaux au sein du département de l'Agric-

culture, a déclaré dans une interview que le Japon irradiait environ 15 p. cent de sa production de pommes de terre.

Yasuo Endo, conseiller pour l'agriculture de l'ambassade du Japon, a précisé que 10 000 tonnes de pommes de terre d'Hokkaido étaient irradiées pour empêcher la germination. Le Japon, a-t-il dit, n'a pas l'intention d'irradier d'autres produits en raison de l'hostilité des consommateurs.

«L'irradiation alimentaire continue d'être une question sensible au Japon, sans aucun doute à cause des expériences vécues pendant la Deuxième Guerre mondiale», selon l'article de la revue agricole américaine.

D'après le département de l'Agriculture, c'est l'URSS qui dispose du plus grand centre d'irradiation alimentaire, à Odessa, sur la mer Noire. D'après une source, ce centre a irradié 500 000 tonnes de céréales l'année dernière.

La Grande-Bretagne également irradie certains produits alimentaires dans le but de préserver ses qualités ainsi que pour des maladies qui nécessitent une alimentation stérile.

L'Australie a publié des conseils sur l'irradiation, bien qu'aucun des États pré-cités ne les ait acceptées et continuent d'interdire les importations d'aliments irradiés.

SEARS

LIQUIDATION

DE 1 000 000\$

DE MEUBLES

DE CHAMBRE À COUCHER

RABAIS 700\$

MOBILIER DE CHAMBRE 'OPEN HOME'

Mobilier 4 pièces en pin massif. Comprend miroir, chiffonnier 5 tiroirs, commode 7 tiroirs et panneau de chevet pour lit 2 places/grand 2 places

1299⁹⁹

Ch. Sears ord. 1999.99\$

RABAIS 500\$

MOBILIER DE CHAMBRE 'SHERMAG' EN CHÊNE

Mobilier 4 pièces en chêne massif. Comprend chiffonnier à porte, commode triple, miroir et panneau de chevet pour lits 2 places, grand 2 places. Fini chêne clair.

1999⁹⁹

Ch. Sears ord. 2499.99\$

RABAIS 200\$

ÉLÉGANTE MOBILIER 'COUNTRY FRENCH'

Mobilier 4 pièces. Comprend armoire, commode triple, miroir et panneau de chevet. Fini acajou à décor imprimé.

1199⁹⁹

Ch. Sears ord. 1399.99\$

RABAIS 120\$

MOBILIER DE CHAMBRE À PRIX ÉCONOMIQUE

Mobilier 4 pièces comprenant commode triple, chiffonniers 5 tiroirs, miroir et panneau de chevet pour lit 2 places/grand lit 2 places.

449⁹⁹

Ch. Sears ord. 569.99\$

RABAIS 25% GRAND CHOIX DE MEUBLES 'RANCHO'

Meubles pour chambre d'enfants... En merisier massif! Au choix miroir, commode triple, chiffonnier 4 tiroirs, table de chevet, chaise, etc.

74⁹⁹
449⁹⁹

Ch. Sears ord. 99.99\$ à 599.99\$

RABAIS 20% MOBILIER DE CHAMBRE HOMESTEAD POUR JEUNES

Notre mobilier le plus en demande! En érable massif! Venez voir les pièces à 20% de rabais!

27⁹⁹
1015⁹⁶

Ch. Sears ord. 34.99\$ - 1269.99\$

Prix en vigueur jusqu'au 27 février 1988, ou jusqu'à épuisement des stocks.

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. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310; St-Jérôme, Carrefour du Nord, 432-2110. Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.

A chaque commerçant sa politique d'acompte

■ Bien des gens sont surpris de ne pouvoir récupérer l'acompte qu'ils ont laissé pour une marchandise dont ils n'ont plus envie, ou qu'ils trouvent insatisfaisante. L'Office de la Protection du Consommateur leur rappelle que le marchand n'a aucune obligation dans ce sens. Et comme c'est lui, le marchand, qui décide de la grosseur de l'acompte, c'est au consommateur de prendre des précautions.

Il faut être particulièrement prudent dans les secteurs du meuble, de la rénovation domiciliaire et du commerce itinérant. Il faut aussi se méfier des longs délais de livraison.

L'OPC recommande de respecter les étapes suivantes:

- garder à l'esprit que le commerçant n'est pas obligé de vous remettre votre acompte si vous changez d'idée;
- avant de déposer un acompte, magasiner pour vérifier si tous les commerçants exigent la même somme;
- vérifier aussi si le commerçant itinérant a un permis, si le commerçant de meubles a ouvert un compte en fiducie (l'OPC peut vous renseigner);

- garder l'acompte au minimum; pour le contrat de vente itinérant, le commerçant ne peut demander de paiement avant que ne soit expiré le délai d'annulation de 10 jours (à moins de pouvoir livrer avant);
- payer de préférence par chèque; cela vous permet d'inscrire sur le chèque «payé à l'ordre de l'entreprise X en fiducie», quand il s'agit d'acheter des meubles qui ne seront pas livrés avant deux mois, ou de transiger avec un agent de voyages; cela pourra faciliter les recours légaux en cas de problème;

- exiger un reçu quand vous payez un acompte au comptant.

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

AXEP

jambon toupie, 4,37 (1,98)
 epaule de porc (picnic), 2,16 (0,98)
 quart de jambon, 5,03 (2,28)
 bifteck ou rosbif d'aloyau, 7,23 (3,28)
 soc de porc, 2,82 (1,28)
 bifteck de contre-filet, 14,51 (6,58)
 foie de veau, 7,01 (3,18)
 soc de porc fumé, 7,67 (3,48)
 bacon, 500 g 2,98
 eperlans de lac surg., emb. 454 g 1,88
 fromage St-Paulin, Gouda, Forêt noire 13,40 (6,08)
 pamplemousses blancs Fl., 4 pour 0,99
 poires Bartlett Chili, 1,30 (0,59)
 nectarines Chili, 2,62 (1,19)
 céleri Fl., l'unité 0,79
 rutabagas Qué., 0,37 (0,17)
 épinards E.-U., sac 10 oz 0,99

BONICHOIX

rôti de palette (c. ord.), 3,04 (1,38)
 rôti de côtes cr., 4,37 (1,98)
 bifteck ou rôti de côtes de choix, 8,77 (3,98)
 rôti de palette (c. eur.), 3,26 (1,48)
 rôti de palette dés., 4,37 (1,98)
 boeuf à ragout dés., 4,37 (1,98)
 rôti roi, 8,77 (3,98)
 boeuf haché maigre, 5,03 (2,28)
 bacon, 500 g 2,48
 filets de turbot surg. ind., 11,64 (5,28)
 fromage Brick, 8,77 (3,98)
 raisins verts Chili, 2,18 (0,99)
 pamplemousses blancs Fl., 5 pour 1,39
 prunes rouges Chili, 2,18 (0,99)
 pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,79
 céleri E.-U., l'unité 0,99
 oignons jaunes Qué., sac 2 lb 0,69
 épinards E.-U., sac 284 g 1,09

BONIPLUS

cuisse de poulet avec dos, 1,96 (0,89)
 poulet moins 2 kg, 2,18 (0,99)
 poitrines de poulet avec dos, 3,73 (1,69)
 ailes de poulet, 1,74 (0,79)
 jambonneau de porc, 2,82 (1,28)
 tranches de jambon, 3,26 (1,48)
 foie de porc, 1,50 (0,68)
 bacon, 500 g 2,48
 pamplemousses blancs Fl., 5 pour 1,39
 pommes McIntosh Qué., sac 1,36 kg 1,79
 laitue Iceberg E.-U., l'unité 0,69
 épinards E.-U., cello 284 g 1,09
 oignons jaunes Qué., sac 907 g 0,69

IGA BONIPRIX

poulets moins 2 kg, 1,96 (0,89)
 poitrines de poulet avec dos, 3,73 (1,69)
 cuisses de poulet avec dos, 1,74 (0,79)
 soc de porc dés., roulé, 3,92 (1,78)
 jambonneau de porc, 2,82 (1,28)
 quart de jambon, 3,04 (1,38)
 soc de porc fumé, dés., 7,45 (3,38)
 bacon, 500 g 1,88
 filets de morue surg. ind., 7,89 (3,58)
 saumon rose pac. surg., 8,77 (3,98)
 fromage cheddar extra fort, 9,66 (4,39)
 raisins rouges Chili, 1,96 (0,89)
 kiwis Cal., 5 pour 0,89
 brugnons Chili, 2,18 (0,99)
 bananes, 0,77 (0,35)
 tomates rouges Mex., 1,08 (0,49)
 laitue romaine E.-U., l'unité 0,99
 oignons verts E.-U., 2 pour 0,89
 carottes Qué., sac 5 lb 0,89
 oignons espagnols E.-U., paq. 2 1,29

JOVI

rôti de palette (c. eur.), 3,04 (1,38)
 rôti de côtes cr., 4,14 (1,88)
 boeuf haché mi-maigre, 5,03 (2,28)
 rôti de palette dés., 4,37 (1,98)
 bacon budget, 500 g 1,78
 eperlans de lac surg., emb. 454 g 1,88
 fromage mozzarella, 7,67 (3,48)
 citrons Cal., 6 pour 0,79
 pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,59
 céleri Cal., la chop. 1,99
 fraises Fl., l'unité 0,79
 brocoli Cal., l'unité 0,89
 fèves germées, sac 1 lb 0,59

MARCHE DU JOUR

côtelettes de porc (emb. trio), 3,73 (1,69)
 côtelettes de porc (centre), 4,83 (2,19)
 epaule de veau, 5,05 (2,29)
 poulet de grain, 4,39 (1,99)
 pte de poitrine de boeuf roulé, des. 7,03 (3,19)
 jarrets de porc, 1,74 (0,79)
 escalopes de veau, 13,21 (5,99)
 bacon, 500 g 1,99
 saumon rose pac. surg., 6,37 (2,89)
 filets d'aiglefin frais, 13,21 (5,99)
 raisins verts Chili, 2,84 (1,29)
 mandarines Cal., 1,52 (0,69)
 nectarines Chili, 3,06 (1,39)
 brocoli Cal., l'unité 0,99
 carottes Qué., cello 5 lb 0,99
 céleri E.-U., l'unité 0,99

MAXI

boeuf haché ord., 2,14 (0,97)
 poulet moins 2 kg, 1,87 (0,85)
 dindon surg. (utilité), 2,36 (1,07)
 jambon epaule de porc picnic, 4,78 (2,14)
 bacon, 500 g 2,14

truite arc-en-ciel surg., 7,87 (3,57)
 filets de morue surg. ind., 6,55 (2,97)
 fromage cheddar blanc, 8,75 (3,97)
 pommes Granny Smith E.-U., 1,50 (0,68)
 tangerines kinnosh Cal., 1,50 (0,68)
 pommes McIntosh Qué., cello 3 lb 1,68
 brocoli E.-U., l'unité 0,88
 laitue romaine E.-U., l'unité 0,98
 champignons Qué., 4,37 (1,98)
 piments rouges Esp., 5,91 (2,68)

METRO

longe de porc (côtes), 1,96 (0,89)
 longe de porc (filet), 2,40 (1,09)
 côtelettes de porc (centre), 4,39 (1,99)
 gros poulet surg. 2 kg et plus, 2,40 (1,09)
 soc de porc dés. roulé, 3,95 (1,79)
 jarrets de porc surg., 1,96 (0,89)
 rôti de cuisseau de veau de lait, 17,61 (7,99)
 rôti de paleron ou d'épaule de veau, 8,80 (3,99)
 filets de truite arc-en-ciel, 15,41 (6,99)
 fromage Brick, 8,80 (3,99)
 pommes McIntosh Qué., cello 4 lb 2,39
 kiwis Cal., 3 pour 0,99
 mandarines Cal., 1,52 (0,69)
 raisins verts Chili, 2,40 (1,09)
 brocoli Cal., l'unité 1,09
 pommes de terre nouv. E.-U., 1,08 (0,49)
 laitue Iceberg Cal., l'unité 0,39
 gros poivrons verts Mex., 2,84 (1,29)

PROVIGO

rôti de paleron de veau de grain, 7,89 (3,58)
 jambonneau de porc, 2,16 (0,98)
 rôti de pte d'épaule de veau, 8,55 (3,88)
 côtelettes de porc (emb. trio), 3,92 (1,78)
 soc de porc, 2,60 (1,18)
 epaule de porc (picnic), 2,16 (0,98)
 boeuf haché mi-maigre, 4,81 (2,18)
 jambonneau de porc dés., 4,37 (1,98)
 jarrets de porc, 1,50 (0,68)
 foie de porc tranche, 1,72 (0,78)
 gigot d'agneau racc., 8,77 (3,98)
 soc de porc fumé, 7,01 (3,18)
 epaule de porc picnic, 3,04 (1,38)
 bacon, 500 g 2,08
 filets de turbot surg. ind., 10,32 (4,68)
 fromage Jarlsberg, 11,64 (5,28)
 tangelos mineola E.-U., 1,96 (0,89)
 raisins rouges et verts Br., 5,49 (2,49)
 kiwis E.-U., 3 pour 0,99
 poires Bartlett Chili, 1,52 (0,69)
 brocoli E.-U., l'unité 0,79
 poivrons rouges ls., 5,49 (2,49)
 tomates ls., 5,49 (2,49)

RICHELIEU

poulet à frire moins 2 kg, 1,96 (0,89)
 gigot d'agneau surg., 5,27 (2,39)
 côtelettes d'agneau surg., 8,36 (3,79)
 tranche d'épaule d'agneau, 5,93 (2,69)
 soc de porc dés., roulé, 3,95 (1,79)
 epaule picnic de porc fumé, des., 5,93 (2,69)
 foie de porc tranche, 1,96 (0,89)
 bacon, 500 g 2,49
 filets de morue occ. surg. ind., 6,59 (2,99)
 poires Bartlett Chili, 1,52 (0,69)
 pamplemousses roses Fl., 5 pour 1,19
 raisins rouges Chili, 1,96 (0,89)
 laitue Boston E.-U., l'unité 0,99
 céleri E.-U., l'unité 0,89
 choux verts Qué., 0,55 (0,25)
 oignons verts E.-U., 2 pour 0,99
 épinards E.-U., sac 10 oz 1,29

STEINBERG

rôti d'ext. de ronde, 5,25 (2,38)
 bifteck de ronde att., 9,66 (4,38)
 rôti d'int. de ronde, 6,57 (2,98)
 rôti ou bifteck de pte suri., 7,23 (3,28)
 côtes de flan de porc, 4,83 (2,19)
 gigot d'agneau surg., 5,25 (2,38)
 jambon fumé à l'ancienne, 7,25 (3,29)
 soc de porc dés., roulé, 4,39 (1,99)
 pilons de dinde surg., 1,74 (0,79)
 bacon, 500 g 2,49
 filets de morue surg. ind., 9,46 (4,29)
 fromage cheddar doux, (4,19 lb) 0,93 100 g
 ananas Hond., l'unité 1,29
 raisins Bresil, 6,59 (2,99)
 tomates Mex., 1,30 (0,59)
 tomates Mex., 1,30 (0,59)
 gros poivrons verts Mex., 2,18 (0,99)
 pommes de terre I.P.E., 0,27 (0,12)
 carottes Qué., cello 5 lb 1,19
 choux verts pommes, l'unité 0,79
 endives Qué., 4,39 (1,99)

SUPER CARNAVAL

côtes levées de porc, 4,39 (1,99)
 roti du roi, 8,80 (3,99)
 jeuni dindon surg. (utilité) 5 à 7 kg, 2,18 (0,99)
 boeuf haché mi-maigre, 3,92 (1,78)
 cuisses de poulet avec dos, 2,16 (0,99)
 côtelettes de porc (emb. trio), 4,39 (1,99)
 rôti de palette, 5,91 (2,68)
 raisins rouges Chili, 1,74 (0,79)
 pamplemousses roses ou blancs, 3 pour 0,99
 ananas Mex., l'unité 1,69
 brocoli E.-U., l'unité 0,59
 tomates rouges E.-U., 0,86 (0,39)
 champignons blancs, 4,39 (1,99)
 tomates cerises Mex., la chop. 1,19
 fèves germées Qué., 1,08 (0,49)
 carottes Qué., sac 5 lb 1,19

L'échalote de plus en plus connue et appréciée comme condiment

Presse Canadienne

■ Employée depuis longtemps dans la cuisine européenne, l'échalote — qui est confiné à tort avec l'oignon — est de plus en plus connue ici.

