

MIEUX VIVRE

Les menus



UN RÉSEAU QUI FAIT LE TOUR DE LA PROVINCE

FRANÇOISE KAYLER

Le nombre de repas pris hors-foyer ne cesse d'augmenter. Si chacun, chez soi, tente de se nourrir le plus convenablement possible, que deviennent toutes les bonnes résolutions quand on doit s'en remettre aux autres pour préparer, au moins, l'un des repas de la journée. Être restaurateur, à quelque niveau que cela soit, comporte une part de responsabilité sociale. Nourrir les autres pourrait même être pris comme « une forme d'action en santé communautaire ».

C'est ce qu'a pensé Lorraine Paquette en initiant le projet du Réseau des Menus Mieux Vivre. Pour elle, c'est effectivement un projet de santé communautaire que de vouloir offrir à la population, en général, le moyen de choisir des menus corrects pour la santé, n'importe où, sur une base quotidienne et ordinaire. En matière de saine alimentation, tout le monde est suffisamment informé, suffisamment sensibilisé, mais le manque d'outil, au moment de l'application, est flagrant.

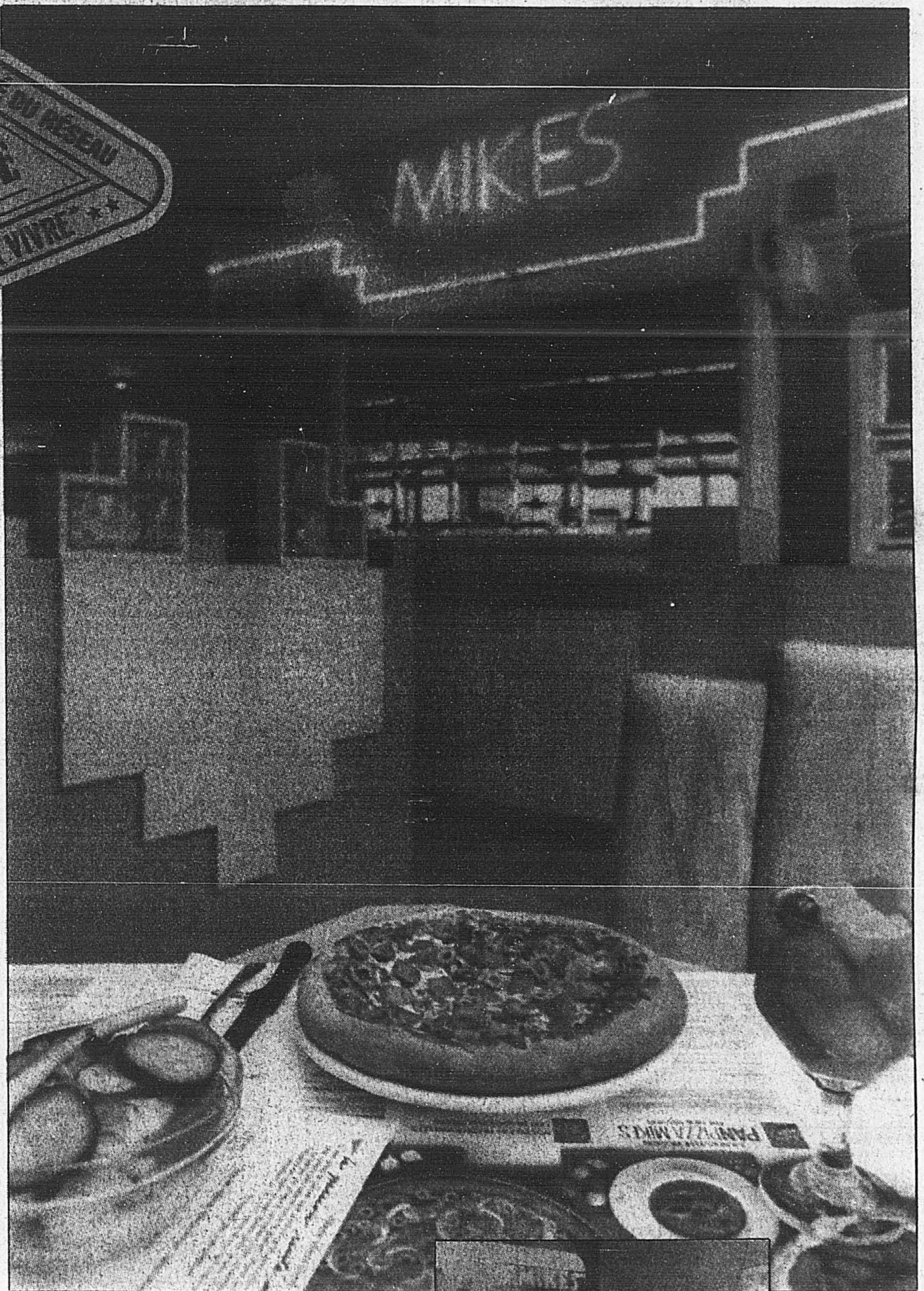
Diététiste, agente de programmation au Département de Santé Communautaire de l'Hôpital Général Lakeshore, Lorraine Paquette a initié le projet dans le cadre du programme « Santé du Coeur », en 1988. Le Réseau des Menus Mieux Vivre a rejoint maintenant une cinquantaine d'établissements certifiés et bénéficie de l'appui des DSC à travers le Québec. Les demandes d'adhésion se multiplient au fur et à mesure où les avantages du réseau sont connus.

Les « Menus santé » inscrits dans ce réseau ne sont pas « des menus de régime pour maigrir », ni l'équivalent des « menus minceur » proposés dans certains établissements. Pour offrir ces menus, un établissement doit être certifié. Et la certification passe par la compétence d'une diététiste. Lorraine Paquette sait déléguer et le travail incombe à un bataillon de cent trente diététistes qui, à travers la province, en « font leur affaire ».

Béatrice Martin est entrée dans ce projet avec enthousiasme. C'est elle qui a certifié les restaurants de la chaîne Mikes. Depuis le 1er janvier les cent-vingt établissements de cette chaîne québécoise proposent des menus Mieux Vivre qui assurent la consommation d'un repas équilibré basé sur les quatre groupes alimentaires et contenant de 30 à 50 p. cent moins de gras que le menu normal.

C'est sans effort que, directeur à l'exploitation et à la formation, Léo Israël s'est laissé convaincre.

VOIR RÉSEAU EN C 2



Un Menu Mieux Vivre contient de 30 à 50 p. cent moins de matières grasses, et moins de gras saturés, qu'un autre menu. À droite, Béatrice Martin, diététiste, responsable de la certification des restaurants Mikes.



Êtes-vous informés seulement 3 jours sur 7?

Je pense donc je lis

Pour ne rien manquer, il faut lire *La Presse* sept jours sur sept. Abonnez-vous! 285-6911

La Presse

LES BONS ACHATS DE LA SEMAINE

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

ACTION PLUS

- bitteck d'int. ronde, 6,57 (2,98)
- bitteck ou rosif pte suri., 6,57 (2,98)
- rôti d'ext. croupe dés., 5,25 (2,38)
- bitteck attendri, 8,77 (3,98)
- cubes de boeuf maigres, 5,69 (2,58)
- boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- foie de porc en tranches, 1,50 (0,68)
- pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,99
- poires Bartlett Arg., 2,40 (1,09)
- laitue iceberg E.-U., l'unité 0,99
- pommes de terre lavées Qué., sac 10 lb 1,49

ALIPRIX

- boeuf haché ord., 2,60 (1,18)
- côtelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)
- côtes levées de flanc de porc, 4,37 (1,98)
- rôti de longe de porc dés., 6,13 (2,78)
- côtelettes de porc dés., 6,57 (2,98)
- rosif français, 10,10 (4,58)
- côtelettes de porc (emb. trio), 3,92 (1,78)
- foie de veau en tranches, 6,77 (3,98)
- escalopes de porc, 8,77 (3,98)
- demi-soc de porc fumé dés., 8,77 (3,98)
- poires Bartlett Arg., 2,40 (1,09)
- pomme jaunes ou rouges Del., 2,18 (0,99)
- fraises E.-U., la chop, 1,79
- laitue iceberg E.-U., l'unité 0,59
- tomates roses, 5,05 (2,29)
- concombres E.-U., l'unité 0,89
- pommes de terre nouv. E.-U., 1,30 (0,59)
- grosses asperges Cal., 5,93 (2,69)

AMI

- cuisse de poulet avec dos, 2,60 (1,18)
- poitrines de poulet avec dos, 4,81 (2,18)
- poulet frais dépecé en panier, 3,48 (1,58)
- poitrines de poulet dés., 12,30 (5,58)
- bacon, 500 g 1,99
- fromage cheddar Meuldor, 400 g 2,69
- pommes McIntosh Qué., cello 3 lb 2,39
- oranges Late Maroc, 6 pour 1,69
- céleri E.-U., l'unité 0,69
- carottes E.-U., cello 2 lb 1,09
- oignons verts E.-U., 2 paq. pour 0,89

AXEP

- rôti de palette (c. eur.), 3,04 (1,38)
- rôti de côtes cr., 4,81 (2,18)
- cubes de boeuf à ragout, 5,91 (2,68)
- rôti de soc de porc, 3,70 (1,68)
- tournedos, 10,10 (4,58)
- cuisse de dinde avec dos, 3,04 (1,38)
- poitrines de dinde avec dos, 6,57 (2,98)
- boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- médaillon de porc, 8,77 (3,98)
- rôti de palette dés., 4,81 (2,18)
- gigot d'agneau surg., 6,57 (2,98)
- bacon, 500 g 2,98
- filets de turbot surg. ind., 8,33 (3,78)
- fromage cheddar medium, 10,98 (4,98)
- pommes rouges Spartan, 2,18 (0,99)
- melons de miel Hond., l'unité 1,99
- oranges Maroc, 10 pour 2,79
- pampelousses roses Fl., 2 pour 0,89
- poivrons verts Fl., 3,73 (1,69)
- concombres Ont., l'unité 0,99
- courgettes de Fl., 2,40 (1,09)
- germes de luzerne, cont. 568 ml 0,79
- tomates roses Ont., 3,92 (1,57)

BONICHOIX

- bitteck de surlonge, 6,55 (2,88)
- bitteck de côtes d'aloyau, 8,77 (3,98)
- bitteck ou rosif de pte suri., 6,57 (2,98)
- bitteck de contre-filet, 15,39 (6,98)
- bitteck sandwich, 10,98 (4,98)
- bitteck haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- rosif de croupe oes., 5,25 (2,38)
- bitteck français, 15,18 (5,98)
- foie de boeuf en tranches, 115 g 0,39
- bacon, 500 g 3,08
- filets de morue surg., 7,67 (3,48)
- raisins rouges Chili, 2,18 (0,99)
- poires Packham Arg., 2,18 (0,99)
- kiwis Cal., 4 pour 0,89
- pampelousses blancs E.-U., 3 pour 1,29
- pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 2,29
- oignons jaunes Qué., sac 5 lb 1,29
- concombres Ont., l'unité 0,99
- radis E.-U., cello 16 oz 0,99
- laitue Boston, l'unité 0,69