Les amateurs de bons petits plats l'apprécient surtout comme condiment, pour relever délicatement une foule de plats.

Au goût, l'échalote ressemble à un croisement d'oignon et d'ail. Extérieurement, elle se distingue par ses bulbes, faits de petites gousses reliées ensemble et recouvertes d'une mince pelure brune.

Cultivée l'été, elle est récoltée à

l'automne et conservée dans des entrepôts réfrigérés, ce qui permet de répondre tout l'hiver à la demande des consommateurs.

Au printemps et en été, on les importe de Californie puis du New Jersey, jusqu'à ce que la production locale vienne prendre le relais.

Bien qu'il s'agisse d'un légume dispendieux — l'échalote coûte de \$3 à \$4 la livre — les grossistes ont noté une nette augmentation des ventes, ces dernières années.

Les échalotes peuvent être braisées entières pour être servies « à la paysanne », en guise d'accompagnement, ou encore mijotées dans du vin ou du bouillon, comme le font les Européens.

Les Asiatiques raffolent des échalotes émincées revenues dans un peu d'huile chaude, ou ajoutées à des plats cuits à la vapeur.

On peut incorporer des échalotes crues, hachées ou tranchées, à une vinaigrette, une trempette ou une tartina. Légerement sautées, elles relèvent à merveille les sauces accompagnant les plats de viande ou de volaille, les oeufs, les mélanges de légumes ou les farces.

Il faut éviter de trop faire brunir les échalotes, ce qui leur donne un arrière-goût amer.

Les échalotes sont pauvres en calories et constituent une bonne source de vitamine A, de calcium et de phosphore.

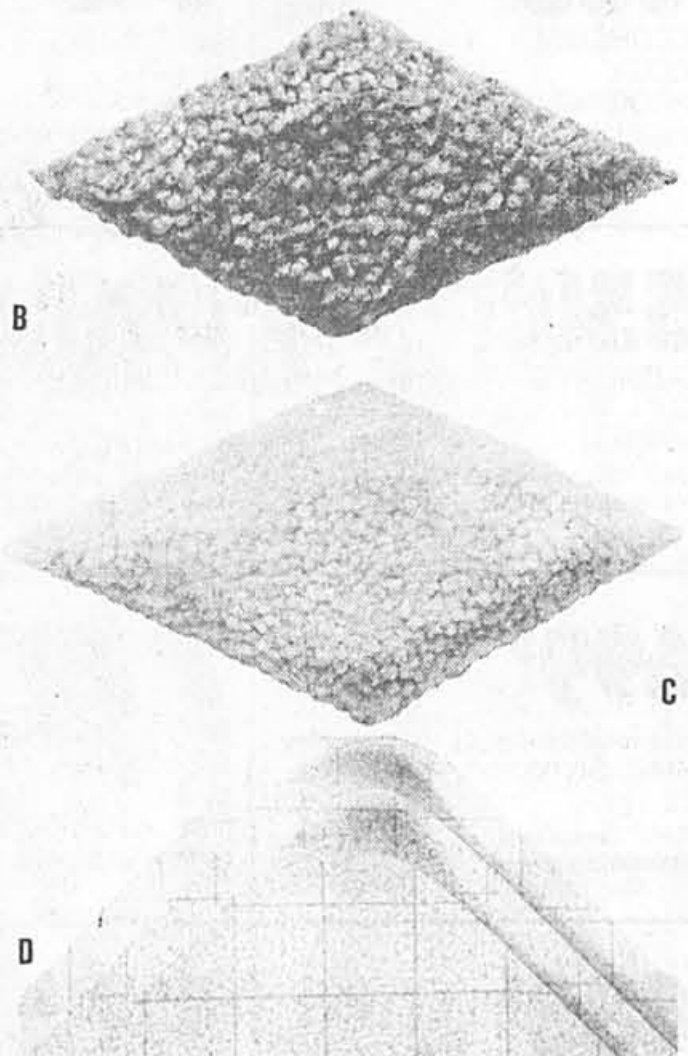


Votre spécialiste en recouvrement de plancher vous en fait voir de toutes les couleurs durant la

Vente grand remue-ménage



ACHETEZ MAINTENANT ET NE PAYEZ QU'EN JUIN 1988!*



A- MASTERFLOOR

- Ton sur ton
- Aucun cirage requis
- Garantie de 7 ans

Mesures à domicile sans frais*

11⁹⁵ V.C.

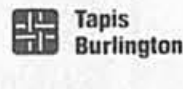


B- BORÉAS

- Traitements Scotchgard et antistatique
- Choix de 16 couleurs
- Garantie de 5 ans

Mesures à domicile sans frais*

17⁹⁵ V.C.



C- OLYMPE

- Traitements antitaches et antistatique
- Grande durabilité
- Choix de 20 couleurs
- Garantie de 7 ans

Mesures à domicile sans frais*

22⁹⁵ V.C.



D- DIAGONAL II

- Résistant
- Aucun cirage requis

Mesures à domicile sans frais*

5⁹⁵ V.C.



* Mesures à domicile sans frais dans un rayon de 25 km de votre spécialiste en recouvrement de plancher.

Votre spécialiste en recouvrement de plancher

SECTEUR MONTRÉAL — EST — OUEST — L'ASSOMPTION

JOLIETTE
 ENTREPOT DE TAPIS JOLIETTE
 380, rue Antonio-Barrette (514) 756-1804
 LACHINE
 TAPIS TRIBEAULT CARPETS INC.
 1250, rue Notre-Dame (514) 637-5513
 MONTRÉAL
 TAPIS & PRELARTS ANDRÉ BENOIT INC.
 1301, avenue du Mont-Royal Est (514) 526-3793
 GÉRARD CHARRON TAPIS DECOR INC.
 4715, rue Sainte-Catherine Est (514) 256-2202
 TAPIS L. FILIATRAULT INC.
 4435, rue Bélanger Est (514) 728-4000
 TAPIS GAGNON INC.
 2985, rue des Ormeaux (514) 351-1173
 ROBERT TAPIS & PRELARTS INC.
 4577, boul. Saint-Laurent (514) 845-1520
 PINECOURT
 TAPIS PINECOURT INC.
 84, St avenue REPENTIGNY (514) 453-7947
 TAPIS REPENTIGNY INC.
 351, rue Notre-Dame (514) 585-4564
 SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN
 J. DENIS BEAUCHAMP
 1262, rue Principale (514) 588-3214

VALLEYFIELD

TAPIS GUY LEDUC INC.
 270, rue Jacques-Cartier (514) 377-2233
 VERDUN
 TAPIS L. & C. INC.
 4741, avenue Verdun (514) 766-3521
 VILLE EMARD
 J.M. VALLIERES INC.
 6245, boul. Monk (514) 768-1124

SECTEUR MONTRÉAL — RIVE-NORD

EGAN-SUD MANIWAU
 MOREAU & FILS INC.
 Route rurale # 2 (819) 449-3003

MONT-LAURIER

TAPIS PAGE LIMITEE
 400, rue du Front (819) 623-1484
 SAINTE-AGATHE-DES-MONTS
 TAPIS ROGER GAUTHIER
 240, rue Principale (819) 326-3220
 SAINTE-THÉRÈSE
 COUVRE-PLANCHERS STE-THERÈSE INC.
 152, rue Turgeon (514) 430-7660
 SAINT-JÉRÔME
 RENE BEDARD INC.
 56, rue Legault (514) 432-3020
 SAINT-SAUVEUR
 TAPIS ST-SAUVEUR (1987) INC.
 100, rue Guindon (514) 227-2633 (514) 224-7717
 TERREBONNE
 BOUTIQUE DU COUVRE SOL INC.
 1687, chemin Gascon (514) 492-5262

SECTEUR MONTRÉAL — RIVE-SUD

BELOEL
 COUVRE-PLANCHERS BELOEL INC.
 225, rue Carlier (514) 467-5249
 CHAMBYL
 ENTREPOT DE TAPIS CHAMBYL INC.
 1975, boul. Perigny (514) 658-2455
 COWANSVILLE
 TAPIS COWANSVILLE INC.
 Route rurale # 1 (514) 263-4822
 GRANBY
 LE CENTRE DU TAPIS GRANBY L'ÉE
 725, rue Denison Ouest (514) 378-1282
 LA PRAIRIE
 DECORMAT INC.
 534, chemin Saint-Jean (514) 659-1843
 SAINT-HYACINTHE
 TAPIS GATIAN THÉBAULT INC.
 1050, rue des Cascades (514) 773-6065
 SORÈL
 GALERIE DU TAPIS INC.
 195, rue Sainte-Thérèse (514) 454-2261
 VALENCE
 LES TAPIS MADON & FRÈRE INC.
 568, descente Sainte-Julie (514) 652-2431

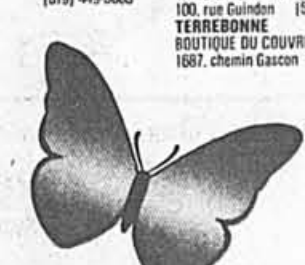
Gadgets et trucs pour peindre

■ Le magazine Protégez-vous a mis à l'épreuve, pour son numéro de mars, le pistolet à peinture, le rouleau pressurisé manuellement ou à l'électricité. Il en conclut que ces gadgets ont un usage restreint, et qu'il vaut mieux choisir un bon rouleau conventionnel, quelques tampons à bordures et un pinceau de qualité.

Le rouleau pressurisé, ont conclu les enquêteurs, est avantageux pour des

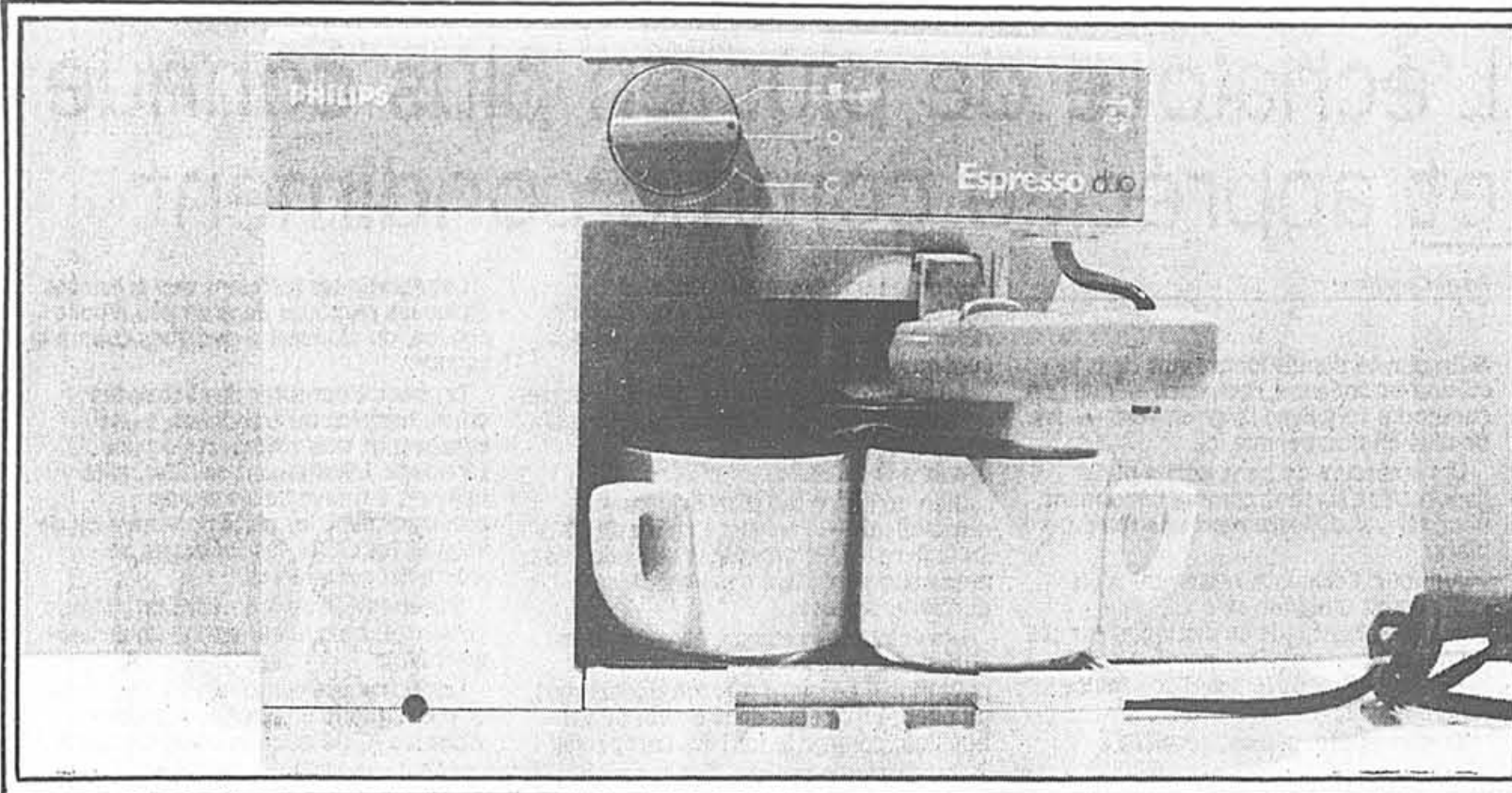
travaux de longue haleine, mais n'est pas recommandé pour la peinture à l'huile. A cause du temps requis pour le nettoyage, on ne sauve guère plus de 10 minutes sur un travail de 3 heures.

Quant au pistolet, il est extrêmement rapide pour certains travaux extérieurs, mais il est salissant à l'intérieur, nocif si on ne porte pas de masque, et de prix élevés, du moins pour les bons modèles (\$30 à \$250).



La couleur que vous cherchez

** Jusqu'au 12 mars, procurez-vous la carte Privilège Expansol qui vous permettra d'acheter sans versement ni intérêt et ce, jusqu'en juin 1988, sur approbation du service de crédit et pour un achat minimum de 350 \$.



MAGASINAGE

Pour faire du bon café

■ Cafetière Duo Espresso et Capuccino Philips.

Facile à utiliser, rapide, donne une ou deux tasses (demi-tasse). Jet de vapeur. Filtre permanent en acier inoxydable facile à nettoyer.

Cafetière toujours prête à utiliser. Peut être placée sur le comptoir ou fixée au mur. Cordon rétractable.

Disponible chez Eaton centre-ville: \$135.

RECHERCHE: NICOLE DUBREUIL collaboration spéciale
PHOTO: JEAN-YVES LÉTOURNEAU, La Presse

La lasagne au micro-ondes

DANIELLE BONNEAU

■ S'il n'est pas très difficile de faire réchauffer des petits pois dans le four à micro-ondes, c'est une autre histoire lorsqu'il faut faire cuire de la lasagne congelée. Comme le nombre de minutes requises varie d'un four à l'autre, selon le nombre de watts des appareils, les résultats ne sont pas toujours heureux.

Une équipe de chercheurs en alimentation d'Agriculture Canada s'est penchée sur le sujet et fait des tests depuis le début de février pour déterminer combien cela prend de temps pour faire chauffer certains aliments dans des fours de 400 watts, 500 watts, 600 watts et 700 watts. Leurs études sont concentrées sur six produits: la soupe poulet et nouilles, les filets de poisson congelés, les croquettes de poulet congelées, le bœuf d'inde avec une sauce au beurre congelé, les crêpes congelées et la lasagne congelée.

« Les petits fours de 400 watts, qui sont tellement populaires, ne cuisent pas les aliments aussi uniformément que les fours de 500 et de 600 watts, explique Daphne Sidaway-Wolf,

ingénieur en développement alimentaire chez Agriculture Canada.

« Ce n'est pas un véritable problème quand on fait cuire des crêpes, qui sont très minces, poursuit-elle. Dans ce cas-là, le temps de cuisson nécessaire est à peu près le même partout. Mais quand on apprête de la lasagne, par exemple, c'est une autre histoire. Si on suit les instructions, soit neuf minutes à medium et deux minutes à high, dans un four de 400 watts, les côtés de la lasagne sont chauds, mais le centre est encore gelé, à -1 C. Après cinq minutes de repos, la température n'a augmenté que d'un degré et est restée à 0 C. Or c'est prouvé qu'on aime les aliments chauds qui ont une température de 69 C. C'est assez aberrant. »

Lorsque les tests seront terminés, probablement à la fin d'avril, l'équipe de chercheurs en alimentation présentera ses recommandations à l'industrie des aliments congelés. Ce qui devrait encourager les manufacturiers à faire leurs propres recherches et à inscrire plus de conseils pratiques sur leurs contenants, sous forme de tableaux ou d'instructions écrites.

KENMORE MAINTENANT CHEZ SEARS!

SEARS OFFRE PLUS

548\$ ch. LAVEUSE QUATRE PROGRAMMES Blanc. No 48000.	578\$ ch. LAVEUSE CINQ PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 48100.	598\$ ch. LAVEUSE SIX PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 48200.	659⁹⁹ ch. RABAIS 60%. LAVEUSE HUIT PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 48500.
368\$ ch. SÈCHEUSE DEUX PROGRAMMES Blanc. No 88000.	388\$ ch. SÈCHEUSE DEUX PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 88100.	398\$ ch. SÈCHEUSE SIX PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 88200.	449⁹⁹ ch. SÈCHEUSE HUIT PROGRAMMES Blanc. Ton amande plus cher. No 88500.
558\$ ch. CUISINIÈRE 30" MARK I Blanc. Ton amande plus cher. No 61060.	598\$ ch. CUISINIÈRE 30" DE LUXE Blanc. Ton amande plus cher. No 62060.	639\$ ch. RABAIS 60%. CUISINIÈRE KENMORE Blanc. Ton amande plus cher. No 64060.	769\$ ch. CUISINIÈRE MARK 2 À FOUR AUTONETTOYANT Blanc. Ton amande plus cher. No 62860.
699\$ ch. RÉFRIGÉRATEUR SANS GIVRE 12.1 pi ³ Blanc. Ton amande, charnières à gauche plus cher. No 50270.	758\$ ch. RÉFRIGÉRATEUR SANS GIVRE 14.6 pi ³ Blanc. Ton amande plus cher. No 20177.	989⁹⁹ ch. RÉFRIGÉRATEUR SANS GIVRE 16.5 pi ³ Blanc. Ton amande, charnières à gauche plus cher. No 65670.	1219⁹⁹ ch. RÉFRIGÉRATEUR CÔTE À CÔTE 19.2 pi ³ Blanc. Ton amande plus cher. No 90950.
488\$ ch. LAVE-VAISSELLE AU PLUS BAS PRIX À encastrer. No 78340.	538\$ ch. LAVE-VAISSELLE KENMORE DE BONNE QUALITÉ À encastrer. No 78350.	588\$ ch. LAVE-VAISSELLE KENMORE DE HAUTE QUALITÉ À encastrer. No 78360.	718\$ ch. NOUVEAU LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE À encastrer. No 77000.
194\$ ch. MICRO-ONDES 30 MINUTES COMPACT 0.5 pi ³ . No 87113.	244\$ ch. MICRO-ONDES ÉLECTRONIQUES COMPACT 0.5 pi ³ . No 87463/4.	299⁹⁹ ch. MICRO-ONDES 35 ^e ANNIVERSAIRE Modèle électronique. Format moyen. 0.5 pi ³ . cu. No 87563. (Similaire à l'illustration)	677\$ ch. FOUR À MICRO-ONDES/CONVECTION 1.3 pi ³ . No 86761.
289⁹⁹ ch. RÉFRIGÉRATEUR COMPACT 5.0 pi ³ Blanc. Ton amande plus cher. No 10560.	339\$ ch. HOTTE 30" POUR CUISINIÈRE En acier inoxydable. No 34170.	568\$ ch. RABAIS 31%. FOUR À ENCASTRER Nettoyage facile. No 46060.	298\$ ch. TABLE DE CUISSON CHROMÉE À encastrer. No 46141.

Prix en vigueur jusqu'au 27 février 1988, ou jusqu'à épuisement des stocks.

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. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310; St-Jérôme, Carrefour du Nord, 432-2110; St-Jean, Carrefour Richelieu, 349-2651; Boucherville, Promenades Montarville, 641-1241.

Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.



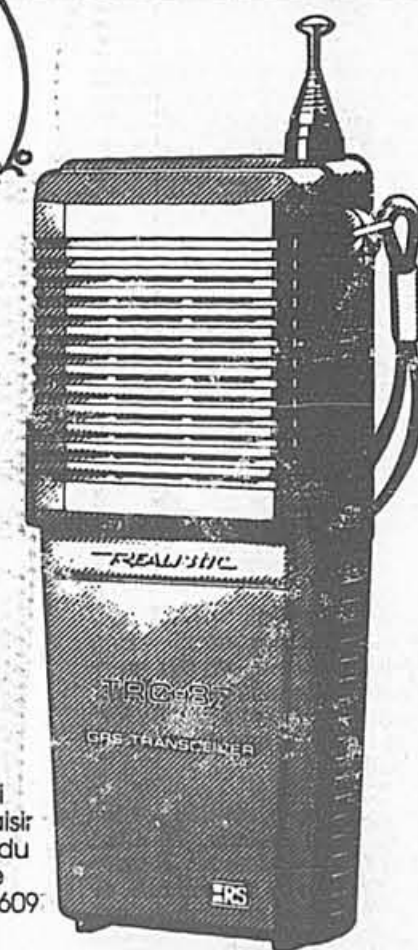
Solde CARNAVAL d'hiver

Le solde expire le 29 février 1988

rabais 33%

19.95 29.95

TRC-87. Le walk-talkie qui donnera des heures de plaisir aux enfants. Avec cristaux du canal 14, sur émetteur-démodulateur sensible et dragonne. 21-1607



99.95 129.95

Montez votre chaîne stéréo, ajoutez-y ces enceintes à 3 voies d'un prix sans pareil. Disjoncteur à réenclenchement autom. 40-8800

1/2 PRIX



rabais 66%

99¢ 2.95

Lampe de poche indispensable dans la maison ou pour tous les jeunes aventuriers. 68-1022

7.95 9.95

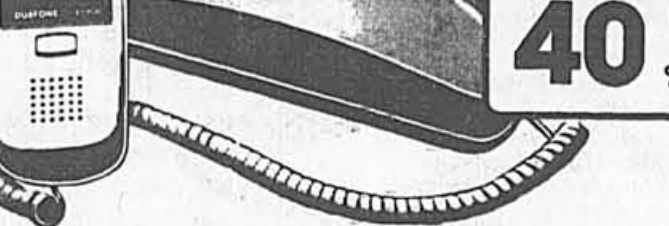
Casque d'écoute léger KOSS. Ajout sans fil pour votre appareil personnel. 33-8500



rabais 20%

2.95 4.95

Téléphone décoratif qui s'harmonise à tout décor. Amande (43-8100), gris (43-8101), rose (43-8102), blanc (43-8103). À impulsions/tonalités, pause/silencieux.



rabais 40%

Téléphone à boutons-poussoirs et mémoire pour 9 numéros importants. Reconstitution du dernier numéro. Si élégant. 43-8120

49.95 69.95

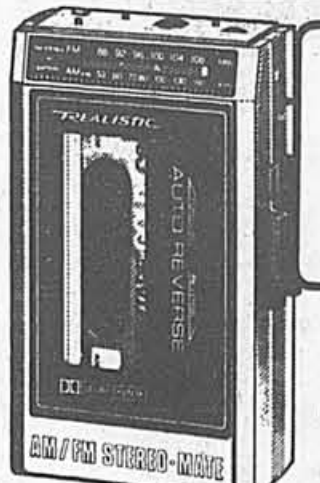
rabais \$20



rabais \$50

79.95 129.95

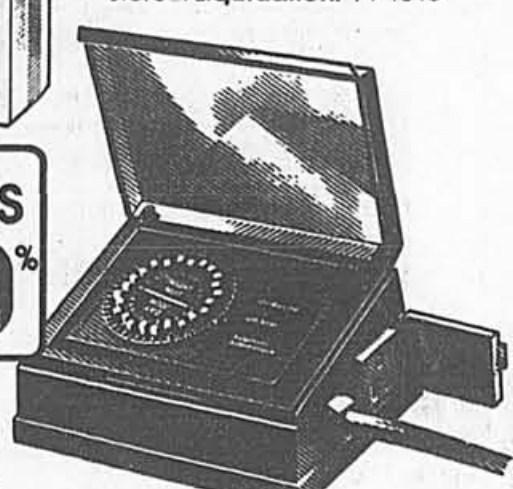
Ce portatif comblera même les plus exigeants! Lecteur AM/FM. stéréo. Liquidation. 14-1013



rabais 20%

39.95 49.95

Minuterie de luxe qui donne l'air habillé. Pour l'intérieur ou l'extérieur. Charge résistive 15 A. 1875 W. 63-8050



À l'exception des articles en liquidation, un bon de réduction différent sera émis si l'article est épuisé. Nous nous réservons le droit de changer les heures hypographiques. Prix/casques/adaptateurs non inclus, sauf sous mention contraire.

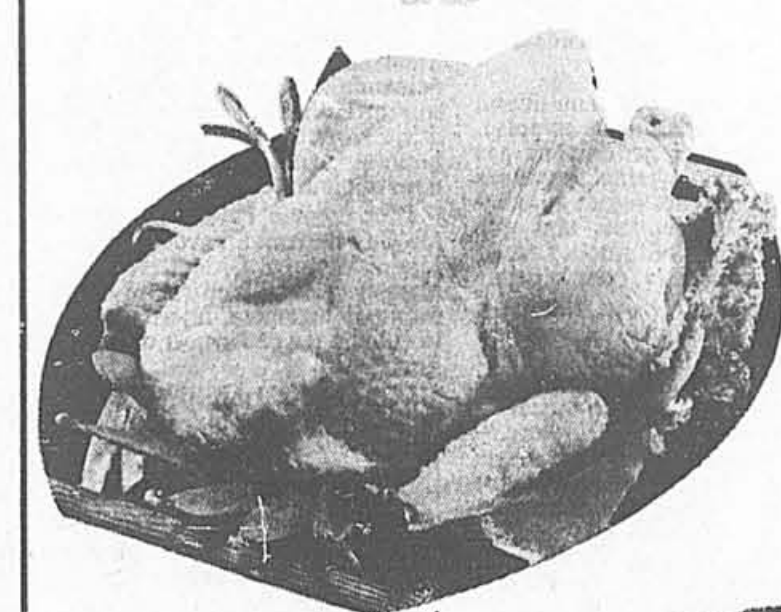
Radio Shack

DIVISION INTERMEX CANADA LTDÉ

Le magasin ou détaillant participant Radio Shack le plus près est dans les pages blanches.



approvisionné par Hudon et Deaudelin Ltée



POULETS FRAIS
Catégorie Canada "A"
Noix de 2 lb

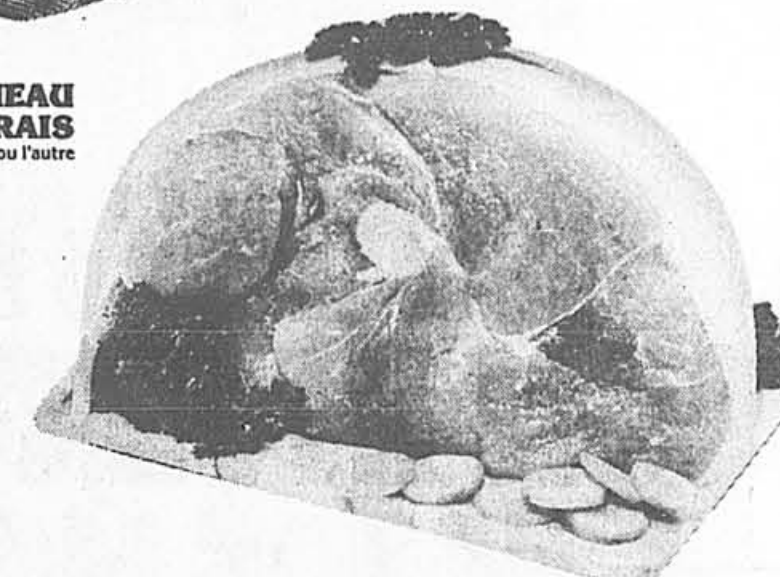
1.96 \$/kg

89¢ /lb

JAMBONNEAU DE PORC FRAIS
Un bout ou l'autre

2.82 \$/kg

1.28 \$/lb



Prix en vigueur du lundi 22 février au samedi 27 février 1988. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévu sur la photo lorsque celui-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.



Notre cahier publicitaire vous propose plusieurs autres subalises. (Si vous ne l'avez pas reçu, demandez-en un à votre marchand IGA.)



2/1.00



MÉLANGE À GÂTEAU SUPERMOIST BETTY CROCKER 510 g

89¢



EAU DE JAVEL IGA 3.6 L

99¢



BANANES TURBANA

77¢ /kg
35¢ /lb



Sainte-Foy doit cesser de payer l'avocat de sa mairesse

Presse Canadienne
QUÉBEC

La ville de Sainte-Foy doit interrompre le paiement des honoraires de Me Michel Proulx et la mairesse Andrée Boucher devra témoigner dans l'audition de la requête en cassation. Le juge Vincent Masson a rendu ces deux jugements hier, en attendant de reprendre l'audition de la cause les 18 et 19 mars.

Dans le cadre de la requête en cassation, c'est Me Louis Vézina, l'avocat de la ville de Sainte-Foy, donc de la mairesse, qui exigeait le témoignage de Mme Andrée Boucher. Me Vézina a besoin de faire entendre Mme Boucher afin de démontrer que le comité exécutif de la ville a eu raison d'adopter une résolution autorisant le paiement des honoraires de Me Michel Proulx.

De son côté, Me Proulx, qui défend Mme Boucher dans sa cause

au criminel pour diffamation, s'est opposé au témoignage de sa cliente parce que, disait-il, c'était là lui faire un procès sur la place publique alors qu'elle n'est pas encore officiellement accusée de diffamation.

Le juge Vincent Masson donne raison à Me Vézina sur ce point. « Les tribunaux ne doivent pas accepter comme principe que les procédures civiles soient automatiquement suspendues tant que les procédures criminelles n'ont pas été terminées », écrit le juge.