BONIPLUS

- bitteck de surlonge, 6,55 (2,88)
- boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- surlonge entière, 5,91 (2,68)
- bitteck de ronde dés., 5,25 (2,38)
- bitteck int. ronde, 6,57 (2,98)
- bitteck sandwich, 10,98 (4,98)
- rosif de croupe dés., 5,25 (2,38)
- bitteck ou rosif de pte suri., 6,57 (2,98)
- brochettes de boeuf, l'unité 1,98
- brochettes de poulet, l'unité 1,98
- châteaubriand, 10,98 (4,98)
- kiwis Cal., 4 pour 0,89
- pampelousses blancs, 3 pour 1,29
- poires Packham Arg., 2,18 (0,99)
- pommes de terre Qué., sac 10 lb 1,29
- concombres Ont., l'unité 0,99

HÉRITAGE

- boeuf haché ord., 2,09 (0,95)
- bitteck de tournedos bardé de gras, 8,36 (3,79)
- bitteck attendri, 8,80 (3,99)
- fondue chinoise de boeuf surg., 454 g 4,97
- rôti du roi, 7,69 (3,49)
- escalopes de veau de grain, 16,47 (7,47)
- épaule d'agneau carrée surg. (emb. fam.), 3,86 (1,75)
- foie de veau tranché (décong.), 5,71 (2,59)
- foie de morue S.I., 6,55 (2,97)
- fromage Grubec blanc suisse, 10,30 (4,67)
- pommes McIntosh Qué., cello 4 lb 2,98
- oranges Maroc, 12 pour 2,98
- poires Packham, Bosc, Bartlett rouges, 2,16 (0,98)
- oignons jaunes Qué., cello 10 lb 1,98
- radis E.-U., cello 16 oz 0,98
- carottes E.-U., cello 5 lb 2,68

IGA

- longe de porc (côtes), 1,94 (0,88)
- longe de porc (filet), 2,58 (1,08)
- épaule de porc (paleron), 1,98 (0,88)
- épaule de porc (soc), 2,38 (1,08)
- côtelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)
- rôti de jambonneau dés., 6,57 (2,98)
- rôti du gourmet (porcveau), 8,77 (3,98)
- tournedos de porc, 12,30 (5,58)
- côtelettes de veau de grain, 10,98 (4,98)
- cuisse de dinde sans dos, 4,81 (2,18)
- pilons de dinde, 4,81 (2,18)
- bacon, 500 g 2,68
- filets de sébaste surg., 5,69 (2,58)
- bananes Costa Rica, 0,73 (0,33)
- cantaloups Mex., l'unité 1,39
- poires Bartlett Arg., 2,62 (1,19)
- oranges à jus Fl., 10 pour 2,59
- pommes Del. rouges, 1,96 (0,89)
- tomates roses de serre Ont., 4,39 (1,99)
- choux verts Qué., 0,42 (0,19)
- oignons jaunes Qué., sac 5 lb 1,29
- aubergines E.-U., 2,84 (1,29)

INTERMARCHÉ

- bitteck de surlonge, 6,35 (2,88)
- rôti français, 9,88 (4,48)
- bitteck de haut de surlonge, 13,18 (5,98)
- bitteck de surlonge dés., 8,77 (3,98)
- poitrine de dinde avec dos, 6,57 (2,98)
- cuisse de dinde avec dos, 3,04 (1,38)
- pilons de cuisses de dinde, 3,48 (1,58)
- rôti de longe de porc (filet), 2,60 (1,18)
- côtelettes de porc dés., 6,57 (2,98)
- côtelettes de porc (centre), 5,05 (2,28)
- bacon, 500 g 2,48
- fromage Brie de Vaudreuil, 13,62 (6,18)

- pommes Cortland Qué., sac 4 lb 2,68
- raisins verts, 3,04 (1,38)
- oranges sans pépins, 10 pour 2,78
- pampelousses blancs Fl., 4 pour 1,28
- broccofleurs Cal., l'unité 2,48
- laitue frisée Cal., l'unité 1,18
- champignons blancs, cont. 227 g 0,88
- avocats Mex., l'unité 0,98
- tomates cerises Fl., la chop, 1,68

JOVI

- poulet frais moins de 2 kg, 2,82 (1,28)
- jambonneau de porc (croupe), 2,82 (1,28)
- poitrines de poulet avec dos, 4,81 (2,18)
- quart de jambonneau frais, 3,26 (1,48)
- cuisse de poulet avec dos, 2,38 (1,08)
- rôti du roi, 10,98 (4,58)
- fromage en grains, 9,22 (4,18)
- raisins verts Chili, 3,08 (1,39)
- cantaloups Hond., l'unité 1,29
- citrons Cal., 3 pour 0,89
- oignons jaunes Qué., sac 5 lb 0,89
- choux verts Qué., l'unité 0,59
- rutabagas, 0,73 (0,33)

MAXI

- boeuf haché ord., 2,14 (0,97)
- cuisse de poulet frais avec dos, 1,65 (0,75)
- fondue chinoise de boeuf surg., 454 g 2,09
- bacon, 500 g 2,77
- filets de morue S.I., 6,59 (2,99)
- pommes Granny Smith ou Del., 1,70 (0,77)
- poires Packham, Bosc ou Bartlett, 2,16 (0,98)
- courges zucchini, 2,16 (0,98)
- concombres sans pépin, l'unité 0,97
- champignons en vrac, 4,37 (1,98)
- carottes mini ou radis, la cello 0,98
- oignons jaunes Qué., 10 lb 1,98
- asperges E.-U., 2,82 (1,28)
- concombres Ont., l'unité 0,98

MÉTRO

- bitteck ou rosif de côtes, 7,23 (3,28)
- rosif de côtes cr., 4,81 (2,18)
- rosif de palette (c. eur.), 2,52 (1,28)
- rosif de palette (c. eur.), 2,52 (1,48)
- boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- boeuf à ragout dés., 6,57 (2,98)
- bitteck de faux-filet, 15,39 (6,98)
- rosif tournedos, 10,98 (4,98)
- rosif du roi, 10,98 (4,98)
- foie de boeuf tranché, 3,04 (1,38)
- bacon, 500 g 2,69
- filets d'aiglefin frais, 14,97 (6,78)
- bananes Hond., 0,77 (0,35)
- raisins rouges Chili, 2,84 (1,29)
- pommes Granny Smith, 1,74 (0,79)
- poires Packham Arg., 2,18 (0,99)
- tangerines oraniques, 3,06 (1,39)
- pampelousses roses, 3 pour 1,19
- laitue romaine ou en feuilles, l'unité 0,89
- tomates rouges Mex., 2,16 (0,99)
- radis E.-U., cello 1 lb 1,19
- pommes de terre nouv. E.-U., 1,30 (0,59)

OMNI

- poulet frais 2 kg et plus, 3,26 (1,48)
- fesse de porc dés. (cuisse), 4,37 (1,98)
- bitteck ou rosif de tournedos, 10,10 (4,58)
- fesse de porc (centre), 4,14 (1,88)
- jarrets de porc, 1,84 (0,89)
- demi-soc de porc fumé dés., 8,77 (3,98)
- fromage Oka, 17,19 (7,78)
- bananes Hond., 0,88 (0,39)
- pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,99
- poires Bartlett Arg., 2,40 (1,09)
- pastèques E.-U., 1,30 (0,59)
- tomates rouges Qué., 6,59 (2,99)
- céleri E.-U., l'unité 0,99
- concombres E.-U., l'unité 0,89

PROVIGO

- longe de porc (côtes), 2,16 (0,98)
- longe de porc (filet), 2,60 (1,18)
- côtelettes de porc (milieu), 4,37 (1,98)
- longe de porc semi-dés. (côtes), 2,60 (1,18)
- longe de porc semi-dés. (filet), 3,04 (1,38)
- cuisse de poulet avec dos, 1,94 (0,88)
- rôti de paleron de veau grain dés., 7,23 (3,28)
- cuisse de veau de grain dés., 10,56 (4,98)
- rôti de pte épaule de veau, 7,89 (3,58)
- épaule de porc fumée e.s.v., 3,48 (1,58)
- carre d'épaule d'agneau surg., 4,14 (1,88)
- bacon, 500 g 2,39
- crevettes cuites surg., 283,5g pour 4,88
- fromage cheddar extra fort, 10,54 (4,78)
- raisins verts Chili, 3,28 (1,49)
- caramboles Malaisie, l'unité 1,49
- cantaloups E.-U., l'unité 1,49
- laitue Boston de serre, l'unité 0,69
- tomates roses de serre Ont., 4,83 (2,19)
- germes de haricots Qué., 1,08 (0,49)
- céleri E.-U., l'unité 0,39

RICHELIEU

- longe de porc (côtes), 2,16 (0,98)
- gros poulet surg., 2,5 kg 3,04 (1,38)
- longe de porc (filet), 2,60 (1,18)
- côtelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)
- côtelettes de porc dés., 6,57 (2,98)
- tournedos de porc, 8,77 (3,98)
- rosif châteaubriand, 10,98 (4,98)
- soc de porc roulé, fumé, 6,59 (2,99)
- côtelettes d'agneau ind. surg., 9,88 (4,48)
- foie de veau de grain, 4,37 (1,98)
- bacon, 500 g 2,99
- filets de sole frais, 14,75 (6,69)
- fromage mozzarella, 8,56 (3,79)
- oranges Late Maroc, 12 pour 2,49
- raisins verts Chili, 3,51 (1,59)
- poires Bartlett, 2,62 (1,19)
- champignons blancs, la chop, 0,89
- tomates roses Ont., 4,39 (1,99)
- haricots verts E.-U., 2,84 (1,29)