Pour le juge Masson, rien n'est plus clair : la requête en cassation pour annuler la résolution de la ville de payer les honoraires de Me Proulx et le bref de certiorari présenté par Me Proulx pour casser la décision de citer la mairesse au procès pour diffamation sont deux procédures différentes. La première se déroule au criminel, la seconde, au civil. La mairesse Boucher est l'accusée dans la première, mais c'est la ville de Sain-

te-Foy qui est défenderesse dans la seconde.

Paiements stoppés

En même temps qu'il oblige Mme Boucher à témoigner à la demande de la ville, le juge Masson ordonne à la municipalité d'interrompre le paiement des honoraires de Me Proulx et ce, pour dix jours.

Tout comme l'avait démontré Me Guy Bertrand, l'avocat du capitaine Roméo Gionet, le juge Masson craint l'inefficacité d'un éventuel jugement interdisant à la ville de payer l'avocat de Mme Boucher.

Déjà \$110 000 ont été payés par la ville à Me Proulx. Comment Mme Boucher peut-elle espérer rembourser la ville si sa dette envers elle continue d'augmenter ? », demande le juge Masson.

L'audition de la requête en cassation reprendra à la mi-mars.

Début avril, Me Guy Bertrand

et Me Michel Proulx seront de nouveau face à face en cour supérieure pour l'audition d'un bref de certiorari. Me Proulx expliquera au juge que Mme Boucher ne devrait pas être citée à son procès pour diffamation parce que c'est en sa qualité de mairesse qu'elle a prononcé son discours du 5 février dans lequel elle suggérait le congédiement du capitaine Roméo Gionet.

Me Bertrand soutiendra que la mairesse a outrepassé le bon sens et la loi en utilisant des termes diffamants à l'égard de M. Gionet.

Plusieurs jours d'audition sont prévus pour ces deux requêtes. D'ici la mi-mars, rien n'empêche les parties de se rendre aux vœux du juge Masson d'en venir à une entente hors cour...

La mairesse réagit

La situation est maintenant claire : le fonds de défense An-

drée-Boucher n'est plus une roue de secours ; c'est maintenant une nécessité.

Telle est, pour l'essentiel, la réaction préliminaire de la mairesse Andrée Boucher à la suite de la décision du juge Vincent Masson d'ordonner à la ville de Sainte-Foy d'interrompre le paiement des honoraires du procureur de la mairesse, Me Michel Proulx.

« Au cours des prochains jours, nous allons devoir puiser dans le fonds de défense. Il y a une facture de \$20 000 à payer pour le moment », d'affirmer Mme Boucher.

Elle ajoute : « Je pense que la décision va ébranler les élus municipaux. Ce n'est plus seulement mon sort qui est en balance. C'est celui de tous les élus. Je pense également qu'il y aura plus d'empressement à contribuer à mon fonds de défense maintenant qu'il est établi clairement que j'en ai besoin. »

Pour le moment, la mairesse Boucher n'envisage pas de solliciter une aide du ministre des Affaires municipales. « Je veux évaluer toute la situation auparavant et voir jusqu'où je peux aller avec mon fonds avant d'aller voir M. Bourbeau », explique-t-elle.

Jusqu'au bout

Mme Boucher a réitéré son intention d'aller jusqu'au bout dans le dossier. « Jamais je ne me rétracterai ni changerai une virgule de mon rapport, dois-je me défendre seule devant le tribunal. Même si je n'ai pas de moyens à ma disposition, je vais continuer jusqu'au bout », dit-elle.

Par ailleurs, la mairesse de Sainte-Foy affirme que le jugement d'hier ne fera pas changer sa position sur la question du règlement hors cour. « Je suis préoccupée par l'intérêt de mes citoyens. Ce jugement ne me fera pas transiger quelque chose d'inacceptable. Je suis ouverte à une entente hors cour à la condition que certaines limites soient respectées. La demande de \$1 653 000 de M. Gionet est tout simplement trop élevée. »

Au cours des prochains jours, les responsables du fonds de défense Andrée-Boucher vont changer leurs façons de procéder afin de sensibiliser un plus grand nombre de personnes.

Hier, les entrées de fonds totalisaient tout près de \$58 000.

Au sujet de la deuxième décision du juge Masson, celle statuant qu'elle devra témoigner dans la requête en cassation, Mme Boucher a refusé de commenter pour le moment.

« Mon procureur dans ce dossier va étudier le jugement. C'est lui qui va décider ce qu'il faut faire à ce sujet », conclut-elle.

Un homme a servi de cobaye dans un hôpital français

Agence France-Presse
PARIS

L'expérimentation sur un cobaye humain, d'une intoxication au protoxyde d'azote, révélée hier devant un tribunal de Poitiers (centre de la France) a fait l'effet d'une bombe dans le milieu médical français.

Cette expérience, révélée par le professeur Jean Lassner, 78 ans, spécialiste mondialement connu dans le domaine de l'anesthésie, a été pratiquée sur un malade en coma dépassé pour soutenir la thèse d'un sabotage du respirateur qui aurait causé la mort d'une jeune femme, Nicole Bergeron, opérée dans un hôpital de Poitiers, le 30 octobre 1984.

C'est la première fois que publiquement un membre du corps médical reconnaît qu'une telle expérimentation a été pratiquée sur un sujet vivant, par définition, sans son consentement.

Pour le professeur Lassner, l'un des neuf experts désignés dans le procès des trois médecins de Poitiers impliqués dans le décès de cette jeune femme de 33 ans, l'expérience a été concluante : « il n'y a aucun doute », a-t-il dit, Nicole Bergeron est morte d'une intoxication massive au protoxyde d'azote. Ce témoignage accrédite la thèse d'un sabotage du respirateur par inversion des tyaux d'oxygène et de protoxyde avant l'opération.

Cette analyse a été aussitôt contestée par les défenseurs d'un des accusés, le Dr Diallo, qui experts à l'appui, ont fait valoir qu'une telle intoxication provoquait le bleuissement du corps de la victime, un signe que Nicole Bergeron ne présentait pas.

Mais au delà du débat technique, cette expérience, dont ni la date ni le lieu n'ont été indiqués, soulève un grave problème éthique : a-t-on le droit de mener une telle expérience, fût-ce pour favoriser l'apparition de la vérité dans une affaire criminelle ?

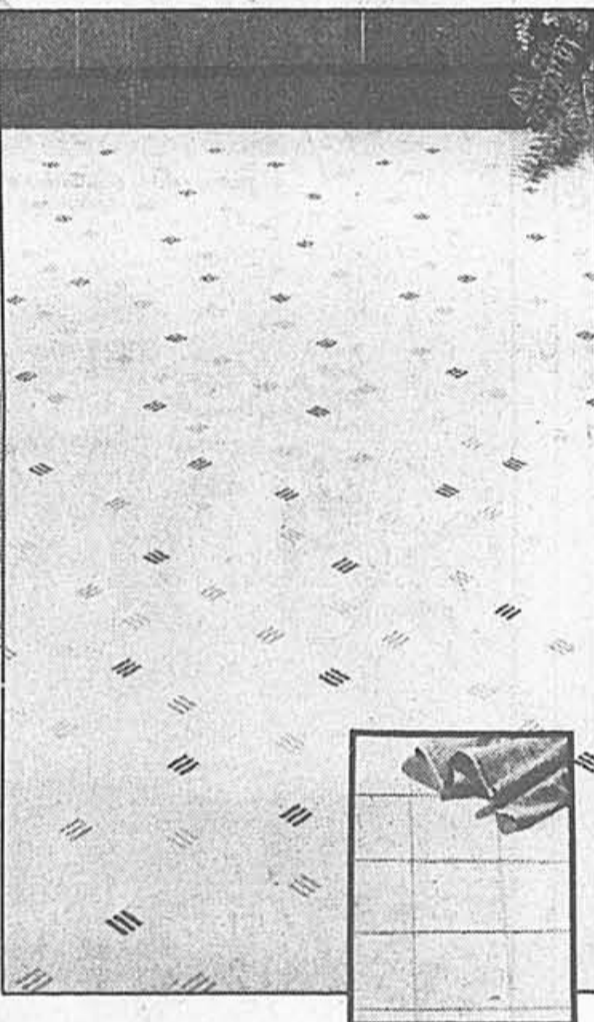
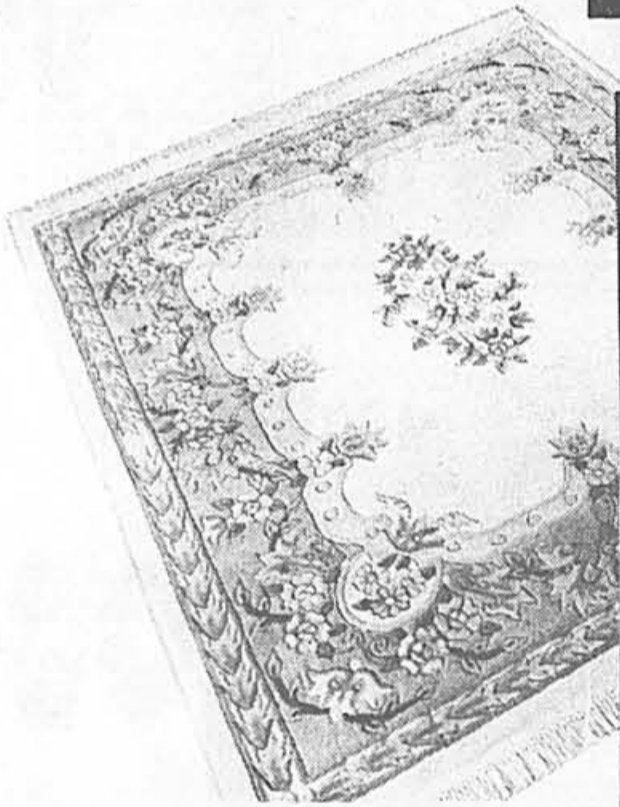
Plusieurs médecins ont rappelé hier une affaire, survenue en 1985, qui avait posé le même problème moral : dans un hôpital d'Amiens (nord de la France) un médecin s'était livré à une expérimentation sur un jeune homme de 20 ans, en état végétatif chronique prolongé. Cet acte avait été vivement condamné par tout le corps médical.

En outre, pour certains des spécialistes, quelque peu déconcertés par les propos du Pr Lassner, si l'expérimentation réalisée en vue du procès de Poitiers a réellement été faite sur un sujet en coma dépassé dont la mort cérébrale a été dûment vérifiée, notamment par son électro-encéphalogramme « plat », cette « curieuse » expérience n'a aucun intérêt scientifique.

On ne peut en effet comparer un corps dans cet état au cas d'une femme sous anesthésie, même anormale, soulignent-ils.

SEARS VEUT RÉDUIRE SON INVENTAIRE ET POUR LE FAIRE NOUS BAISSONS LES PRIX!

SEARS OFFRE PLUS



RABAIS 35%

Tapis mode en acrylique faits à la main aux magnifiques motifs de l'Orient et des combinaisons de couleur Agadir et Benares très en demande. Les prix ordinaires mentionnés sont des prix Sears.

RABAIS 50%

Tapis chinois en laine noués à la main à 90 lignes, d'une épaisseur de 5/8" dont l'envers fait partie intégrante du tapis. Un investissement durable!

RABAIS 30%

Toute notre sélection de tapis d'appoint en polypropylène et nylon. Choix de motifs, couleurs et dimensions.

RABAIS 25%

Tapis en laine de Belgique. Choisissez parmi toute notre collection de tapis 'Tehran', 'Tehran II' et 'Kerman Classique'. Motifs et dimensions variés.

RABAIS 20%

Nos tapis tressés les plus en demande... pratiques pour la maison ou le chalet. Réversible pour un usage prolongé. Grand choix de dimensions!

RABAIS 35%-40%

Toute notre gamme de revêtements de sol 'Congoleum' en vinyle rembourré sans cirage. Ord. 29,99\$-54,99\$ v². La v²..... 19,49\$-35,74\$ (23,31\$-42,72\$ m²)

RABAIS 40%

Revêtement en vinyle incrusté Candide[®] de Armstrong pour résistance et durabilité. Ord. 29,99\$ v²..... 17,99\$ v² (21,51\$ m²)

RABAIS 50%

Revêtement en vinyle 'Innovation' avec couche d'usure résistante Neverwax[®] de Mannington. Une vraie bonne affaire! Ord. 44,99\$ v²..... 22,49\$ m² (26,89\$ m²)

RABAIS 43%

Moquette 'Angel' ciselée en nylon à velours bouclé à relief et ActionBac[®]. Ord. 45,99\$ v²..... 25,99\$ v² (31,08\$ m²)

RABAIS 50%

Moquette 'Markless' à l'aspect velours côtelé en nylon résistant. Envers en mousse. Ord. 15,99\$ v²..... 7,99\$ m² (9,55\$ m²)

RABAIS 40%

Moquette 'Tanya' en peluche de nylon et envers en mousse. Sears ord. 26,99\$ v²..... 15,99\$ v² (19,12\$ m²)

RABAIS 50%

Revêtement sans cirage 'Connaisseur'. Couche d'usure plus épaisse que celle dans la plupart des maisons neuves. Ord. 29,99\$ v²..... 14,99\$ v² (17,92\$ m²)

RABAIS 15-20%

Parquets en bois. Toute notre gamme en chêne ou merisier. Venez vite! Ord. 19,99\$-37,99\$. Paquet.... 16,99\$-29,99\$ 1 parquet pour environ 10 pi².

CETTE RÉCLAME PREND FIN CETTE SEMAINE!

Prix en vigueur jusqu'au 27 février 1988, ou jusqu'à épuisement des stocks.

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. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310. Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.

Ballons en forme de coeur descendant du ciel...

Presse Canadienne
QUÉBEC

Un Valentin anonyme a été bien involontairement à l'origine de tout un branle-bas de combat hier matin au Cap-de-la-Madeleine: apercevant des ballons qui descendaient du ciel, des témoins ont cru qu'il s'agissait d'un parachute et la Garde-côtière a immédiatement déployé des ressources pour prêter secours au «parachutiste» à la dérive sur le fleuve.

C'est vers 10h30 hier matin que le Centre de recherches et de sauvetage a été avisé qu'un parachute multicolore venait de descendre du ciel et qu'il avait sans doute atterri sur une banquise, à environ un quart de mille de la rive.

Le Centre de sauvetage a immédiatement dépêché sur les lieux le brise-glaces Pierre Radisson, son hélicoptère ainsi qu'un aéroglisseur, tous trois basés à Trois-Rivières.

Vers 11h30, les appareils ont

effectivement repéré sur une banquise le fameux parachutiste en détresse pour finalement s'apercevoir qu'il s'agissait d'une dizaine de ballons gonflés à l'hélium... en forme de coeur.

«C'est sans doute l'oeuvre d'un Valentin éploré qui dans un geste de dépit les a lancés dans les airs», a dit hier à la blague M. André Hovington, coordonnateur au Centre de sauvetage.

Malgré la découverte, le Centre de sauvetage n'a voulu courir aucun risque: des vérifications ont

été faites auprès de tous les aéroports de la région pour s'assurer qu'aucun petit avion n'avait effectué de vols dans la matinée.

On a également contacté les stations météorologiques, qui lancent régulièrement des ballons: mais elles n'y étaient pour rien.

Les ballons ont pour leur part été récupérés pour que l'incident ne se reproduise pas et expédiés à la Sûreté municipale de Cap-de-la-Madeleine... qui pourra peut-être retrouver leur propriétaire.

Policiers de Niagara dégradés

Presse Canadienne
TORONTO

Deux agents de la police régionale de Niagara ont été dégradés, hier, pour avoir fait la fête à Fort Erie, la veille du jour de l'an, alors qu'ils devaient patrouiller à Port Colborne, à 25 kilomètres de là.

L'agent de première classe Martin Courage, 33 ans, a été dégradé à la deuxième classe et

il a perdu 20 jours de vacances, après avoir été reconnu coupable d'avoir négligé son travail et de s'être conduit de façon indigne.

Son collègue Casey Langeaan, 24 ans, a reçu la même dégradation et il a perdu 10 jours de vacances.

Diverses accusations ont été portées, depuis quelque temps, contre des policiers de Niagara, depuis l'agression sexuelle jusqu'au vol à l'étalage.

SUPER CARNAVAL

Y'A DU SOLEIL PAR ICI

SUPER CARNAVAL

JUS D'ORANGE SURGÉLÉ,
F.B.I. 341 ml
ou JUS DE POMME SURGÉLÉ,
St-Hilaire,
bte de 355 ml

79¢

YOGURT AUX FRUITS
Yourbec,
choix de saveurs,
cont. de 125 g

3/99¢

COCKTAIL AUX FRUITS
Austral,
bte de 796 ml

1.39

RÔTI DU ROI
Extérieur de ronde,
désossé,
Canada catégorie "A"
8.80/kg

3.99 /lb

BISCUITS SODA
Super C,
salés ou non-salés
bte de 40 g

99¢

PEPSI-COLA OU SEVEN UP
Rég. ou diète,
boul. consignées,
6 x 750 ml

2.99 + dépôt

OEUFS MOYENS
Canada cat. A,
1 douzaine

99¢

S

PAMPLEMOUSSES ROSES OU BLANCS
De la Floride,
gross. 32

3/99¢

LANGOUSTINES SURGÉLÉES
Gross. 18-35
22.02/kg

9.99 /lb

JEUNE DINDON SURGÉLÉ
Cat. utilité,
5 à 7 kg
2.18/kg

99¢ /lb

MARGARINE MOLLE
La Québécoise,
cont. de 2 lb

1.49

P

TOMATES ROUGES
Des E.-U.,
Canada No 1,
gross. 6 x 7
86¢/kg

39¢ /lb

U

CÔTES LEVÉES DE PORC FRAIS
4.39/kg

1.99 /lb

SUCRE GRANULÉ
Lantic,
sac de 4 kg

1.79

SUCRE BLANC GRANULÉ
Lantic,
sac de 4 kg

1.79

R

BROCOLI
Des E.-U.,
gross. 18

59¢ /ch

RAISINS ROUGES FLAMES
Du Chili,
Canada No 1,
sans pépins
1.74/kg

79¢ /lb

BRIOCHES DU CARÊME
Pqt de 6

1.39

FARINE TOUT USAGE
Robin Hood,
sac de 10 kg

5.99

Pas de vente aux marchands.

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Les photos sont à titre indicatif seulement, le texte prévaut en tout temps.

PRIX EN VIGUEUR DU 22 AU 27 FÉVRIER 1988.

HEURES D'OUVERTURE

Lundi au mercredi 9h00 à 18h00
Jeudi et vendredi 8h30 à 21h00
Samedi 8h30 à 17h00

SUPER CARNAVAL

Pour tout, mais avant tout pour les prix

MONTREAL
6900, rue St-Jacques O
PIERREFONDS
11851, boul. Pierrefonds
LAVAL, ST-VINCENT-DE-PAUL
4400, boul. de la Concorde
LAVAL, CHOMEDEY
2425, boul. Labelle

ST-LÉONARD
6775, Jean-Talon Est
LONGUEUIL
3630, Chemin Chambly
GREENFIELD PARK
1011, boul. Taschereau
LASALLE
7401, boul. Newman

Les pluies ont cessé dans l'État de Rio, où elles ont fait 275 morts et 12 000 sans-abri

Agence France-Presse
RIO DE JANEIRO

■ Pour la première fois baignée d'un éclatant soleil après quatre jours de déluge, Rio de Janeiro était en proie hier matin à une véritable psychose collective de catastrophe, alors que le bilan des inondations s'établissait à 275 morts et 12 000 sans-abri dans tout l'État de Rio.

La hantise de nouveaux effondrements d'immeubles le dispute à la crainte des autorités locales d'une explosion d'épidémies. Les pompiers reçoivent ainsi chaque heure 300 appels de « Cariocas » (habitants de Rio) paniqués, tandis qu'une campagne de vaccination a été engagée.

Treize personnes sont mortes de l'épidémie de leptospirose - maladie infectieuse transmise par l'urine du rat - qui sévit. En tout, cent quatre-vingt-douze cas de leptospirose - dont 50 graves - et quatre d'hépatite ont déjà été détectés hier dans une immense banlieue-dortoir affectée par les inondations et écroulements de « favelas » (bidonvilles) depuis vendredi dernier.

Dans la rue Sao Clemente du quartier de Botafogo, près de la « favela » Santa Marta, les résidents d'un immeuble ont été pris de panique hier à la suite d'une rumeur annonçant son effondrement imminent. Descendu dans la rue avec ses voisins, chargé d'un matelas et de sacs d'habits, Francisco Andrade avait trouvé refuge sur le trottoir : « Je ne vais pas risquer ma vie », disait-il, apeuré, sa cage de canari à ses pieds.

« J'ai peur »

Son épouse, Vera, n'avait pris que le temps d'emporter sa Bible tandis que des femmes s'évanouissaient dans la rue. Un jeune garçon, Marcos, insistait pour remonter dans l'appartement : « Je veux mes jouets », réclamait-il malgré le refus énergique de sa mère. « Non, j'ai peur », répétait celle-ci inlassablement. L'alerte avait été donnée par un habitant effrayé par des secousses dans son appartement. Vérification



Les recherches continuent dans les débris d'édifices qui se sont effondrés ces derniers jours à Rio. Ici, il s'agit de retrouver douze des 28 personnes ensevelies lors de l'écroulement d'un immeuble de trois étages. Les seize autres occupants ont été secourus par les sauveteurs.

faite par les pompiers, il ne s'agissait en fait que de tremblements provoqués par le passage des camions et autobus dans la rue.

Cette terreur a conduit les organes de la défense civile à lancer un appel au calme aux « Cariocas », pour limiter les appels aux cas réellement préoccupants. « Il s'agit d'une psychose de l'effondrement, mais nous répondons bien entendu à tous les appels », a expliqué le major Agnaldo de Sa, coordonnateur de la défense civile. Selon un autre responsable, le major Rui Bruno, « Rio est entré dans une phase terrible, celle de la panique. Il est beaucoup plus facile de contrôler un incendie que cette peur ».

La tragédie à peine suspendue grâce à l'arrêt des orages tropicaux, les travaux de reconstruc-

tion ont déjà commencé dans les 400 « favelas » de Rio, dont la disparition a été recommandée hier matin par les deux grands quotidiens libéraux locaux, *O Globo* et *Jornal do Brasil*.

Quant au président José Sarney, il était attendu dans l'ancienne capitale pour un survol des zones affectées par les inondations.

La « couardise et la démagogie des gouvernements (de Rio) face au prix politique à payer pour une attitude courageuse contre la prolifération des favelas » est dénoncée par *O Globo*. « Il est évident que les favelas ne peuvent continuer où elles sont, et comme elles sont », a ajouté de son côté le *Jornal do Brasil*.

La vaste campagne de solidarité avec les « flagelados » (victimes)

se poursuivait dans tout le Brésil hier. Les dons en médicaments, vivres et vêtements ne cessent d'affluer. Sur la plage d'Ipanema, les meilleurs joueurs de volleyball du Brésil ont disputé lundi soir - et gagné deux sets à un - un match amical contre une sélection internationale au profit des sinistrés. Les billets d'entrée avaient été remplacés par l'obligation pour les 10 000 spectateurs d'apporter des dons. Dix-huit tonnes de nourriture et habits ont ainsi été récoltés pour les réfugiés, abrités dans les écoles et les 226 églises de la ville.

Même les rois des jeux clandestins - les « bicheiros » - ont participé à ce mouvement, avec une aide de \$20 000, au moment où reprenaient dans toutes les rues les paris quotidiens sur leur loterie, dite du « bicho » (l'animal).

L'aide internationale afflue alors que les météorologues craignent d'autres averses

Reuter
RIO DE JANEIRO

■ L'aide étrangère commençait à

arriver hier à Rio de Janeiro, où le Consul américain, Louis Schwartz, a remis un chèque de 50 000 dollars à l'adjoint au maire

de Rio, pour participer au financement des opérations de secours et de reconstruction.

Un porte-parole du Consulat

espagnol a déclaré que des brancards, des tentes, des médicaments et d'autres fournitures, pour un montant de 135 000 dollars, arriveraient aujourd'hui. De son côté, le gouvernement britannique a fait don de 126 000 seringues jetables.



Cette femme a survécu à un emprisonnement de plus de 30 heures dans les débris de l'édifice où elle habitait. Les sauveteurs la manipulent avec beaucoup de soin avant de l'évacuer vers un hôpital.

L'aide de l'Aigle Noir, le sauveteur de Mexico, est controversée, mais efficace

Agence France-Presse
RIO DE JANEIRO

■ Un ingénieur civil mexicain, M. José Hinojosa, 34 ans, présent par hasard à Rio de Janeiro lorsque les pluies diluviennes ont commencé, s'est imposé rapidement comme un sauveteur héroïque mais aussi comme un personnage pittoresque et controversé.

Au milieu des débris des maisons écroulées, José Hinojosa, très connu au Mexique, selon la presse brésilienne, sous le nom d'Águila Negra (l'Aigle Noir), apparaissait tout de noir vêtu et coiffé d'un casque de même couleur portant son nom et celui de son pays.

La présence de ce sauveteur,

qui s'était déjà distingué lors du séisme de 1986 au Mexique, n'a pas manqué d'agacer les sauveteurs officiels qui ont à plusieurs reprises réclamé son expulsion des lieux de la catastrophe, estimant qu'il gênait davantage qu'il n'aidait. Mais après quelques palabres dans un portugais plus qu'approximatif, José Hinojosa obtint l'autorisation d'apporter son aide.

Aussitôt, pareil à un chien de chasse découvrant la cache d'un gibier, il plongeait sous les débris et creusait avec les mains.

José Hinojosa s'est surtout fait remarquer lors de l'effondrement d'un immeuble à Rio, dans le quartier d'Abolição, qui a enseveli 28 personnes.

Grâce à cette technique reposant uniquement sur son intuition, comme il l'a expliqué, il a pu localiser plusieurs personnes en vie sous les débris de l'immeuble. « J'ai acquis une grande expérience des tremblements de terre dès mon enfance », dit-il pour expliquer son succès.

José Hinojosa, père d'un enfant, a quitté le Mexique après l'assassinat de son épouse par deux bandits lors d'une agression armée. Pour tenter d'oublier son chagrin, il avait décidé de parcourir le monde, a-t-il raconté. Comme première étape de ses futures prérégrinations, il hésitait entre le Brésil et le Soudan. La pièce de monnaie désigna le Brésil.

Les membres des opérations de sauvetage ont retrouvé trois autres cadavres sous les débris d'une clinique privée, détruite samedi par un glissement de terrain provoqué par les pluies diluviennes. Cette découverte porte à 12 le nombre des victimes de cette catastrophe.

De nouvelles coulées de boue et des éboulements de rochers dévalant les mornes (collines) de Rio ont détruit plusieurs bâtisses, mais il n'y a pas eu de victimes, les maisons ayant été évacuées.

Le bilan des morts dans l'ensemble de l'État de Rio de Janeiro est actuellement de 275, mais, selon les responsables de la protection civile, il pourrait atteindre 300.

« D'autres cadavres seront découverts. Si les pluies ne reprennent pas, nous les retrouverons dans les heures qui viennent », a déclaré un porte-parole.

Quelque 15 000 personnes s'entassent dans les centres d'évacuation improvisés dans les églises, les écoles et le stade Maracanzinho.

Nombre d'entre elles ne pourront plus jamais retourner dans leurs maisons, celles-ci étant situées dans des régions exposées aux inondations et aux glissements de terrain.

Le président José Sarney a visité en hélicoptère les zones sinistrées et a promis 500 000 dollars d'aide spéciale au gouvernement de l'État de Rio de Janeiro. Selon un porte-parole, il pourrait envisager l'octroi de 100 millions de dollars supplémentaires.

Les pluies torrentielles qui avaient fait rage dans la ville pendant le week-end se sont arrêtées depuis 24 heures, mais les météorologues estiment que des averses pourraient reprendre dans les 24 heures à venir.

Par ailleurs, les services sanitaires s'inquiètent d'un début d'épidémie de leptospirose, maladie provoquée par l'eau polluée, qui a déjà fait six morts.

Ils ont recommandé aux habitants de Rio de faire bouillir l'eau du robinet ou de la désinfecter avec des produits adéquats.

Le bridge

Les signaux, armes des défenseurs



ANDRÉ TRUDELLÉ

Serge Laurendeau, de Verdun, et ses amis ont longuement discuté des défausses impossibles auxquelles j'avais fait allusion le 6 février dernier. « J'aimerais, écrit Laurendeau, que vous me clarifiiez deux points. Pourquoi, d'abord, sur la défausse du 2 de Tr au troisième tour de Pi de son partenaire, ce dernier opérerait-il pour un retour du 8 de K? Ensuite, pourquoi la défausse de la Dame de K commande-t-elle un retour à Pi plutôt qu'à K quand on sait que le signal d'une grosse carte demande habituellement un retour dans cette couleur? »

Le bridge est un jeu très bien fait. Il fournit certaines armes à la défense comme il facilite la tâche du déclarant en l'autorisant à voir les cartes du mort. L'entame est la première arme des défenseurs. Bien trouvée, elle procure souvent la chute du contrat adverse. Deuxième corde à l'arc des défenseurs, les signaux.

Vous avez raison, M. Laurendeau, habituellement une haute carte demande un retour dans la couleur et une basse carte indique un refus. Mais la théorie des signaux va beaucoup plus loin. Si, par exemple, dans un contrat à Pi l'entame se fait de l'As de Co et qu'il n'y a qu'un singleton Co au mort, la carte que le second défenseur jouera deviendra un signal de préférence. Un gros Co demandera un switch à K et un petit Co réclamera un retour à Tr, car l'atout est toujours exclus.

Dans la main à laquelle vous faites allusion et qui est reproduite plus bas, Est joue d'abord le 8, puis le 5, sur le Roi et l'As de Pi, indiquant sa distribution. Ouest sait donc que sa Dame de Pi ne sera pas coupée par le déclarant.

Cette fois, sur la Dame de Pi, Est éprouve un problème. S'il joue le 2 de Tr, Ouest interprétera ce signal comme un refus du Tr; par déduction, Ouest recevra K (donc du 8). Si Est joue le 2 de K, un refus à cette couleur, Ouest sera tenté de revenir Tr.

Mais en jetant sa Dame de K, il est clair qu'Est ne demande pas un retour à cette couleur. Si, par hasard, Est possédait A-D de K devant la fourchette R-V du mort, il ne signifierait pas de la Dame, mais du 7 ou du 10 pour encaisser deux levées. De plus, Ouest a une bonne idée de la main de Sud. En voyant la Dame de K chez son vis-à-vis, il faut que l'As de cette couleur soit chez le déclarant qui n'aurait pu ouvrir les enchères sans lui. Ouest doit donc obligatoirement opter pour un autre Pi, fournissant ainsi à Est l'occasion d'utiliser son Roi d'atout singleton.

J'espère que cette réponse réglera la controverse soulevée par le problème et que vous amis et vous pourrez désormais utiliser, à l'occasion, des défausses impossibles!