STEINBERG

- épaule picnic de porc fumée, 2,09 (0,95)
- bitteck ou rosif de pte suri., 7,23 (3,28)
- bitteck attendri, 10,98 (4,98)
- boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)
- rôti d'int. ronde, 6,57 (2,98)
- rôti d'ext. ronde, 4,37 (1,98)
- châteaubriand, 10,98 (4,98)
- soc de porc dés. roulé, 4,37 (1,98)
- côtes de flanc de porc, 5,05 (2,28)
- cuisse de poulet avec dos, 3,04 (1,38)
- poulet entier moins de 2,2 kg, 5,05 (2,28)
- poitrines de poulet avec dos, 7,23 (3,28)
- gigot d'agneau surg., 6,15 (2,79)
- bacon, 500 g 2,99
- filets de pil surg. ind., 9,90 (4,49)
- pommes Granny Smith E.-U., 1,96 (0,89)
- raisins rouges Chili, 3,75 (1,69)
- citrons E.-U., 4 pour 1,00
- oranges Maroc, 12 pour 2,99
- champignons blancs, la chop, 0,79
- laitue frisée E.-U., l'unité 0,98
- tomates rouges E.-U., 2,18 (0,99)
- germes de luzerne, 125 g pour 0,79
- radis E.-U., cello 1 lb 1,19
- poireaux E.-U., la botte 1,99

SUPER CARNAVAL

- épaule de porc picnic, 1,96 (0,89)
- poitrines de poulet avec dos, 3,95 (1,79)
- cuisse de poulet avec dos, 1,74 (0,79)
- bitteck de tournedos bardé de gras, 8,80 (3,99)
- épaule de porc fumée picnic, 2,84 (1,29)
- bacon, 500 g 1,99
- filets de turbot surg. ind., 5,93 (2,69)
- bananes, 0,86 (0,39)
- tangerines oraniques Maroc, 2,84 (1,29)
- raisins verts Chili, 2,84 (1,29)
- concombres anglais, l'unité 0,89
- céleri E.-U., l'unité 0,79
- haricots verts E.-U., 2,84 (1,29)

SUITE DE LA PAGE C 1

«Le protocole des Menus Mieux Vivre pouvait être accepté sans rien modifier. Il suffisait de choisir des éléments déjà existants et de les regrouper dans un menu équilibré. Mikes utilise déjà un fromage et un capocollo à basse teneur en matières grasses». Si la souplesse et la facilité permettent d'adapter le concept, il ne faut cependant pas oublier que les exigences du réseau sont grandes. «Il faut faire plus qu'identifier certains plats. Il faut offrir un menu complet, de l'entrée au dessert, boisson comprise».

Un établissement n'obtient une certification que pour un. Elle doit donc être renouvelée, ce qui implique une supervision. Cette certification est effectuée à quatre niveaux: les achats, la préparation, la cuisson et le service. Un établissement dont les conditions d'hygiène ne sont pas satisfaisantes ne pourra pas entrer dans le réseau. S'inscrivant dans une perspective de «santé du coeur», les Menus Mieux Vivre sont basés sur l'utilisation de produits dont la qualité des gras a été vérifiée. La teneur, et la nature des gras sont étudiées; aussi bien au moment de l'achat des produits que dans la réalisation des recettes. On insiste, évidemment, sur l'emploi de gras non saturés. On privilégie les charcuteries allégées, les produits laitiers à pourcentage réduit en matières grasses, etc.

Six catégories de produits

Pour faciliter les opérations, le DSC Lakeshore a bâti un répertoire qui semble constituer une première dans le domaine de la nutrition. Ce *compendium* des «Menus Mieux Vivre» fournit des renseignements sur le contenu en matières grasses des produits alimentaires vendus sous format industriel. Six catégories de produits y sont répertoriés, provenant d'une trentaine de compagnies. Il sera mis à jour régulièrement et s'enrichira de nouveaux produits. Dans ce *compendium*, il faut noter que ce n'est pas la compagnie que l'on certifie, mais seulement les produits qui répondent aux exigences «Mieux Vivre».

La certification des établissements qui servent des menus Mieux Vivre implique une formation du personnel, celui de la cuisine autant que celui de la salle. Le service de table doit, en effet, être en mesure de renseigner sérieusement la



M. Léopold Israël, directeur à l'exploitation et à la formation des restaurants Mikes, lesquels sont inscrits dans le réseau des Menus Mieux Vivre.

PHOTO PAUL-HENRI TALBOT, La Presse

clientèle et de la guider dans ses choix.

On reconnaît les établissements du réseau au sigle distinctif apposé à la porte. Il faut noter que les restaurants ne détiennent pas le monopole de cette sélection. Les cafeterias industrielles, les centres hospitaliers, les casse-croûte, les cafeterias scolaires, les cantines

mobiles, les bases de plein air, les traiteurs peuvent faire partie de ce réseau. Un petit guide les regroupant a d'ailleurs été publié.

Pour tout renseignement concernant, soit le Réseau des Menus Mieux Vivre, soit le *compendium* des Menus Mieux Vivre, s'adresser au Département de santé communautaire, 175

Stillview, suite 310, Pointe-Claire (Québec) H9R 4S3 (à s de Diane Giard). Tél. 694-2055; télécopieur 694-5187.

La Corporation professionnelle des diététistes du Québec a décerné le prix Andrée Beaulieu de l'année dernière à Lorraine Paquette, pour le concept des Menus Mieux Vivre.

Consommactualités

D'autres produits plus sains pour l'environnement

DANIELLE BONNEAU

Depuis plusieurs mois, les manufacturiers de divers produits pour la maison lancent toutes sortes d'articles plus favorables à l'environnement. Une opération de marketing? Peut-être. Mais on voit tout de même des améliorations nettes, comme la réduction du volume de certains contenants de plastique, l'élimination du phosphate de certains savons à lessive, etc.

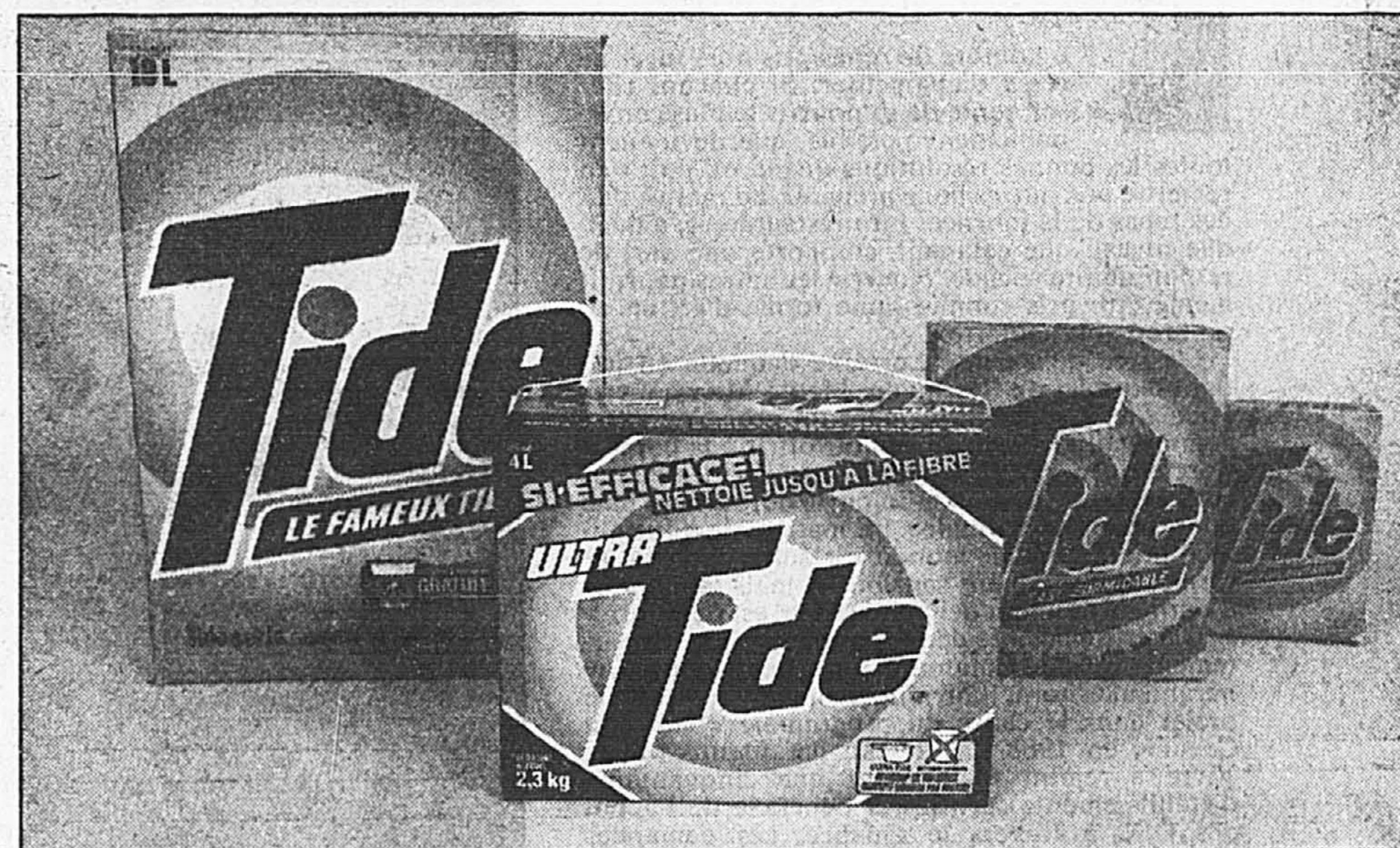
Le plus difficile, toutefois, est d'y voir clair et de pouvoir discerner ce qui est vraiment valable. On n'a qu'à penser au terme «biodégradable», qui est utilisé à toutes les sauces. Or certaines conditions sont requises pour qu'un produit se dégrade dans l'environnement... et elles ne sont pas toutes présentes dans nos sites d'enfouissement. On ne doit donc pas automatiquement conclure qu'un produit dégradé est plus sain pour l'environnement.

Au cours des trois dernières semaines, seulement, trois compagnies m'ont avisé qu'elles modifiaient un de leurs produits, afin de diminuer leur impact sur l'environnement.

Lepage, par exemple, introduit présentement sur le marché une colle pour enfants non toxique. Contrairement à la colle blanche, elle est incolore, ne contient aucun additif colorant et a une odeur beaucoup moins forte. La petite bouteille de 125 ml est faite d'un plastique entièrement recyclable (PET G), qui est semblable au matériau utilisé pour fabriquer les bouteilles de boissons gazeuses recyclables. L'étiquette de plastique, l'encre d'impression et l'adhésif utilisés sont conformes aux normes de recyclage. La bouteille peut donc être recyclée munie de son étiquette.

Lever Brothers, de son côté, a lancé la semaine dernière le détergent pour lave-vaisselle Sunlight contenant 50 p. cent de phosphate de moins. Déjà, depuis décembre 89, la gamme de détergent à lessive Sunlight ne contient plus de phosphate.

Les phosphates, souligne la compagnie, agissent comme adjuvant, servant à contrôler la dureté de l'eau et à améliorer le rendement des détergents. Mais



Les nouvelles boîtes de la gamme Ultra Tide étant plus petites, elles requièrent moins de matériel lors de leur fabrication. Elles sont, par ailleurs, fabriquées à partir de papier entièrement recyclé.

ce sont aussi des agents fertilisants. Lorsqu'ils sont utilisés en grande quantité, ils peuvent amener une telle prolifération végétale dans les cours d'eau que les poissons et autres formes de vie aquatique seront privés d'oxygène. Il s'agit donc d'un point important à considérer.

Procter & Gamble, par ailleurs, a remplacé toute sa gamme de produits Tide par une nouvelle formule à granules compacts. Une plus petite quantité de détergent est donc nécessaire pour faire la lessive. La compagnie avait d'ailleurs commencé à transformer son procédé de fabrication l'an dernier avec la mise au point d'Ultra Cheer. Les boîtes de la gamme Ultra Tide étant plus petites, elles requièrent moins de matériel lors de leur fabrication. Elles sont, par ailleurs, fabriquées à partir de papier entièrement recyclé.

ESCRAGISSEMENT

Trois compagnies spécialisées dans la vente de produits ou de régimes soi-disant amaigrissants, poursuivies par l'Office de la protection du

consommateur (OPC), ont été récemment condamnées.

Le 28 mars, par exemple, la compagnie Les Sélections O.G.P., de Montréal, a été déclarée coupable de fausse représentation et s'est fait imposer des amendes totalisant 68 000 \$.

Entre janvier 88 et mai 89, la compagnie a fait paraître des annonces dans divers journaux vantant «Le rapport sur les aliments qui font maigrir». Elle déclarait, notamment que «maintenant vous pouvez maigrir facilement même si vous mangez trop...», «Vous n'avez pas à suivre de régime ni à changer quoi que ce soit à votre façon de vivre. Vous pouvez manger des pâtes, des sauces, du beurre, des gâteaux, tout ce que vous voulez».

Or, souligne l'OPC, les spécialistes de la santé s'entendent pour dire qu'il est impossible, sans effort, de perdre du poids définitivement et rapidement. Le seul moyen médicalement valable consiste à maigrir lentement en modifiant ses habitudes de vie.

Le 18 mars, par ailleurs, la Cour du Québec a rejeté l'appel des compagnies montréalaises 162410 Canada Inc. et 161926

Canada Inc. (Phytodex, Vitadex et Scientex) et de leurs représentants et administrateurs Alexandre et Marc Kowalczyk et a maintenu les amendes de 79 000 \$ imposées le 5 novembre dernier.

Dans des annonces publiées dans des journaux entre avril et octobre 1989, les deux frères prétendaient entre autres que «les gélules de pampelousse et ananas permettaient de maigrir sans effort, sans médicament et sans échec», et que «Piloselle (un produit supposé diurétique) peut vous aider à perdre du poids, rapidement, sans danger.» Or, lors du procès, indique l'OPC, des témoins-experts ont démontré qu'il n'en était rien.

TPS ET FUTURS MARIÉS

Le gâteau de noces n'est pas taxable parce qu'il contient plus qu'un simple portion, indique le Bureau d'information des consommateurs sur la TPS.

S'il est acheté auprès d'un traiteur qui fournit également la nourriture pour la réception, le prix du gâteau doit toutefois être inscrit sur une facture séparée pour pouvoir être détaxé. Si ce n'est pas le cas, le tout sera taxé, même le gâteau.

À table avec

propos recueillis par Françoise Kayler

CARLO DEL'OLLIO

(Restaurant Papa Carlo)

Carlo Del'Olio est un cuisinier classique. Le mot, pourtant, le fait sursauter. Formé à deux écoles, celle de la cuisine italienne et celle de la cuisine française, il veut rendre à César, ce qui appartient à César. Et à Escoffier ce qui est... classique.

« Il n'y a pas de cuisine classique italienne. Il y a des cuisines régionales ». Et c'est d'ailleurs ce qui fait la beauté et l'intérêt de cette cuisine que de pouvoir donner des variantes nombreuses à un même plat. À condition que le cuisinier respecte les traditions de la région. Dans le cas contraire, n'importe qui peut faire n'importe quoi. Et c'est ce qui arrive trop souvent, confondant le consommateur et nuisant à la réputation d'une cuisine fraîche et simple, une cuisine qui doit être « faite avec amour ». La cuisine sicilienne ne ressemble pas à la cuisine toscane, la napolitaine à la piémontaise et, d'une manière générale, la cuisine du nord est plus légère que celle du sud. Mais, fait remarquer ce vieux chef, très peu de cuisiniers formés en Italie tiennent restaurants ici.

Carlo Dell'Olio est partisan de la thèse qui veut que la cuisine italienne soit la mère de la cuisine française. Il reconnaît que « l'élève a largement dépassé le maître » et il admet que certaines cuisines italiennes sont allées chercher quelques-uns des ingrédients, ou des tours de main, des Français...

Pizzas et spaghettis résumaient encore ici, il n'y a pas si longtemps, la cuisine italienne. On ne reconnaît jamais assez le travail qu'a fait Luigi Magnani pour sortir la cuisine italienne de cette méconnaissance. La cuisine et le vin d'ailleurs. On dirait qu'un vin italien ne peut être qu'un « petit vin », ironise Carlo Del'Olio, alors que tous les vins que les Français mettent dans une bouteille portent l'auréole de la France!

Chaque jour, Carlo Dell'Olio passe chez le boulanger de façon à ce que ses clients trouvent toujours du pain frais sur leur table.

PHOTO JEAN-YVES LÉTOURNEAU, La Presse

SCAMPIS À LA DUSE

24 scampis décortiqués
2 c. à table de beurre doux
1 once de pastis
1 once de cognac
1 c. à table d'échalote sèche hachée
8 onces de crème à 35 p. cent
2 jaunes d'œufs
sel et poivre
4 petits plats individuels à gratin

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajouter les scampis; les faire sauter légèrement et ajouter l'échalote. Flamber au cognac et laisser évaporer; flamber de nouveau au pastis. Saler et poivrer et ajouter 6 onces de crème. Laisser mijoter doucement pendant deux minutes pour lier. Réserver.

Dans un petit bol, battre les jaunes d'œufs avec la crème restante. Dans chaque petit plat, placer six scampis avec la sauce de cuisson. Napper chaque plat avec une cuillerée du mélange jaune et crème battus.

Dans un four préchauffé à 400 degrésF, et allumé en haut seulement, mettre les plats pour les faire dorer à peine. Trois minutes devraient suffire. Bien surveiller cette étape.

Servir, immédiatement, dans les plats de cuisson. Accompagner de riz blanc.

RECTIFICATIF: Dans la recette donnée la semaine dernière, « Foies de volaille à la Vénitienne », il aurait fallu lire: « une livre de foies de poulet, bien frais ».



Et voilà la distributrice à spaghetti!

Il suffit de déposer une pièce de monnaie dans la « Speedy Spaghetti » et de patienter cinquante secondes pour recevoir une assiette remplie de spaghetti al dente. Cette machine, une nouveauté de l'usine suisse Etamat, sera bientôt disponible sur le marché.

PHOTO REUTERS

Un métier renaît en Suisse

Associated Press
LE LOCLE, Suisse

Grâce au renouveau de la montre mécanique, un métier horloger renaît en Suisse, celui de régleuse: cinq fabriques de montres haut de gamme et la Convention patronale de l'industrie horlogère suisse ont annoncé en effet la renaissance du métier de régleuse, rebaptisé « opérateur en horlogerie, option spiraux ».

Dès cet automne, un centre de formation situé à Locle enseignera à des apprentis un métier que moins d'une centaine de personnes maîtrisent encore aujourd'hui en Suisse.

L'apprentissage durera 18 mois

et les coûts de la formation, estimés à près de 200 000\$, seront pris en charge par un consortium de cinq entreprises. Pour répondre à ses besoins, l'industrie horlogère espère engager une dizaine de jeunes apprentis par année.

À l'aube des années 70, il semblait certain que la montre à quartz allait détrôner la montre mécanique. En conséquence, la formation de régleuse a disparu des écoles d'horlogerie, la dernière promotion d'apprenties-régleuses étant sortie en 1967.

Mais les goûts du public ont déjoué toutes les prévisions: non seulement la montre mécanique n'a pas disparu avec l'arrivée du quartz, mais encore connaît-elle un regain de faveur.

LE RADON EST UN GAZ DANGEREUX

Le radon a été identifié comme l'un des grands responsables de la mauvaise qualité de l'air à l'intérieur. Il peut provoquer le cancer du poumon.

COMPOSER 684-8572 pour qu'un ingénieur spécialiste vienne mesurer ou éliminer le radon dans vos locaux.

NASS TECHNOLOGIES INC.
POINTE-CLAIRE, Qc

Mme Hoang
TRAITEUR

Finie la cuisine!

5 soupers à la maison pour 25 \$

260, Notre-Dame Ouest
987-6272

MINI PRIX

« Je ne suis peut-être pas millionnaire, mais j'aime en avoir l'air! »

Dans les Mini-prix Sears, nos services coûtent si peu que vous pouvez toujours vous les permettre.

COUPE 9 \$
MISE EN PLIS 9 \$
PERMANENTE 29 \$
(y compris coupe et mise en plis)

SANS RENDEZ-VOUS
Shampooing et revitalisant ordinaire avec chaque service.

SEARS MC

MC Marque déposée autorisée au Canada. Vous en avez pour votre argent... et plus!

FESTIVAL de décoration

TISSUS DÉCORATIFS VENDUS AU MÈTRE
Choisissez parmi une sélection de Chintz, dentelles, imprimés pour enfants, tissus pour recouvrement, cotons imprimés...
À PARTIR DE 6.29m ord. 8.99m

VERTICAUX EN P.V.C. FAITS SUR MESURE ET PRÊTS EN 48 HRES VALENCE GRATUITE!
De marque BouClair, unis et cannelés. Lamelles de 2" et 3 1/2". Choix de couleurs mode.

ÉPARGNEZ 30%
Tissus décoratifs sur échantillons pour draperies, couvre-lits et douillettes sur mesure de marque SALETEx

ÉGALEMENT EN VENTE, LES TISSUS DÉCORATIFS SUR ÉCHANTILLONS DE ROSEDALE, QUEFAB ET CREATIONS ANDAJE.

DOUILLETES "Achat Spécial" À PARTIR DE 29.99
Choix d'imprimés.

GRATUIT SERVICE DE DÉCORATION À DOMICILE 331-1300

BouClair
PENSEZ À NOUS POUR TOUS VOS BESOINS EN DÉCORATION...