Donneur: Ouest			
Vulnérabilité: tous			
Nord			
♠ 9 7 2			
♥ A 8 7 4			
♦ R V 9 3			
♣ 10 7			
Ouest		Est	
♠ A R D V 4		♠ 8 5	
♥ 6 3 2		♥ R	
♦ 8 4		♦ D 10 7 6 2	
♣ 8 5 3		♣ V 9 6 4 2	
Sud			
♠ 10 6 3			
♥ D V 10 9 5			
♦ A 5			
♣ A R D			
Les enchères:			
Ouest	Nord	Est	Sud
1 Pi	2 Co	1 Co	4 Co
1 Pi	2 Co	1 Co	4 Co
1 Pi	2 Co	1 Co	4 Co
Entame: Roi de Pi			

Les étoiles

Le tournoi de section des étoiles de demain a eu lieu à l'école Saint-Léon de Westmount les 6 et 7 février dernier.

Selon Michel Carrière, l'un des directeurs de l'événement, le tournoi n'a pas attiré autant de paires que les organisateurs ne l'avaient prévu. On a enregistré 38 paires le samedi après-midi, 21 paires en soirée et 14 équipes seulement, le lendemain.

Nous avons demandé à Michel Carrière s'il arrivait que certains joueurs d'expérience s'inscrivaient aux tournois des novices, dans le but de raffer les trophées? « Nous n'avons pas de contrôle sur ce phénomène, qui reste très marginal à

mon avis, a-t-il répondu. Il n'existe pas de règlement obligeant un joueur à déclarer ses points à l'ACBL. Qu'il s'agisse d'un maître-à-vie ou d'un novice, s'il ne joue pas au dupli ou n'envoie pas ses points, légalement le droit de s'inscrire là où le qualifie son nombre de points enregistrés à l'ACBL. Une telle tactique me semble quelque peu puérile. »

Lois Paterson nous a fait parvenir les résultats suivants.

Le samedi 6 février — Catégorie 0-10: 1- Richard Greb et Gary Hastings; 2- Frances Yankovitch et Olga Meilleur; 3- (ex aequo) Florianne Daoust et Marco Sicotti; Bob Sommerhalder et Sheila Kaye. 0-20: 1- Vera et Jan Gazda; 2- Richard Greb et Gary Hastings; 3- Charlotte Legaré et Margot Fontaine. 0-49 (matinée): 1- Louise Lessard et Philippe Violette; 2- Tammy Dankoff et Helen Keane; 3- Jean Doering et Doris Leckie. 0-49 (soirée): 1- Gopalan Rajamannar et Gabor Lorenz; 2- Lise et J.J. Béchard; 3- Diddy Langelier et Béatrice Picard. 0-100 (matinée): 1- Jack Hirsh et Ron Wener; 2- Janine et Maurice Bailey; 3- Ann Diner et Eunice Meyers. 0-100 (soirée): 1- Ewa et Roland Zwicky; 2- Kathy et Jack Kidd; 3- Robert Dalglish et Steven Lassner.

Le dimanche 7 février — Mouvement suisse: 1- Guy Roy, Claude Landry, André Deaneault et Pierre Pomme, tous de Saint-Jean d'Iberville; 2- Silvia Sanguinetti, Marie-Pierre Geoffrion, Mirte Zaloum et Rodica Valentin.

En bref

Il y aura tournoi de duplicate avec handicap, demain soir, au club Saint-Pie X, à Chomedey. Le programme de mars comprend trois séances régulières les jeudis 3, 17 et 24 mars, tournoi de charité le 10 et séance avec handicap le 31 mars.

Le club de Notre-Dame-des-Prairies tiendra son tournoi annuel le samedi 9 avril à l'école Dominique-Savio, 189 rue Jetté, à Notre-Dame-des-Prairies, près de Joliette. Première session à 13h 30 et la seconde à 19h 30. Renseignements: Martial Dansereau (759-9334) ou Collette Dulong (756-8267).

Le championnat métropolitain commence demain soir, à 20h, à l'hôtel Châteaubriand, 6500 Côte-de-Liesse. Ils prendront fin dimanche lors d'un mouvement suisse. Les novices auront leurs sections particulières. Pour partenaires, on peut communiquer avec Audrey Hart au 747-4892.

Victor Trottier rappelle aux novices qu'ils ont droit à leur propre section aux séances hebdomadaires du mercredi soir, à 19h 30, au cercle de bridge de Saint-Léonard, à l'école Victor-Lavigne, au 5400 boulevard Couture, entre La Cordaire et Viau. Renseignements: 321-3283.

Les prochaines séances de qualification en vue du championnat par paires des Laurentides auront lieu le premier mars à 19h 30 à Sainte-Thérèse, au Chalet Ducharme; le lundi 7 mars, au centre Villa Montjoie, de Lachute, à 19h 45 et le vendredi 11 mars à la Polyvalente Norbert-Morin, sortie 67 de l'autoroute, à Mont-Rolland, à 19h 30.

Donneur: Sud			
Vulnérabilité: tous			
Nord			
♠ 8 7 5			
♥ A 7 3			
♦ D 10 5 2			
♣ A D 4			
Ouest		Est	
♠ V 9		♠ R 10 6 3	
♥ D V 10 9 5		♥ 8 6 2	
♦ A 4 3		♦ V 9	
♣ 10 8 2		♣ 9 7 6 5	
Sud			
♠ A D 4 2			
♥ R 4			
♦ R 8 7 6			
♣ R V 3			
Les enchères:			
Sud	Ouest	Nord	Est
1 SA	1 SA	3 SA	1 SA
1 SA	1 SA	3 SA	1 SA
Entame: Dame de Co			

Le déclarant laisse filer le premier Co et prend le second du Roi. Il passe à la table par le Tr et joue petit K vers son Roi. Ouest joue le 3... mais sans hâte ni hésitation. Le déclarant tente alors l'impassé vers le 10 de K, pris du Valet. Retour Co vers l'As du mort. Ouest possède toujours l'As de K qui lui permettra de prendre la main et d'encaisser ses Co. Moins un.

Si Ouest prend de l'As de K le premier tour, il pourra toujours franchir ses Co, mais il n'aura plus de prise de main. La leçon de cette main réside dans la façon de fournir le 3 de K. Toute hésitation indiquera au déclarant la présence de l'As de ce côté.

Quoi faire aujourd'hui

Pour cette chronique veuillez adresser vos lettres comme suit :
-Quoi faire aujourd'hui-
LA PRESSE, 7 Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

CONFÉRENCES

■ **Les Rencontres Maisonneuve**, au Collège «Maisonneuve, 2700, rue Bourbonnière, en collaboration avec la Maison de la culture du même nom, offre, le mercredi 24 février, une conférence intitulée « L'information télévisée, reflet de la réalité ou miroir déformant », par Guy Filion, rédacteur délégué pour l'émission *Montréal ce soir* de la télé de Radio-Canada; et Marie-Claude Lavelle, animatrice de cette émission. C'est à la salle B-4420, à 19 h 30. Renseignements : 872-2200.

■ **La Société de philosophie de Montréal** présente ce soir, à 20 h, à la salle B-2305 du pavillon 3200 de l'Université de Montréal, 3200, rue Jean-Brillant, une conférence dont l'invité est Nicolas Rosa, de l'Université de Rosario; il a choisi pour sujet « Psychanalyse et littérature ». L'entrée est gratuite.

■ **La Maison de la vie** invite les personnes intéressées à une conférence de Mme Johanne Verdon Labelle, intitulée « Comment se fait-il qu'après la mort nous vivions ? ». C'est à la Maison de la vie, 169, boulevard des Prairies, Laval (quartier L-des-Rapides). L'entrée est gratuite. Renseignements : 387-8802.

■ **Le Collège Montmorency**, 475, boulevard de l'Avenir, à Laval, offre le mercredi 24 fe-

vrier, une conférence à 19 h 30, dont le sujet est « Information sur les micro-ondes ». Il est préférable de s'inscrire et de retenir une place. Renseignements : 667-3714.

RÉUNIONS ET RENCONTRES

■ **L'Association d'échange de gardiennage La Garde à nous**, convie ses membres et les personnes intéressées, le mercredi 24 février, à 19 h, à une soirée d'information sur les abus sexuels dont peuvent être victimes les enfants, rencontre animée par une avocate de la Rive-Sud. C'est au 1972, Chemin de Chambly, Longueuil. Renseignements : 468-1611.

■ **L'Union française**, 429, avenue Viger, invite les personnes intéressées à une rencontre d'information, le dimanche 24 février, sur les impôts et la fiscalité française. Un représentant de Revenu Québec et un autre du consulat de France parleront des accords franco-canadiens pour éviter la double imposition. Renseignements : Hélène Bernard, travailleuse sociale, 845-5195. (L'Union française est à la recherche de jeunes de moins de 30 ans qui vivent présentement de l'aide sociale, pour un projet de travaux communautaires. Renseignements au numéro de téléphone ci-dessus.)

■ **Le Centre de rencontre Les Nouveaux Couples**, 356, rue Sherbrooke, organisme qui vise à aider les personnes seules, invite le grand public à 20 h, à un souper thématique, au restaurant Le Laureat, 2077, rue Saint-Denis, où l'on tentera de répondre à la question « Quelle est la place de la jalousie dans l'amour ? ». Renseignements : 845-1830.

■ **Le Club des diplômés universitaires, organisés sans but lucratif pour universitaires célibataires**, invite les personnes célibataires, séparées, divorcées à sa rencontre hebdomadaire, le mercredi 24 février, à L'Étrempe du Centre Sheraton, à 21 h. Renseignements : 287-1017.

■ **Le « Gourmet-Rendez-Vous », club pour gourmets célibataires**, se réunit, pour son dîner régulier, le mercredi 24 février, au restaurant *L'Orchidée de Chine*, 2017, rue Peel. Cocktail à 18 h 30; le repas est servi à 19 h 30. Réservations : Aline Hooper, 335-1494.

■ **Les soirées de danse du mercredi du Club de l'Age d'Or du Centre Laurier**, 1115, rue Laurier, de 19 h 30 à 22 h 30, commencent par une heure de cours. Toutes les personnes de l'âge d'or sont les bienvenues. Renseignements : Mme Rollande Paquette, présidente, 872-4672

■ **Les parents et les amis du malade mental**

(sud-ouest de Montréal), se réunissent pour mettre en commun leurs expériences et échanger, le deuxième et le quatrième mercredi de chaque mois. Leur prochaine rencontre, à laquelle les personnes intéressées sont invitées, a lieu le mercredi 24 février, à l'Étape, 7105 boulevard LaSalle, Verdun, à 19 h 30. Renseignements (Hopital Douglas) : Louise de Bellefeuille, au 761-6131, poste 2920

■ **Le Comité Logement Saint-Louis** invite les personnes intéressées à ses rencontres d'information sur les hausses de loyers, tous les mercredis, jusqu'au 20 avril, à 14 h et à 19 h, à son local du 770 est, rue Rachel. Renseignements : 527-3495.

■ **Le Café Chrétien de Longueuil**, 1048 ouest, boulevard Cure-Poirier, à Longueuil, est ouvert le jeudi à 19 h 30, pour un partage, le vendredi pour un témoignage, le samedi pour un chansonnier, et le dimanche, pour une messe célébrée à 20 h. Tous sont les bienvenus et l'entrée est gratuite. Renseignements : 651-3999.

ARTS ET SPECTACLES

■ **La Maison trestler** présente le mercredi 24 et jeudi 25 février une soirée de théâtre intitulée « Sur les traces de Sacha Guitry », avec Françoise Faucher et Gérard Poirier, à 20 h. L'entrée coûte \$40. Une réception suit la re-

présentation. Renseignements et réservations : 455-6290 ou 455-8964.

■ **Cine-Groulx** présente le film « Les yeux noirs » à 20 h, à l'auditorium du collège Lionel-Groulx, 100, rue Duquet, à Sainte-Thérèse. L'admission coûte 3 \$, Renseignements : 514-430-3120, poste 340.

■ **Place aux poètes** accueille ce soir six jeunes poètes, réunis sous le thème « Découvertes Poésie Jeunesse 88 », à 21 h, à La Folle du Large, 1021, rue de Bleury. Renseignements : 397-1222.

■ **La Faculté de musique de l'Université de Montréal** présente, à 20 h, un concert donné par l'Atelier d'accompagnement (piano-voix) dirigé par Denis Masse, à la salle B-484 du Pavillon de la musique, 200, avenue Vincent-d'Indy. À la même heure, à la salle Claude-Champagne, concert l'Orchestre de la Faculté, dirigé par Jean-François Sénard, avec le pianiste Claude Labelle comme soliste. L'entrée est gratuite dans les deux cas. Renseignements : 343-6479 ou 343-6427.

■ **« Solitude-Fraternelle »** invite cordialement le public au 1199, rue de Bleury, de 14 h à 16 h, le jeudi. Bienvenue à tous sans aucune discrimination, il n'y a aucun frais. Accés en fauteuil roulant.

BAZARS

■ **L'Ouvroir de Verdun** tient ces jours-ci, jusqu'au 29 février, un bazar « vente de fin d'hiver », (de 25 cents à \$1), afin de réunir des fonds pour venir en aide aux personnes démunies du quartier. C'est à l'Ouvroir même, 5260 avenue Verdun, du lundi au vendredi. Renseignements : 769-6377.

■ **L'Entraide Bazar Permanent**, organisme sans but lucratif, offre divers articles d'utilisation courante à bas prix, pour venir en aide aux familles à revenus modestes. Le local d'Entraide est ouvert six jours par semaine : du lundi au mercredi, de 10 h à 18 h; le jeudi et le vendredi, de 10 h à 18 h; et le samedi de 10 h à 17 h. Ces temps-ci, on a particulièrement besoin de livres, revues, disques et jouets. C'est au 2398, boulevard Rosemont (une rue à l'est d'Iberville). Renseignements : 277-5744.

DIVERS

■ **Le Centre Saint-Pierre** offre un atelier de 18 heures, le mercredi, du 6 au 27 avril, et le samedi 7 mai, aux personnes vivant une séparation, sous le thème « S'aider à vivre une séparation », au Secteur familial, Centre Saint-Pierre, 1212, rue Panet. C'est actuellement le moment de se renseigner et de s'y inscrire. Renseignements : Monique Venne ou Thérèse Chaput, 524-3561.

SPECTACLES

CINÉMA

■ **ACTION JACKSON**
Astré (3): 19 h, 21 h. Dernier spectacle ven., 23 h.

■ **Bonaventure** (1): 19 h, 21 h.
Carrefour Laval (2): 19 h 20, 21 h 40; du sam. au jeu., 13 h 10, 15 h 10, 17 h 10, 19 h 20, 21 h 40.
Place Alexis-Nihon (1): 13 h, 15 h, 17 h, 19 h, 21 h.

■ **AILES DU DESIR (LES)**
Berri (5): 12 h, 14 h 30, 17 h, 21 h 55.
ANNÉE DERNIÈRE À MARIENBAD (L')
Bogart (3): 19 h 30, 21 h 30.

■ **APHRODISIA'S DIARY**
Guy: 11 h 30, 14 h 20, 17 h 10, 20 h.

■ **APICULTEUR (L')**
Cineplex (5): 13 h 10, 15 h 45, 19 h 20, 21 h 40.

■ **ASCENSEUR (L')**
Laval (3): 19 h 20, 21 h 40.
Parisien (2): 12 h 35, 14 h 45, 16 h 55, 19 h 05, 21 h 15.
Versailles (3): 19 h 15, 21 h 30.

■ **AU REVOIR LES ENFANTS**
Complexe Desjardins (4): 13 h, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 30, 21 h 40.

■ **BATTERIES NOT INCLUDED**
Cineplex (3): 13 h, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 30, 21 h 40.

■ **BEAUTE DU PÊCHE (LA)**
Parisien (5): 13 h 20, 15 h 25, 17 h 30, 19 h 35, 21 h 40.

■ **BROUTE MINOU**
Bijou: 11 h 25, 13 h 55, 16 h 30, 19 h, 21 h 35.

■ **BURLEXX**
L'Amour: 10 h 55, 13 h 55, 16 h 55, 19 h 55.
CAMEROUN, REGARDÉS SUR LE NORD
Théâtre Arlequin: 20 h.

■ **C'EST PAS PARCE QU'ON EST PETIT QU'ON PEUT PAS ÊTRE GRAND**
Châteauguay (1): 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15.
Cinéma de Montréal (1): 12 h, 13 h 40, 15 h 20.

■ **CHANCE PAS CROYABLE (UNE)**
Chambly, Lun., ven., 19 h 30.

■ **CHATEAU DES PLAISIRS (LE)**
Carre Saint-Louis: 12 h 45, 16 h 35, 20 h 30.

■ **COEUR ET TRIO**
Greenfield (2): 19 h 15, 21 h 15.
Parisien (4): 15 h 15, 17 h 15, 19 h 15.
Versailles (6): 19 h 15, 21 h 25.

■ **CRÉ DE LA LIBERTÉ (LE)**
Astré (4): 19 h, 21 h 50.
Brossard (2): 19 h, 22 h; du dim. au jeu., 13 h 30, 17 h 15, 20 h 30.

■ **Carrefour Laval (3): 19 h, 22 h; du dim. au jeu., 13 h 15, 17 h 15, 20 h 30.**
Cineplex (8): 13 h 30, 17 h, 20 h 30.

■ **CRY FREEDOM**
Décarie (1): 20 h 30.
Place Alexis-Nihon (3): 14 h, 17 h, 20 h.

■ **DANSE LASCIVE**
Cinéma de Montréal (2): 12 h 20, 14 h 10, 16 h, 17 h 50, 19 h 40, 21 h 30.

■ **DEATHWISH**
Bonaventure (2): 19 h 30, 21 h 30.

■ **DERNIER EMPEREUR (LE)**
Dauphin (1): 14 h 30, 17 h 30, 20 h 30.

■ **DRAGUEUR (LE)**
Omega (2): 19 h 30; du sam. au jeu., 13 h 30, 16 h 30, 20 h 10.

■ **ECLAIR DE LUNE**
Berri (3): 13 h, 15 h 15, 17 h 30, 19 h 45, 22 h.
Brossard (1): 19 h 30, 21 h 30; du sam. au jeu., 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30.
Carrefour Laval (6): 19 h 15, 21 h 25; du sam. au jeu., 12 h 45, 14 h 55, 17 h 05, 19 h 15, 21 h 25.
Paradis (1): 19 h 15, 21 h 15.

■ **EMPIRE DU SOLEIL (L')**
Brossard (3): 19 h, 21 h 50; du dim. au jeu., 13 h 30, 16 h 30, 20 h.

■ **Jean-Talon: 19 h, 21 h 50; du lun. au jeu., 20 h.**
Laval 2000 (1): 19 h, 21 h 50; du dim. au jeu., 13 h 30, 16 h 30, 20 h.

■ **Saint-Denis (2): 13 h, 16 h, 19 h, 22 h.**

■ **EMPIRE OF THE SUN**
Loew's (3): 13 h, 17 h, 20 h.

■ **FATAL ATTRACTION**
Palace (5): 13 h 15, 15 h 50, 18 h 25, 21 h.

■ **FULL METAL JACKET**
Cinéma de Montréal (1): 16 h 55, 19 h, 21 h 10.

■ **Cineplex (2): 13 h 30, 16 h 10, 19 h 10, 21 h 30.**

■ **Faubourg Sainte-Catherine (2): 14 h 10, 16 h 30, 19 h, 21 h 30.**

■ **GOOD MORNING VIETNAM**
Bogart (1): 19 h, 21 h 30.
Dorval (1): 19 h 10, 21 h 30.
Loew's (1): 12 h, 14 h 20, 16 h 40, 19 h 10, 21 h 45.

■ **Westmount Square: 19 h 10, 21 h 30.**

■ **HOMME AMOUREUX (UNI)**
Cineplex (9): 13 h 05, 15 h 15, 17 h 25, 19 h 35, 21 h 45.

■ **HOPE AND GLORY**
Universités: 19 h 10, 21 h 30.

■ **INDIAN LADY**
Guy: 10 h 10, 13 h, 15 h 50, 18 h 40, 21 h 30.

■ **INTERVISTA**
Berri (2): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 15, 21 h 30.

■ **IRLANDAIS (L')**
Cineplex (7): 13 h 05, 15 h 15, 17 h 25, 19 h 35, 21 h 45.

■ **IRONWEED**
Impérial: 12 h 15, 14 h 15, 16 h 15, 21 h 15.

■ **JEU DU DEFI (LE)**
Laval (2): 19 h, 21 h 20.
Parisien (1): 12 h 25, 14 h 45, 17 h 05, 19 h 25, 21 h 45.
Versailles (1): 19 h 05, 21 h 20.

■ **JULIA AND JULIA**
Cinéma Égyptien (2): 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 20, 21 h 30.

■ **KENNY**
Laval (5): 19 h 15, 21 h 30.
Parisien (3): 13 h 20, 15 h 20, 17 h 20, 19 h 20.

■ **Versailles (5): 19 h 15, 21 h 30.**

■ **LAST EMPEROR (THE)**
Place du Canada: 20 h.

■ **LIAISON FATALE**
Laval (4): 19 h 10, 21 h 40.
Parisien (3): 19 h 15, 21 h 30.
Versailles (4): 19 h 10, 21 h 40

■ **LIFE AS A DOG (MY)**
Cineplex (6): 13 h, 15 h 05, 17 h 10, 19 h 15, 21 h 20.

■ **LUNETTE D'OR**
Complexe Desjardins (2): 12 h 45, 15 h, 17 h 10, 19 h 20, 21 h 30.

■ **MALADIE D'AMOUR**
Complexe Desjardins (1): 13 h, 15 h 15, 17 h 30, 19 h 45, 22 h.

■ **MEDICIN POUR FEMMES SEULES**
Commodore: des 18 h.

■ **MONTEUSES (LES)**
Carre Saint-Louis: 11 h 30, 15 h 20, 19 h 10.

■ **MOONSTRUCK**
Bogart (2): 19 h 15, 21 h 25.
Fairview (1): 19 h 10, 21 h 30.
Greenfield (3): 19 h 10, 21 h 30.

■ **MOSQUITO COAST**
Omega (1): 19 h 20; du sam. au jeu., 15 h 05, 19 h 20.

■ **NUTS**
Loews (5): 12 h, 14 h 20, 16 h 40, 19 h, 21 h 20.

■ **OEIL AU BEURRE NOIR (L')**
Berri (4): 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30.

■ **PASSION BEATRICE**
Berri (1): 12 h, 14 h 30, 17 h, 19 h 30, 22 h.

■ **PETITES HISTOIRES INTIMES**
Bijou: 10 h 10, 12 h 40, 15 h 15, 17 h 45, 20 h 20.

■ **PILES NON COMPRISÉES**
Carrefour Laval (4): 19 h, 21 h 35; du sam. au jeu., 13 h 30, 16 h 15, 19 h, 21 h 35.
Châteauguay (2): 13 h, 15 h, 17 h.
Longueuil (2): 19 h 10, 21 h 20; du sam. au jeu., 12 h 30, 14 h 45, 17 h 10, 21 h 20.
Paradis (3): 19 h, 21 h.

■ **Saint-Denis (3): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 30, 21 h 45.**

■ **PLAISIRS ET JOUISSANCE**
Carre Saint-Louis: 14 h, 17 h 50, 21 h 45.

■ **PRAYER FOR THE DYING**
Faubourg (3): 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 20, 21 h 40.

■ **PUBLICITÉ 87, CA CHANGE LE MONDE OU PRESQUE (LA)**
Parisien (4): 13 h 10, 21 h 30.

■ **REVANCHE DES TRONCHES**
Omega (2): 21 h; du sam. au jeu., 15 h, 18 h 20, 21 h 40.

■ **RIEN NE VAUT LA PREMIÈRE FOIS**
Commodore: des 18 h.

■ **RUNNING MAN**
Palace (6): 12 h 25, 14 h 45, 17 h 05, 19 h 25, 21 h 45.

■ **SATISFACTION**
Astré (1): 19 h, 21 h. Dernier spectacle ven., 23 h.

■ **Carrefour Laval (5): 19 h 10, 21 h 20; du sam. au jeu., 13 h, 15 h, 17 h, 19 h 10, 21 h 20.**

■ **Place Alexis-Nihon (2): 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 21 h 15.**

■ **SERPENT AND THE RAINBOW**
Astré (2): 19 h 15, 21 h 15. Dernier spectacle ven., 23 h.
Cinéma Égyptien (3): 13 h, 15 h, 17 h, 19 h 10, 21 h 20.

■ **SHE'S HAVING A BABY**
Dorval (3): 19 h, 21 h 25.
Palace (2): 12 h, 14 h 15, 16 h 35, 19 h, 21 h 20.

■ **Versailles (2): 19 h 15, 21 h 30.**

■ **SHOOT TO KILL**
Dorval (2): 19 h, 21 h 20.
Greenfield (1): 19 h, 21 h 20.
Laval (1): 19 h 10, 21 h 35.
Palace (1): 12 h 20, 14 h 35, 16 h 55, 19 h 20, 21 h 40.

■ **SI LE SOLEIL NE REVENAIT PAS**
Complexe Desjardins (3): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 10, 21 h 20.

■ **SLAMDANCE**
Cinéma Égyptien (1): 13 h 20, 15 h 20, 17 h 20.

■ **SOIGNE TA DROITE**
Cineplex (4): 13 h 15, 15 h 10, 17 h, 19 h, 21 h.

■ **SUPER GIRLS DD THE NAVY**
L'Amour: 12 h 35, 15 h 25, 18 h 25, 21 h 25.

■ **THREE MEN AND A BABY**
Fairview (2): 19 h 05, 21 h 10.
York: 13 h, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 30, 21 h 40.

■ **TIGER'S TALE (LA)**
Loew's (4): 13 h, 15 h, 17 h, 19 h 15, 21 h 30.

■ **TOQUEE**
Carrefour Laval (1): 19 h 05, 21 h 30; du sam. au jeu., 12 h 05, 14 h 20, 16 h 40, 19 h 05, 21 h 30.
Châteauguay (2): 19 h 15, 21 h 15.
Dauphin (2): 14 h, 16 h 15, 19 h 15, 21 h 30.
Omega (1): 21 h 30; du sam. au jeu., 13 h, 17 h 10, 21 h 30.

■ **TROIS HOMMES ET UN BÉBÉ**
Chambly, Lun., ven., 19 h 30.
Châteauguay (1): 19 h 30, 21 h 30.

■ **TWO AT ONCE**
Ève: 9 h 50, 12 h 40, 15 h 35, 18 h 25.

■ **UNDERCOVERS**
Ève: 11 h 10, 14 h 05, 16 h 55, 19 h 50.

■ **UNTOUCHABLES (THE)**
Palace (3): 12 h, 14 h 20, 16 h 40, 19 h, 21 h 20.

■ **VILLA POUR L'AMOUR (LA)**
Commodore: des 18 h.

■ **WALL STREET**
Crémazie: 19 h 10, 21 h 30.
Décarie (2): 19 h, 21 h 30.
Faubourg (1): 14 h, 16 h 30, 19 h, 21 h 30.
Laval 2000 (2): 19 h 10, 21 h 30.
Longueuil (1): 19 h, 21 h 30; du lun. au jeu., 12 h 05, 14 h 20, 16 h 35, 19 h, 21 h 30.
Paradis (2): 19 h 10, 21 h 30.

■ **WITCHES OF EASTWICK (THE)**
Dorval (4): 18 h 30, 21 h 05.
Palace (4): 13 h 20, 15 h 55, 18 h 30, 21 h 05.

■ **WITHIN AND I**
Faubourg (4): 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30.

■ **ZOO LA NUIT (UNI)**
Cineplex (1): 13 h, 16 h, 19 h, 21 h 20.

■ **HEURE DU LOUP (L')**
Cinéma-thèque québécoise: 20 h 35.

■ **HOUR OF THE STAR**
Cinéma V: 21 h 30.

■ **IMITATION OF LIFE**
Conservatoire d'art cinématographique: 20 h 30.

■ **INSIGNIFIANCE**
Cinéma de Paris: 19 h.

■ **JEAN DE FLORETTE**
Ouinmetoscope: 19 h 15.

■ **PAIN ET LIS**
Ouinmetoscope: 19 h.

■ **PAULINE AT THE BEACH**
Cinéma V: 21 h 15.

■ **PORNOGRAPHERS (THE)**
Cinéma de Paris: 21 h 30.

■ **QUERELLE**
Cinéma V: 19 h.

■ **SADHANA**
Milieu: 19 h, 21 h.

■ **SOLARIS**
Ouinmetoscope: 21 h.

DANSE

■ **MAISON DE LA CULTURE NOTRE-DAME-DE-GRACE** (3755, Botrel) — Hélène Blackburn: 20 h.

MUSIQUE

■ **UQAM** (1455, Saint-Denis) — «La flûte enchantée» (Mozart). Atelier d'opéra de l'UQAM.

Mise en scène: Jacques Létourneau. Direction musicale: Martin Foster. Entrée libre, 19 h 30.

■ **UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL** (Salle Claude-Champagne) — Orchestre de la Faculté de Musique. Dir. Jean-François Sénart. Claude Labelle, pianiste. Oeuvres de Mendelssohn, Mozart et Rossini. Entrée libre: 20 h.

■ **SALLE TUDDOR** (Magasin Ogilvy) — Peter McCutcheon, guitariste. Oeuvres de Breuer, Scarlatti, Granadas, Mozart, Beethoven, Albiniz: 20 h.

■ **PLACE DES ARTS** (Salle Wilfrid-Pelletier) — Orchestre Symphonique de Montréal. Dir. Richard Hoehn. Dmitri Berinski, violoniste. «Symphonie classique» (Prokofiev). Concerto pour violon no 1 (Paganini). «Symphonie Variations» (Grant). «Dances polévtsiennes», ext. du «Prince Igor» (Borodine). «Concerts Air Canada»: 20 h.

THÉÂTRE

■ **CAFÉ DE LA PLACE** (Place des Arts) — «La Musica Deuxième», de Marguerite Duras. Du mar. au sam., 20 h.

■ **PLACE DES ARTS** (Salle Port-Royal) — «Le temps d'une vie», de Roland Lepage. Du mar. au ven., 20 h; sam., 17 h, 21 h.

■ **THÉÂTRE DU NOUVEAU MONDE** (84 o., Ste-Catherine) — «Play Strindberg», de Friedrich Dürrenmatt. Du mar. au ven., 20 h; sam., 16 h, 21 h.

■ **THÉÂTRE D'AUJOURD'HUI** (1297, Papineau) — «Le troisième fils du professeur Yourolov», de René-Daniel Dubois: 20 h 30; dim., 15 h.

■ **THÉÂTRE DENISE-PELLETIER** (4353, Ste-Catherine e.) — «La menagerie de verre», de Tennessee Williams. Ven., sam., 20 h 30.

■ **CAFÉ-THÉÂTRE LE FAUX BOURGEOIS** (550, Poupart) — «S.O.S. Hold-up», de David Lonergan. Jeu., ven., sam., 20 h.

■ **LICORNE** (2075, Saint-Laurent) — «Noir de monde», de Julie Vincent, 20 h 30.

■ **L'ESKABEL** (1237, Sanguinet) — «L'inquisiteur incandescent», d'Yves-Etienne Banville. Du merc. au sam., 20 h 30.