LAVAL 1720 Boul. Des Laurentides 667-3120	TERREBONNE 1350 Chemin Moody 471-9494	ST-LÉONARD 4305 Jean-Talon Est 725-9175	ST-JEAN 180 Boul. St-Joseph 348-1145	NOUVEAU MAGASIN 945 Curé-Labelle, Chomedey, Laval 973-4288
LAVAL 3330 Boul. St-Martin 687-8480	MONTRÉAL-NORD 5630 Henri-Bourassa 327-1113	DOLLARD Galerie des Sources 683-4711	LASALLE Place Newman 345-7337	ST-CONSTANT 400 Route 132 635-8407

Francine Grimaldi

collaboration spéciale

«Montréal aujourd'hui» change de format

«Montréal aujourd'hui», c'est valable! Cette ligne téléphonique d'information gratuite sur les événements socio-culturels de Montréal est née en 88. La ligne «Montréal aujourd'hui» s'adressait particulièrement aux touristes et avait même remporté la Bourse à l'innovation, décernée par le ministère du Tourisme. Maintenant, le nouveau numéro de téléphone a une nouvelle orientation : au 53-1424 les animateurs Alain Héroux et Caroline Vien enregistrent une chronique différente à chaque jour, même le dimanche. Pas de critique. Pas d'analyse. Une simple et très brève description des événements, avec horaire, adresse et téléphone. Malheureusement on ne vous donne pas de choix!

Les chroniques annoncent un théâtre différent chaque jour, un concert, une ou deux expositions, un Salon s'il y a lieu. Celle d'hier, par exemple, annonçait le 7e Salon international des Aînés au Palais des Congrès, deux expositions Cardin au Musée des Beaux-Arts et les images de *La marche sur la grande muraille de Chine* réalisées par deux artistes yougoslaves au Musée d'Art Contemporain, deux premières (l'Opéra de Montréal à la P.D.A. et *La conquête de Mexico* à l'Espace Libre. Et enfin, les animateurs ont signalé le spectacle de la britannique Tanita Tikaram au Spectrum.

C'est une bien maigre sélection d'activités pour une ville comme Montréal. Pas très représentative! Qu'il n'y ait aucune suggestion de film, je puis comprendre, la liste serait interminable; mais côté spectacles, théâtre et concerts, «Montréal aujourd'hui» ne nous donne pas assez de choix. C'est bon mais trop court. Ça ne peut donc que s'améliorer! Il faut dire que ce service est gratuit 24 heures par jour et que nos deux jeunes animateurs n'ont encore qu'un seul commanditaire, le restaurant Gargantua et Pantagruel. Personnellement je pense qu'il est important de soutenir ce genre de service. Vous appelez n'importe quand et de n'importe où, même de votre voiture, et vous planifiez vos sorties! A suivre...

DU CHAMPAGNE À LA 100e DES MIZ

Dimanche «Les MIZ» seront 100 fois plus misérables au théâtre St-Denis. Les spectateurs qui auront la chance d'assister à la 100e représentation (qui tombe sur une matinée en anglais) pourront partager le champagne et le gâteau de fête avec les artistes après le spectacle. Sympa non? Le metteur en scène américain Richard Jay-Alexander qui fut producteur exécutif et co-metteur en scène des *Misérables* à New York, Los Angeles et Toronto, a promis d'assister à la 100e. Il arrivera de New York où *Miss Saigon* débute demain.

LA TÉLÉ NOUS RAMÈNE GABRIELLE LAZURE

Enfin la belle Gabrielle Lazure reviendra tourner à Montréal! Elle sera en co-vedette, avec le populaire acteur américain Jan-Michael Vincent, dans le suspense *King's Ramson*, un téléfilm que se prépare à tourner Georges Mihalka dès lundi prochain et



Gabrielle Lazure

pendant 21 jours à Montréal. C'est une coproduction de Cléo 24 avec la France, tournée en anglais (encore!). La partenaire d'aventures de David King, un gentleman cambrioleur, devait être française et Gabrielle Lazure est considérée en France comme une actrice française. Elle habite à Paris depuis 13 ans. De plus, elle est parfaitement bi-

lingue. À ma connaissance, Gabrielle n'est pas revenue tourner au Québec depuis *Les tisserands du pouvoir*. C'est encore la télé qui nous la ramène. Dans cette histoire de kidnapping et de vol de tableaux de maîtres, on retrouvera *Vlasta Vrana*, comme d'habitude en policier.

NOSTRADAMUS

Vous vous souvenez du petit chanteur pop *Tony Roman*? Il ne saute plus sur scène depuis



Tony Roman

longtemps mais son image de sauterelle demeure, que voulez-vous. Il vit en Californie et revient souvent, discrètement, visiter sa famille à Montréal. Cette fois, il est sur un gros projet. Un projet sérieux, ou plutôt un sérieux projet de documentaire qu'il doit coproduire : *Michel Nostradamus: the new world order*. De nombreux spécialistes ont accepté d'analyser les prophéties et les prédictions de Nostradamus. Je n'ai vu que le «teaser», la bande annonce de 10 minutes conçue pour la pré-vente, avec René Malo. C'est vraiment accrocheur. Ça commence avec Saddam Hussein — le troisième antéchrist, après Napoléon et Hitler —, et ça finit avec la plus terrible des prophéties pour juillet 1999.

POUR LES SANS-ABRI

Quel temps fera-t-il demain soir à Montréal? Beau temps, mauvais temps, *Gaston Lepage* et *Louise Laparé* seront dehors, dans la ruelle juste à côté de Musique Plus. Ils parrai-



Gaston Lepage

ront la soirée «en plein air» pour venir en aide aux 21 maisons d'hébergement destinées aux jeunes sans-abri. La soirée commence à 21 h, dans l'impassée de l'hôtel de ville!

UN DÉPART EN BEAUTÉ

Bonne chance à *Louise Spickler* qui quittera la direction de l'Académie canadienne du cinéma et de la télévision après la tenue du gros colloque *Action Vision* qu'elle organise : six ateliers-conférences sur le marketing, la promotion de nos productions à l'étranger, les 12 et 13 avril au Grand Hôtel. *Marcel Surpris* sur prise *Béliveau* en a long à communiquer sur ce sujet et il sera l'un des conférenciers invités ainsi que d'autres spécialistes du monde entier dont Eric Williams, analyste sénior du National Research Group de Los Angeles, Andrew Fessel de L.A., Bengt Forslund de la télé suédoise, Pierre-Ange LePogam de la Firme Gaumont en France. C'est un événement qui devrait intéresser les producteurs, distributeurs, relationnistes et agents de publicité. Un départ en beauté pour madame Spickler après deux ans au service de l'Académie. Elle redevient consultante en communication et... elle retourne à la création. Elle a un beau projet d'écriture. Une nouvelle série pour les enfants. Le mot de Cambronne!...

Sur ce, à dimanche, pour mon anniversaire!

Le Festival international de jazz s'agrandit

ALAIN BRUNET

Restructuration et expansion du site, éléments majeurs de la programmation, mutation du Concours de Jazz Alcan en Prix Alcan, telles étaient les sujets proposés par Alain Simard, André Ménard et David Jobin, respectivement président, vice-président et directeur-adjoint à la programmation du douzième Festival international de jazz de Montréal.

«À toutes fins pratiques, dit Alain Simard, la superficie du site du festival doublera. L'an dernier, nous avons éprouvé beaucoup de problèmes d'embouteillages humains. C'est pourquoi nous avons voulu aérer l'emplacement, profiter de ses pentes naturelles, améliorer la sonorisation et les angles de vision de chacune des scènes extérieures», explique le président.

Ainsi, au plus fort de la fête, les activités musicales s'étendront de l'est à l'ouest des rues Clark à Bleury, et du nord au sud de l'avenue Président-Kennedy au boulevard René-Lévesque. Les plus sceptiques agoraphobes seront confondus...

Dans un deuxième temps, le numéro 1 de la programmation, André Ménard, dévoilait la liste des salles allouées aux spectacles payants : le Théâtre du Nouveau Monde, la Salle Wilfrid-Pelletier,



Alain Simard (à gauche) et André Ménard.

le Théâtre Maisonneuve, le Spectrum ainsi que l'église St-John The Evangelist. Situé à l'extrémité nord du quadrilatère délimitant le site du festival, cet édifice du culte a été choisi pour la série *Solo*: le pianiste Marcus Roberts

est le premier artiste à être annoncé pour cette nouvelle série.

D'autre part, on a révélé le premier gros nom des événements spéciaux Alcan : l'octogénaire Stéphane Grappelli, violoniste actif depuis les années trente, se

produira à la Salle Wilfrid-Pelletier le 1er juillet. On sait que le célèbre violoniste fut longtemps associé au non moins légendaire guitariste gitan Django Reinhardt. Dans le cadre de la série *Jazz dans la nuit*, on annonçait le retour du pianiste Paul Bley, qui sera accompagné par le bassiste Steve Swallow et le clarinettiste Jimmy Giuffrè. Les amateurs de jazz-fusion ont déjà un nom à se mettre sous la dent : le guitariste Andy Summers se produit avec sa nouvelle formation, incluant le claviériste Mitchell Foreman, le saxophoniste Bill Evans, le bassiste Daryl Jones et le batteur Chad Wackerman.

Avant aussi intéressés : André Ménard assurait hier que le guitariste Pat Metheny n'est pas invité au festival cette année. Déception ou soulagement?

En dernier lieu, le directeur-adjoint à la programmation, David Jobin, annonçait la disparition des rondes préliminaires et demi-finales du Concours Alcan. Terminées, les éliminatoires d'un océan à l'autre. En juillet prochain, on sélectionnera plutôt seize groupes canadiens inscrits à la programmation extérieure avant de choisir un lauréat; la formation gagnante se verra remettre le Prix Alcan, une bourse de 5000 \$ et pourra se produire en première partie de l'artiste invité au concert de clôture.

Radio

À CKVL, deux visions de l'information



DANIEL LEMAY

Vingt-cinq journalistes qui perdent leur job, ça ne peut pas être une bonne nouvelle pour le droit du public à l'information. Tout le monde en convient d'emblée. Plus on est de fous, plus on dit... Plus on cherche, plus on trouve, plus on se trompe, plus on précise. Sur la route sinueuse de la Vérité, grand V, semée des embûches que l'on sait.

Les journalistes de la salle de nouvelles de CKVL 850 ont diffusé leur dernier bulletin lundi soir à minuit. Depuis hier, la station verdunoise irradie les bulletins de Nouvelles Télé-Radio (NTR), la composante sonore de la Presse canadienne, une agence de presse coopérative couvrant tout le Canada.

Exténuantes...

«Ce n'est pas le bonheur total», nous disait hier Pierre Arcand, administrateur et propriétaire éventuel de CKVL-CKOI. «Mais dans les circonstances, NTR offre un service qui nous paraît convenable.»

Les «circonstances», on les a amplement analysées depuis un an : récession, ralentissement généralisé dans le marché des médias et, à VL, déficit endémique de «plusieurs millions de dollars».

La décision de fermer la salle des nouvelles a été prise il y a plusieurs mois mais n'a pris effet que lundi quand un arbitre du ministère fédéral du Travail a accepté le «plan de rationalisation» tel que présenté par la direction de la station dans son grief.

Arcand reprend son argumentation : «CKVL a toujours été une station d'affaires publiques, de lignes ouvertes de personnalités. Même dans les plus belles années, le service d'information n'a jamais été un élément déclencheur d'écoute.»

T'en as ou t'en a pas

Comment, poursuit Arcand, une station en mode de survie peut-elle «accoter» des machines d'information comme CKAC-Télé Média et CIMS-Radiomutuel?

«Une salle de nouvelles, t'en as une ou t'en a pas! Depuis sept ou huit ans, celle de CKVL végète... Il y a eu des coupures la nuit; on a réduit puis éliminé puis ramené les équipes de week-end. CKVL n'a pas couvert le massacre de Polytechnique parce que la direction de l'époque ne payait pas de temps supplémentaire... On n'avait pas de correspondant à Québec, pas de correspondant à Ottawa... On n'avait rien!»

Selon Arcand, le service d'information de CKVL coûtait autour de 700 000 \$ par année; le service audio de NTR coûtera «entre 50 000 \$ et 100 000 \$», le montant étant déterminé par la carte de tarifs de la station, elle-même déterminée par le niveau d'écoute. (Et l'écoute de CKVL est en hausse, semble-t-il; on saura dans quelle mesure à la publication des résultats des sondages printaniers qui dureront encore trois semaines. Le ton est haut partout...)

CKVL doit toutefois déduire de cette économie virtuelle le coût des congédiements; la plupart des employés mis à pied ont droit à 36 semaines de salaire (trois semaines par année de service), une «opération» de 300 000 à 400 000 \$.

Rien pour consoler pleinement les journalistes et autres employés qui, hier matin, joignaient les rangs déjà serrés des chô-

meurs de la communication. Le Syndicat général de la radio de CKVL tenait hier soir une assemblée générale, «pour informer, consoler les uns et calmer les autres», selon les mots de sa présidente Lise Perron. «Le contentieux étudie la décision arbitrale. Peut-être trouvera-t-on qu'avec NTR, CKVL trahit sa promesse de réalisation...»

Au CRTC, dépositaire des promesses, on n'a pas l'habitude de commenter les nouvelles du genre mais le directeur des communications, Pierre Pontbriand, nous a tout de même précisé hier que «le maintien d'un service d'information maison ne fait pas partie des conditions de licence de CKVL».

Soulignons que Claude Poirier, l'«as-reporter» judiciaire, a été mis à pied comme tous ses confrères et consœurs journalistes; il ne fait donc plus partie de l'équipe du *Point du jour*, l'émission matinale de Pierre Pascau. Par ailleurs, Poirier continuera d'animer *La filière*, en tant qu'animateur invité.

Lundi, en parlant du service de NTR, Mme Perron avait utilisé les mots «information de campagne», à la Radio de Radio-Canada. «NTR, c'est bon comme supplément à un service maison. Mais c'est de l'information neutre, diffusée partout de la même façon. C'est en ce sens-là que le public y perd.»

Pierre Arcand l'admet : «Avec NTR, on perd l'élément dynamique. L'information d'agence est moins percutante...» Selon le directeur général de NTR, Pierre Durivage, le service compte «deux reporters et demi» affectés à la couverture de l'actualité montréalaise. «Des événements à teur nationale, précise-t-il. On ne fait pas de nouvelles de quartier, comme les incendies à une alerte...» Implacable logique de réseau...

Télévision

Fini les folies à Quatre Saisons!



LOUISE COUSINEAU

D'avoir froilé la faille aura montré une chose à Télévision Quatre Saisons. Qu'il ne sert à rien de se battre pour être la station numéro 1 au Québec, quand la numéro 1, Télé-Métropole, perd autant d'argent — 4,4 millions pour les six derniers mois. Corollaire : Quatre Saisons décide qu'elle va être troisième, mais faire de l'argent. Comment? En présentant des émissions qui rapportent deux fois plus qu'elles ont coûté. La théorie du 2 pour 1. Deux fois plus pour absorber les coûts directs, comme on dit à Radio-Canada, l'overhead comme on dit à TQS.

Le président Adrien Pouliot explique que CITY TV à Toronto est troisième dans le marché, mais florissante. Donc, plus question de faire des téléromans pour tenter de déloger ceux de Radio-Canada et Télé-Métropole. Fini les folies. On admet qu'on a commis des erreurs, en payant des émissions comme *Surprise sur prise* trop cher. On promet qu'on ne les fera plus.

Et on croit que d'ici deux ou trois ans, en se serrant la ceinture, on sera rentable. Deux exemples : 24 sur 24 de

Claude Poirier est une émission comme on les aime à la direction de TQS. Elle rapporte quatre fois plus qu'elle ne coûte. Alors que le défunt magazine *Sortir*, que les critiques aimait tant, coûtait 22 279 \$ et rapportait 3626 \$ par émission. Pas besoin d'être un docteur en économie pour comprendre pourquoi *Sortir* est sortie de TQS. Même si Adrien Pouliot trouve que c'était une bonne émission.

Oui, mais quelle sorte de télévision ça va donner?

Si on se fie à la grille d'été, dévoilée par TQS hier, le nouveau régime de TQS est riche en cinéma, sept soirs par semaine à compter de 20 h, avec une autre case film à 23 h (cochon le samedi soir), et pauvre en émissions originales, cantonnées entre 18 h et 20 h. Sans compter que plusieurs de ces émissions, comme *Coup de foudre*, *Dossiers mystères*, *Urgences* et *Caméra 91* seront des reprises.

Quelques nouvelles émissions à l'affiche, dont des versions de séries qualifiées de «réalité-TV», par la vice-présidente Carole Boudreault. Au nom de la loi est la version de *Top Cops*, *Recherché* celle de *America's Most Wanted*.

En cherchant bien, on trouve deux nouveautés locales : *Same di soir*, un nouveau talk show d'humour animé par Denis Lavasseur, qu'on a connu à *Surprise sur prise*, et *Club DG*, un magazine de cinéma animé par De-

nis Gagné. 30 minutes chacun. Oubliez le *Garden Party* quotidien. «On pourrait récupérer Michèle Richard, a lancé Adrien Pouliot en riant, si elle nous rapportait du 2 pour 1».

Sur papier, tout ça a l'air bien drabe.

Ajoutez à ça que pour l'été, qui commence le 3 juin à TQS, on ouvrira à 16h30 l'après-midi, avec *Les Pierrafeu*, ce bon vieux dessin animé qui fait encore des merveilles de scores. Sept jours par semaine. On revient à une programmation linéaire. Le téléspectateur s'y retrouvera facilement.

«Ça ne sert à rien d'ouvrir plus tôt l'été, d'expliquer M. Pouliot. Il n'y a pas cinq pour cent de notre groupe-cible, les 18-49 ans, qui regardent la télé en été entre 13 h et 16 h 30. Il est donc extrêmement difficile de faire de l'argent l'après-midi. 80 pour cent de nos revenus sont générés entre 16 h et minuit.»

On garde une heure de *Grand Journal* entre 17 h et 18 h, pour offrir ensuite à 19 h tous les soirs sauf le dimanche *La roue chanceuse*, ce quiz adapté de l'américain. Il s'y glissera même quelques reprises au cours de l'été. À 18 h 30, c'est *Coup de foudre* en reprise. À 22 h, *Le Grand Journal* offrira un bulletin axé sur le local et à 22 h 30 *Sports Plus* durera 30 minutes, avec accent sur l'humain plus que le score.

Dans un effort ultime pour monter les films américains, on les groupera par thé-

mes en les encadrant avec de la couleur locale. Ainsi, pour la semaine «bibites», les bulletins de météo proviendront de l'Insectarium.

Toutes les télé au régime!

Ce régime spartiate laisse peu de place à une programmation qui nous ressemble, comme vous le constatez. Et voilà que les patrons de Quatre Saisons suggèrent aux autres diffuseurs de suivre le même chemin et de vivre aussi selon leurs moyens. «Si on veut une culture saine, de dire Charles Bélanger, l'adjoint d'Adrien Pouliot, il faut pratiquer le réalisme économique.»

M. Bélanger a renouvelé ses attaques sur Radio-Canada, dont le mandat généraliste de tout pour tous, combiné aux subventions gouvernementales qui en font un concurrent déloyal, est en train de faire grisonner toute la télévision francophone chez nous. De l'homogénéiser. Il faut que chaque chaîne ait son identité distinctive, de dire M. Bélanger. Et que Radio-Canada, dont les subventions en dollars constants n'ont pas augmenté depuis 10 ans, cesse de dépenser sans compter. Ça va des \$140 millions US payés pour le hockey du samedi soir, à la munificence des \$800 000 l'épisode pour *Les Filles de Caleb*. En passant par *Surprise sur prise* que Radio-Canada va payer un quart de million l'heure. Notre collectivité n'a plus les moyens de faire de telles folies.

Tanita Tikaram lève lentement le voile sur ses émotions

ALAIN BRUNET

La branche montréalaise de ses fans était là, le Spectrum était à peu près plein pour accueillir Tanita Tikaram. Dans le calme et le doux contentement pour certains, dans un certain climat d'indifférence pour d'autres.

Hier, le gros du public était là pour se laisser bercer au son de cette voix grave, de ces chuchotements qui trainaient, de ces basses fréquences aux textures soyeuses, de cette manière de faire sonner les histoires et les vives de l'esprit.

Une bonne portion de l'auditoire s'est laissé entraîner par le folk-rock d'une plus intéressante auteures-compositeuses dans la jeune vingtaine. Mais une autre portion, assez importante également, ne donnait pas l'impression

de se laisser envoûter par les rimes de cette jeune femme originaire des îles Fiji. De bonnes idées, de bien belles chansons, mais aussi une certaine molesse, voire même des difficultés certaines à créer un climat émotionnel favorable à l'envoûtement collectif.

Lorsqu'elle n'avait que 19 ans Tanita Tikaram avait séduit pour l'essence de son langage, déjà clair et défini. Elle en a 21, elle a déjà écrit deux disques forts, un autre plus redondant — *Everybody's Angel*. Si cette musicienne n'est pas victime de l'effet boomerang, propre aux débuts fracassants dans la musique pop, elle fera sûrement d'autres disques. Des meilleurs.

Plusieurs observateurs se souvenaient hier avoir trouvé morne et sans relief le premier concert

de Tanita Tikaram, il y a deux ans. Hier, nous n'étions pourtant plus devant une artiste chevrotaute et inexpérimentée; certes, Tanita Tikaram témoigne maintenant d'une certaine expérience, mais elle demeure quelque peu pudique sur le plan émotionnel.