■ **ESPACE LIBRE** (1945, Fullum) — «Le Trésor des Pyramides», de Robert Claug, Anne-Marie Provencher, Robert Gravel et Jean-Pierre Ronfard. Du mar. au sam., 20 h 30.

■ **LA MAISON-THÉÂTRE** (255, Ontario e.) — «Train de nuit», de Serge Marois. Jeu., ven., 20 h.

■ **CENTAUR** (1) (453, Saint-François-Xavier) — «The road to Mecca», d'Atthol Fugard. Du mar. au sam., 20 h.

■ **UQAM** (Studio-théâtre Alfred-Laliberté, 405, Sainte-Catherine e.) — «Les mille grues». Présentation du Laboratoire Gestuel, 20 h 30.

VARIÉTÉS

■ **PLACE DES ARTS** (Salle Maisonneuve) — Claude Dubois: 20 h.

■ **CLUB SODA** (5240, av. du Parc) — Les Trios Ringbaris: 20 h 30.

■ **SPECTRUM** (318 o., Ste-Catherine) — «Vis ta vinaigrette», de Marc Drouins: 20 h.

■ **RISE SUN** (286, Sainte-Catherine o.) — Reggae: des 21 h.

Faites faire la mise au point maintenant... payez plus tard.

6 versements mensuels modiques sans intérêt pour les services automobiles.

Pourquoi attendre au printemps pour effectuer la mise au point de votre voiture chez Goodyear? Vous pourriez faire faire une mise au point informatisée dès maintenant et échelonner vos paiements sur une période de 6 mois. Ces conditions de financement avantageuses vous sont offertes pour les factures d'une valeur de plus de 150 \$.

Les versements sont calculés d'après un programme de financement différé de 6 mois à l'usage de la carte VISA, MasterCard ou American Express. Avec le service automobile garanti de Goodyear, vous pouvez compter sur des professionnels des plus compétents et des mieux qualifiés, en plus d'un équipement informatisé d'avant-garde. Une vraie bonne affaire

Turner nie que le PLC soit en difficultés financières

MARIO FONTAINE

Le chef libéral John Turner a nié, hier, les rumeurs selon lesquelles sa formation fait face à de sérieuses difficultés financières. Les reports éventuels du congrès du PLC et de son voyage en Europe ne sont pas dus à ces considérations matérielles, a-t-il assuré au sortir d'un déjeuner de la Chambre de Commerce du West Island.

Premièrement, de souligner le chef de l'opposition aux Communes, rien ne dit que le parti devra tenir un congrès à l'automne. On risque alors de se retrouver en pleine campagne électorale, ou à la veille du déclenchement des hostilités. Quant à son voyage en Europe, il explique que les problèmes ayant cours actuellement ici l'emportent sur son projet de déplacement.

C'est un John Turner très prudent qui a répondu aux journalistes hier, après avoir prononcé un discours dans lequel il justifiait à nouveau les raisons de son opposition à l'accord canado-américain sur le libre-échange. « Ne me croyez pas, lisez le texte de l'accord. Vous comprendrez pourquoi il faut le rejeter », a lancé M. Turner à son auditoire formé de gens d'affaires, ajoutant que c'est cet accord en particulier qu'il veut déchirer, pas les relations du Canada avec les États-Unis.

Le chef libéral s'est par ailleurs abstenu de commenter l'avant-projet de loi sur les conflits d'intérêts que le gou-

vernement Mulroney doit déposer aujourd'hui. Il préfère en prendre officiellement connaissance auparavant. Il se refuse de même à commenter la décision que la Cour suprême vient de rendre à l'encontre du député conservateur Michel Gravel, lequel devra conséquemment subir son enquête préliminaire sous des accusations de fraude, de corruption et d'abus de confiance. « Je ne parle jamais des affaires qui sont devant les tribunaux », a expliqué M. Turner.

Quant à l'opposition d'un groupe de députés conservateurs au projet de loi sur les langues officielles, le député de Vancouver Quadra la qualifie de très négative, et croit qu'elle mine l'unité du pays. Il a réitéré hier sa foi en un Canada bilingue, rappelant que c'était lui, en tant que ministre de la Justice sous Pierre Elliott Trudeau, qui avait piloté la première loi sur les langues officielles, adoptée en 1969. C'est la remise à jour de cette législation qui soulève actuellement l'inquiétude de certains élus d'arrière-ban conservateurs, lesquels veulent bien du bilinguisme pour le Québec, mais pronent l'unilinguisme anglais pour le reste du Canada.

De fait, la prestation de M. Turner dans la métropole semblait surtout à une sorte de pratique générale avant les prochaines élections fédérales. Plusieurs bonzes du parti l'écoutaient en prenant des notes, alors qu'au moins un « faiseur d'image » ne ratait rien de sa performance.

La PQ propose d'impliquer les présidents de MRC et les députés dans la gestion du réseau de la santé

Chevrette appuie le principe de la décentralisation des pouvoirs au profit des régions

DENIS LESSARD
du bureau de La Presse
QUÉBEC

Les députés et les élus des municipalités régionales de comtés (MRC) devraient être les responsables des Régions régionales du réseau de la santé et des services sociaux. Québec appliquerait ainsi l'une des plus importantes recommandations du récent rapport Rochon, sans avoir à instaurer un nouveau niveau d'élus.

C'est ce qu'a proposé hier, en conférence de presse, le chef intérimaire du Parti québécois, M. Guy Chevrette, qui comme ministre responsable de la Santé en 1985 a été à l'origine de la commission présidée par le Dr Jean Rochon.

Le ministre de la Santé, Thérèse Lavoie-Roux avait dès le dépôt du rapport, repoussé la création d'un nouveau palier électif, avec pouvoir de taxation, afin d'administrer, dans les régions des services de santé. « Il est malheureux qu'elle ait repoussé ce principe sous prétexte qu'elle est en désaccord avec la mécanique proposée », a dit M. Chevrette.

Si, selon lui, il ne saurait être question d'un nouveau niveau de taxation, l'objectif toutefois d'une plus grande « imputabilité » financière serait atteint si c'était la dizaine de députés que compte chaque région du réseau de la santé et les présidents de MRC, d'autres « élus » au suffrage universel, qui siègeraient sur les conseils d'administration régionaux.

Cette proposition aurait de surcroît l'avantage de valoriser le rôle du député d'arrière-ban, souvent laissé pour compte.

M. Chevrette endosse sans réserves l'idée maitresse du rapport Rochon d'une nécessaire décentralisation des pouvoirs au profit des régions. Cette recommandation est aussi la réponse aux problèmes de contrôle des coûts au sein du réseau et de répartition des effectifs médicaux en région, croit-il.

Financées au pro-rata de la population, des régions comme Montréal se retrouveraient ainsi avec un excédent de médecins qui devraient se relocaliser en région, « ce gouvernement a le réflexe montréalais. Pour eux les problèmes n'existent qu'à Québec et Montréal », a lancé M. Chevrette.

Le rapport Rochon « touche aux problèmes réels » et donne au ministre Lavoie-Roux toutes les solutions, estime M. Chevrette qui ne comprend pas la froideur du ministre pour les conclusions d'une commission qu'elle réclamait pourtant à hauts cris lorsqu'elle siègeait dans l'opposition.

Depuis près de trois ans, Mme Lavoie-Roux « a mis des bâtons dans les roues » du groupe Rochon en multipliant les groupes d'études parallèles précisément dans le champs initialement accordé à la commission Rochon.

Bien qu'il estime que les commissaires, après 26 mois de travail et \$6 millions de dépenses, aient remis un bon rapport, M.

Chevrette toutefois aurait préféré des recommandations plus radicales. La commission aurait gagné en poids si elle avait fait comparaître des témoins, pour mettre en évidence les abus du système.

« Montrer que des médecins facturent, pour une journée, des actes médicaux qui représentent 36 heures de travail », a donné M. Chevrette en exemple. « Pourquoi on prend cinquante radiographies pour un pouce cassé, pourquoi un hôpital a dû donner \$25 000 en-dessous de la table pour attirer deux spécialistes », a lancé l'ex-ministre péquiste de la Santé.

La commission Rochon a aussi eu raison d'insister sur la nécessité

de la prévention devant un gouvernement qui concentre ses efforts sur le curatif, a souligné M. Chevrette.

La mise au rancart du rapport, clairement indiquée par Mme Lavoie-Roux immédiatement repartie dans une nouvelle tournée de consultation, signale « une attitude de mépris » à l'endroit des 6 000 personnes et groupes qui ont comparu devant le Dr Rochon.

Mme Lavoie-Roux « fait preuve de son incapacité à résister aux pressions de ses collègues, elle abdique devant ses responsabilités », a soutenu M. Chevrette.

Votre clientèle
vous croit
sur parole

Tous les jours, des milliers de personnes lisent vos modes d'emploi, vos notices techniques, votre publicité, vos états financiers, vos offres de service... et prennent une décision qui peut avoir de grandes conséquences sur vos affaires.

Vous voulez des communications qui vont droit au but malgré l'obstacle de la langue? Mettez toutes les chances de votre côté: recourez aux services d'un membre agréé de la Société des traducteurs du Québec.

TRADUCTEURS ■ TERMINOLOGUES ■ INTERPRÈTES DE CONFÉRENCE



Société des
traducteurs
du Québec

1010, rue Sainte-Catherine ouest
Bureau 640
Montréal (Qc)
(514) 861-1783

Membre du Conseil des traducteurs et interprètes du Canada et de la Fédération internationale des traducteurs.

Francisation des PME: Bourassa «devrait commencer par appliquer la Loi 101», dit l'opposition péquiste

DENIS LESSARD
du bureau de La Presse
QUÉBEC

Le gouvernement Bourassa prétend étendre la francisation aux petites entreprises tout en se contentant de piètres résultats quant au respect de la Loi 101 par les grosses compagnies, estime le Parti québécois.

Hier, tant chez le critique li-

guistique du PQ, Claude Filion, que chez le chef intérimaire Guy Chevrette, on a pris avec un grain de sel les indications du premier ministre Bourassa, en fin de semaine, à l'effet que Québec songe à étendre aux compagnies qui ont moins de 50 employés les obligations à la francisation prévues par la Loi 101 pour les employeurs plus importants.

« L'appuierais cette initiative,

mais je ne les crois pas », a soutenu hier M. Chevrette.

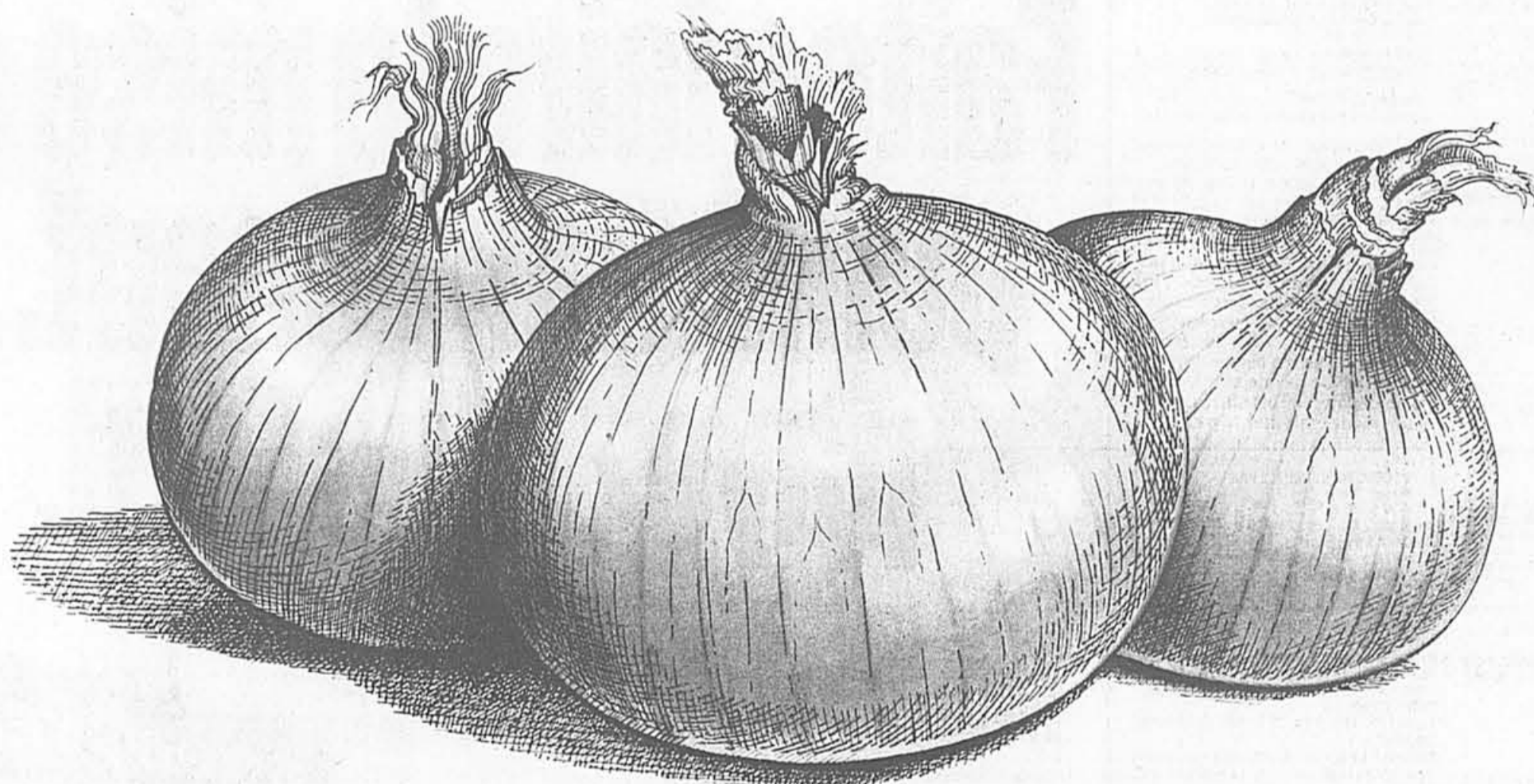
M. Bourassa « devrait commencer par appliquer la Loi 101 », a-t-il poursuivi, rappelant qu'encore près de 50 p. cent des entreprises visées en 1977 n'avaient pas encore obtenu leur certificat de francisation.

Selon lui, cette indication de M. Bourassa et de son ministre des Affaires culturelles, Mme Lise

Bacon, « n'est rien d'autre qu'un ballon (politique) ».

« La première chose qui me frappe là dedans c'est calendrier plutôt "mou", a renchéri M. Filion, rejoint à son comté de Tailleur.

Mme Bacon a souligné qu'il n'était pas question d'un avant projet de loi pour ce printemps, mais bien à l'automne au plus tôt.



Pour retrouver cette fraîcheur
dans votre soupe,
pas besoin d'un ouvre-boîte.
Seulement d'une paire de ciseaux.

Lipton
Soupe

ACHÉTEZ-EN TROIS. OBTENEZ-EN UNE GRATUITEMENT.

Vous n'avez qu'à nous envoyer trois (3) symboles CUP de n'importe laquelle des 20 savoureuses soupes Lipton et nous vous enverrons un (1) bon vous donnant droit à une boîte gratuite de 2 enveloppes de soupe Lipton. (Offre non valable pour les Cup-a-Soup de Lipton).

S'il-vous-plait, envoyer vos trois symboles CUP accompagnés de votre adresse de retour à:

ACHÉTEZ-EN TROIS. OBTENEZ-EN UNE GRATUITEMENT
5415 Côte de Liesse, Montréal (Québec) H4P 1A3

Nom

Adresse

App

Ville

Province

Code postal

Date d'échéance: 31 octobre 1988.