C'est que le courant ne passe pas toujours, et cela n'a rien à voir avec le potentiel de cette artiste. Ce n'est pas parce qu'elle se dandine et se laisse onduler sur ses beats tranquilles. Ce n'est pas parce qu'elle s'adresse encore avec une certaine timidité à la foule (une timidité amoindrie), ce n'est surtout pas à cause de la nature même de ses chansons, des ambiances folk rock qu'elle a conçues.

Je crois plutôt que, sur scène, Tanita Tikaram est encore en train de lever le voile sur ses émotions.



Une certaine timidité devant la foule. PHOTO ROBERT MAILLOUX, La Presse

Un simple coup de fil pour éviter la file.



Les Misérables

LA PLUS POPULAIRE DES COMÉDIES MUSICALES

IL RESTE ENCORE DES BILLETS POUR LES REPRÉSENTATIONS DE CETTE SEMAINE!

Particulièrement: vend. à 20 h (anglais), dim. à 20 h (français) et dim. à 14 h (anglais)

APPELEZ TÉLÉTRON: (514) 288-2525

THÉÂTRE SAINT DENIS, MONTRÉAL

MA RADIO AU BOULOT

«Même les patrons s'y font!»



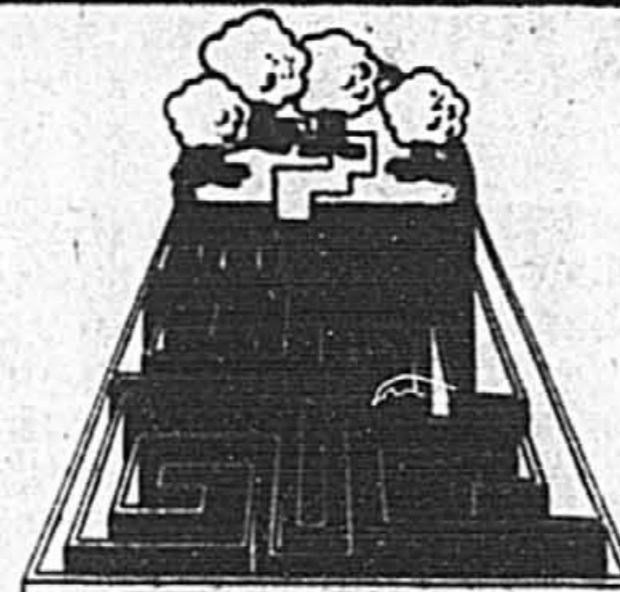
CITE
107,3 FM

LA STATION ROCK-DÉTENTE DE MONTRÉAL

Salon International des Aînés

« UN SALON SÉRIEUX... QUI S'AMUSE ! »

250 exposants de qualité



Vir'age 91

PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

9 au 13 AVRIL 1991

Tous les jours de 10 h à 18 h
Admission: 7. \$ / 50 ans + : 6. \$
Groupes (min. 20): 5. \$

QUOI DE NEUF?

TRIBUNES POPULAIRES « AÎNÉS DE TOUS ÂGES... À VOUS LA PAROLE! »
PAVILLON DE L'ESOTÉRISME • CENTRE DE CONFÉRENCES
GRAND JEU-QUESTIONNAIRE « LES MORDUS DU SAVOIR »
« LES PETITS ANIMAUX DE COMPAGNIE » •
« JEUX DE MOTS » AVEC L'OFFICE DE LA LANGUE FRANÇAISE
EXPOSITION BRAVO CANADA! • LOI 145 « LE MANDAT »

VEETTES EN DIRECT :

JACQUES BOULANGER • RENÉ CARON
• LOUISETTE DUSSAULT • CLAUDETTE LAMBERT
• PÈRE AMBROISE • MIA RIDDEZ • MARCEL SABOURIN
• JANINE SUTTO • MICHELLE TISSEYRE

TIRAGE D'UN VOYAGE POUR 2 EN FLORIDE... ET PLUS ENCORE!

INFO: (514) 845-4373

Votre soirée de télévision

La Presse

CHOIX D'ÉMISSIONS

par Louise Cousineau

19:00 **2** **3** **10** — L'Heure juste
Interview de Lyne Grenier, une Québécoise dont le fils Olivier, 3 ans, a été kidnappé par son père en France.

20:00 **2** — Consommation
Il sera notamment question de plumes et de pommes.

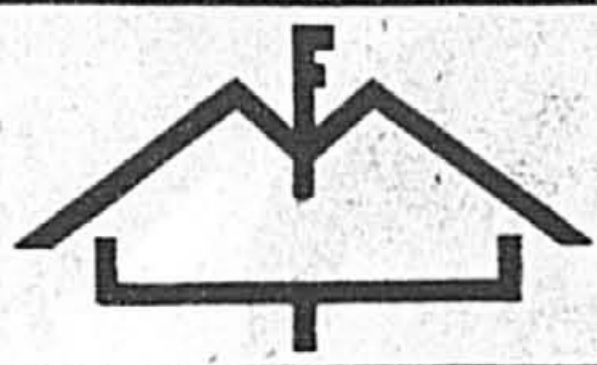
22:00 **2** **3** **10** — Ad Lib
Nanette Workman y sera. Jacques Godbout et Pierre Légaré aussi.

23:15 **2** **3** **10** — «L'Unique»
Un science-fiction français avec Julia Migenes-Johnson et Sami Frey. Un savant fou tente de créer un hologramme d'une vedette rock.

	18 h 00	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30	23 h 00	23 h 30
2	Montréal ce soir (17h30)	Années coup de coeur	Comment ça va?	Le Palanquin des larmes (dern. de 2)	Téléjournal	Point/Météo (22h25)	Sports	Cinéma (23h15)				
3	The News	CBS News	Golden Girls	Rescue 911	Jake and The Fatman	48 Hours	The News	Aronoff Hall Show				
5	News 5	NBC News	Jeopardy!	A Current Affair	Unsolved Mysteries	Night Court	Dear John	Quantum Leap	News 5	The Tonight Show		
6	Newswatch	News	The Family Man	The Wonder Years	The National	The Journal (20h52)	Hockey: les Flames de Calgary vs les Oilers d'Edmonton. (4e)					
7	Le TVA - Le Monde	Charivari	L'Heure juste	Cinéma: "Trais sur un sofa"	Ad Lib	Quotidienne (22h50)	Le TVA - Réseau	Le TVA - Région (23h50)				
8	Le TVA - Le Monde	Charivari	L'Heure juste	Cinéma: "Trais sur un sofa"	Ad Lib	Quotidienne (22h50)	Le TVA - Réseau	Le TVA - Région (23h50)				
9	Newsline	Jeopardy	Baseball: les Red Sox de Boston vs les Blue Jays de Toronto.			Entertainment Tonight	CTV National News	6/49/Nightline				
11	Eyewitness News	ABC World News	Wheel of Fortune	Jeopardy!	The Wonder Years	Growing Pains	Doogie Howser, M.D.	Anything But Love	Equal Justice	Eyewitness News	ABC News Nightline	
12	Montréal ce soir	Plus	Années coup de coeur	Comment ça va?	Le Palanquin des larmes (dern. de 2)	Téléjournal	Point/Météo (22h25)	Sports	Cinéma (23h15)			
13	Le TVA - Montréal	Charivari	L'Heure juste	Cinéma: "Opération Chimpanzé"	Ad Lib	Quotidienne (22h50)	Le TVA - Réseau	Mongrain... (23h00)				
14	Pulse	Entertainment Tonight	The Simpsons	Billy Graham: Long Island Crusade.	ENG	Equal Justice	CTV National News	Pulse				
15	Montréal ce soir	Plus	Années coup de coeur	Comment ça va?	Le Palanquin des larmes (dern. de 2)	Téléjournal	Point/Météo (22h25)	Sports	Cinéma (23h15)			
17	Passé-Parlout	Téléservice	Feu vert	Consommation	Visa Santé	Transitions	La Période de questions					
22	Newscenter 22	ABC World News	Star Trek: The Next Generation	The Wonder Years	Growing Pains	Doogie Howser, M.D.	Anything But Love	Equal Justice	Newscenter 22	ABC News Nightline		
25	Polka Dot Door	Join In!	Elephant Show	Hands Over Time	Odyssey	Human Edge	Authors Harbourfront	Speaking Out (23h00)				
33	The MacNeil/Lehrer Newshour	Business Report	The Vermont ETV Auction									
35	La Roue chanceuse	Coup de foudre	Libre échange	Denise... aujourd'hui	China Beach	Cinéma: "La Classe du troisième âge"	Le Grand Journal	Sports Plus				
37	Scholars for Dollars	Business Report	The MacNeil/Lehrer Newshour	All Our Children with Bill Moyers			Prophet	Mother and Son	Yes, Minister			
15	Chiffres et lettres	Cuisine... (18h35)	Le Journal télévisé	Temps présent: Une sale histoire.	Comédie d'un soir: Remarie-moi (20h33)	Francophonie (22h15)	Ballet: Science et parasciences (22h45)					
20	Musique Vidéo	Fax: l'InfoPlus	VidéoPlus	Musique Vidéo	Rock en bulle	Musique Vidéo (21h15)	Musique Vidéo	Fax: l'InfoPlus	Musique Vidéo			
16	Speed Zone (17h45)	Captain Scarlett	Joe Versus The Volcano	Roulette (22h45)								
RDS	Le Monde des courses	Sports 30	● Tournoi maîtres 90	Courses accélération	Ski acrobatique	● Sports équestres	Ligne ouverte chasse et pêche	Les Cullies	Sports 30	Cell Plus		
18	Ray Bradbury (18h20)	Les Années copains (18h30)	Vengeance aveugle	Les Séjours du plaisir	Changement de nuit							

● Changement de dernière heure.

Concert-bénéfice 25e anniversaire



Les Maisons
Familiales
d'Youville Inc.



Le jeudi 30 mai 1991 à 19 h 30 à
L'INSTITUT REINE-MARIE
DE MONTRÉAL
9 300 boul. Saint-Michel

Billets en vente maintenant*

Renseignements: 329-0288

*Il n'y aura pas de billetterie le soir du concert

OSM: 1991-92 dans une meilleure acoustique

CLAUDE GINGRAS

Malgré la promesse d'«une année complète de soirées séduisantes, voluptueuses, épicuriennes, excitantes, monumentales, magistrales, grandioses, sublimes, magiques», la meilleure nouvelle contenue dans le communiqué de la prochaine saison (1991-92) de l'Orchestre Symphonique de Montréal se trouve peut-être dans la toute dernière page.

«Quinze pieds plus près», y lit-on.

L'avant-scène amovible de la salle Wilfrid-Pelletier, mise à l'essai l'an dernier, et avec grand succès, dans *Aleksander Nievsky* de Prokofiev et la *Neuvième* de Beethoven, sera installée en permanence pour chaque concert sans exception. Ainsi avancé de 15 pieds vers le public, l'orchestre offre à celui-ci une meilleure visibilité et, surtout, une meilleure acoustique, ce qui compense largement le sacrifice de trois rangées de fauteuils (soit une centaine de places).

La programmation a été dévoilée hier midi à Radio-Canada par Charles Dutoit... sur vidéo, le directeur artistique de l'OSM ayant enregistré son message il y a quelque temps à Vienne, au milieu d'une tournée. Le nouveau directeur général Robert Spickler et le nouvel administrateur de la musique Frank Dans ont complété l'information, sur place.

Cette 58e saison de l'OSM, la 15e de Dutoit à Montréal, sera de nouveau répartie en plusieurs séries principales — six, dont quatre de concerts doubles; les «ProVigo Pops» disparaissent. S'y ajoutent encore, les concerts du dimanche après-midi et ceux du



Charles Dutoit dirigera un peu moins de la moitié des concerts de toute la programmation.

matin et une série de récitals, de même que l'audition annuelle de *Messiah*, à la différence que le célèbre oratorio de Handel, qui sera dirigé par Michel Corboz, sera donné dans la réinstrumentation de Mozart, donc en allemand, en hommage au bicentenaire de la mort du compositeur salzbourgeois. Le jour même du 200e anniversaire de la mort de Mozart, le 5 décembre, Dutoit dirigera son *Requiem*, également à Notre-Dame, et Sabine Meyer y jouera le Concerto pour clarinette.

Dutoit dirigera un peu moins de la moitié des concerts de toute la programmation. Il a choisi les Symphonies nos 1, 9 et 15 de Chostakovitch (en préparation à un enregistrement des quinze Symphonies du compositeur), no

4 de Honegger (pour le centenaire de la naissance de son compatriote), nos 1 et 2 de Rachmaninov, no 5 de Nielsen, la *Symphonie fantastique* et le *Te Deum* de Berlioz, *Orpheus* de Liszt, l'intégrale de *Ma Mère l'Oye*, de Ravel, et *Dumbarton Oaks*, de Stravinsky.

Parmi les chefs invités, mentionnons Erich Leinsdorf (Symphonie no 7 de Mahler), Stanislaw Skrowaczewski (no 2 de Bruckner), André Previn (no 5 de Prokofiev), Valery Gergiev (no 3 de Scriabine), Lawrence Foster (no 1 d'Enesco), Jesus Lopez-Cobos (*Aus Italien* de Richard Strauss), Claus Peter Flor (*Ein deutsches Requiem*, de Brahms), Vittorio Negri (programme Vivaldi), Nicholas

McGegan, David Zinman, Ivan Fischer, Simon Streatfeild et les Canadiens Gilles Auger, Uri Mayer, Richard Hoeniger et Mario Bernardi.

La liste des solistes est, une fois encore, impressionnante: les pianistes Peter Serkin (Concerto no 1 de Beethoven), Yefim Bronfman (no 3 du même), Louis Lortie (le Grieg), Marc-André Hamelin (le Gershwin), Nelson Freire (le Schumann), Christian Zacharias (K. 503 de Mozart), Robert Taub (no 3 de Bartok) et Hélène Grimaud (*Burleske* de Richard Strauss), les violonistes Gidon Kremer (no 4 de Paganini), Midori (le Sibelius), Gil Shaham (le Tchaikovsky) et Chantal Juillet (les deux Szymanowski), l'altiste Yuri Bashmet (le Walton), le violoncelliste Yo-Yo Ma (*Schelomo*, de Bloch), les chanteuses June Anderson et Cecilia Bartoli (*Stabat Mater* de Pergolesi) et Dominique Labelle (*Les Illuminations* de Britten), le percussionniste André Gosselin (le Milhaud), sans oublier le Canadien Raoul Sosa à qui on a enfin pensé pour le très rarement joué *Concerto pour la main gauche* de Prokofiev.

Quelques oeuvres canadiennes sont également programmées, dont le *Prélude à l'infini*, de Reynald Arseneault (retenu de la présente saison), et le Concerto pour trompette de Glenn Buhr (joué par James Thompson).

L'OSM-imprésario présentera en récital les pianistes Krystian Zimerman et Evgueny Kissine et, au même programme, le violoncelliste Mischa Maisky et la pianiste Martha Argerich. La même série comprendra un concert de l'Orchestre Philharmonique d'Oslo dirigé par son chef Mariss Jansons.

RECHERCHÉE

LA TÉLÉPHONISTE
«Championne»



PROPOSEZ VOTRE

«Championne»

À LOUIS-PAUL ALLARD
790-0224

À GAGNER:

DES FORFAITS
EN THALASSOTHÉRAPIE

TOUCHE-À-TOUT

8h45 à 11h45
TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE



AVEC SUZANNE LÉVESQUE

TOUTE L'ÉQUIPE DE



100
LIMITE

S'EMPRE DES STUDIOS
DE CKAC ET

FÊTE
SUZANNE!

CKAC 73AM
La super station de Montréal

Spectacles

CINÉMA

ADULTERY L'Amour: 12 h 30, 15 h 30, 18 h 30, 21 h 30. AIR AMERICA (V.F.) Ciné-Parc St-Eustache (1). Ven., sam., dim.: des 19 h.

DAMES GALANTES Parisien (4): 12 h 20, 14 h 40, 17 h, 19 h 05, 21 h 25. DANCES WITH WOLVES Décarie (1). Tous les soirs: 20 h 30.

FIELD (THE) Eaton (6): 12 h 10, 14 h 30, 16 h 45, 19 h 10, 21 h 30. FIN (LA) DU BON VIEUX TEMPS Oulmetoscope: 21 h.

Fairview (2). Tous les soirs: 18 h 50, 21 h 20; sam., dim.: 12 h 45, 15 h 15, 18 h 50, 21 h 30.

Versailles (4). Tous les soirs: 19 h 20, 21 h 20; sam., dim.: 12 h 15, 15 h 45, 18 h 40, 21 h 30.

Ciné-Parc St-Eustache (1). Ven., sam., dim.: des 19 h. Commodore (Cartierville). Sam., dim.: 13 h 15, 17 h, 19 h, 21 h; tous les soirs: 19 h, 21 h.

SALES DE RÉPERTOIRE

DO THE RIGHT THING Cinéma de Paris: 14 h 30, 19 h 15. HOT (THE) SPOT Rialto: 21 h 30.

VARIÉTÉS

AU PLAISIR (4467, Saint-Denis) - Placé aux poètes avec François Charron et Francis Farley-Chérel: 21 h.

VIDEOS EN VENTE XXXXX Moonlusting II RACHIEL RYAN, TRACY ADAMS L'AMOUR Film érotique Des 11H

Télépersonnels 987-1555 APPELS GRATUITS

FRÉDÉRIC-ANDRÉ HURTEAU M.A. en Psychologie Transpersonnelle Le lâcher prise et le détachement (12 avril)

FRÉDÉRIC-ANDRÉ HURTEAU M.A. en Psychologie Transpersonnelle Vie à deux et épanouissement (20-21 avril)

FAMOUS PLAYERS INFO-FILM 866-0111 CES HORAIRES COUVRENT LA PÉRIODE DU 7 AU 11 AVRIL INCL.

Centre-ville SUD OMEGA (Longueuil) Mail Maxi Centre 647-1122 EST VERSAILLES L'ÉCHELLE DE JACOB (14) Dolby

GUIDE CINÉMA CINEPLEX ODÉON Pour information appelez 849-FILM

Centre-ville LA GLOIRE DE MON PÈRE (G) 1:20-4:15-7:00-9:15. HOME ALONE (G) 1:30-4:00-7:00-9:10.

KIRSTIE ALLEY ELLE L'A FAIT... L'AMOUR DANS DE BEAUX DRAPS

LES PRODUITS SCOTT: FAITS AU QUÉBEC POUR DES GENS COMME VOUS.

C'est depuis 1957 que les produits Scott sont fabriqués ici-même au Québec, dans nos usines de Crabtree, Hull et Lennoxville. Voilà donc près de 35 ans que vous pouvez apprécier la qualité des produits Scott.

Aujourd'hui, pour souligner cette relation durable, Scott vous présente une offre destinée exclusivement aux gens du Québec. Cette offre peut vous faire économiser jusqu'à 10\$! Il vous suffit de découper 12 CUP (codes à barres) ou plus

d'au moins 5 produits Scott et White Swan* différents et de les joindre à une formule officielle de demande de remboursement. L'envoi de douze CUP vous permettra de recevoir un chèque de remboursement de 5\$; l'envoi de dix-sept CUP, de 7\$; et l'envoi de vingt-quatre CUP, de 10\$!

Une telle occasion ne se présente pas souvent. Alors, profitez-en et «Stockez des produits Scott»!



Une offre de remboursement juste pour vous!

Formule officielle de demande de remboursement

Recueillez les CUP (codes à barres) d'au moins 5 produits Scott et White Swan* différents et obtenez un remboursement de:

5\$, 7\$ ou 10\$

Pour recevoir votre remboursement, il suffit d'envoyer vos nom et adresse, accompagnés de 12 CUP ou plus d'au moins 5 produits Scott et White Swan* différents, à l'adresse ci-contre.

Offre de remboursement
«STOCKEZ DES
PRODUITS SCOTT»
B.P. 86320
Vancouver-Nord (C.-B.) V7L 4R6
SCOTT-6-91-S

Nom _____

Rue _____

Ville _____

Prov. _____ Code postal _____

No de téléphone _____

Veuillez m'envoyer mon remboursement de 5\$ pour 12 CUP

Veuillez m'envoyer mon remboursement de 7\$ pour 17 CUP

Veuillez m'envoyer mon remboursement de 10\$ pour 24 CUP

L'offre s'adresse uniquement aux résidents du Québec. Les demandes de remboursement oblitérées par la poste après le 25 mai 1991 ne seront pas valables. Les fac-similés ne seront pas acceptés. Les formules officielles de demande de remboursement ou les CUP reproduits mécaniquement ne seront pas acceptés. Un seul remboursement par famille, foyer ou adresse. L'offre ne s'adresse pas aux groupes, clubs, organismes ou associations. Papiers Scott Limitée n'assume aucune responsabilité relativement à toute demande de remboursement retardée ou non reçue pour une raison quelconque. Veuillez compter six semaines pour la livraison du remboursement par chèque.



1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12 5\$	13	14	15	16
17 1\$	18	19	20	21	22	23	24 10\$