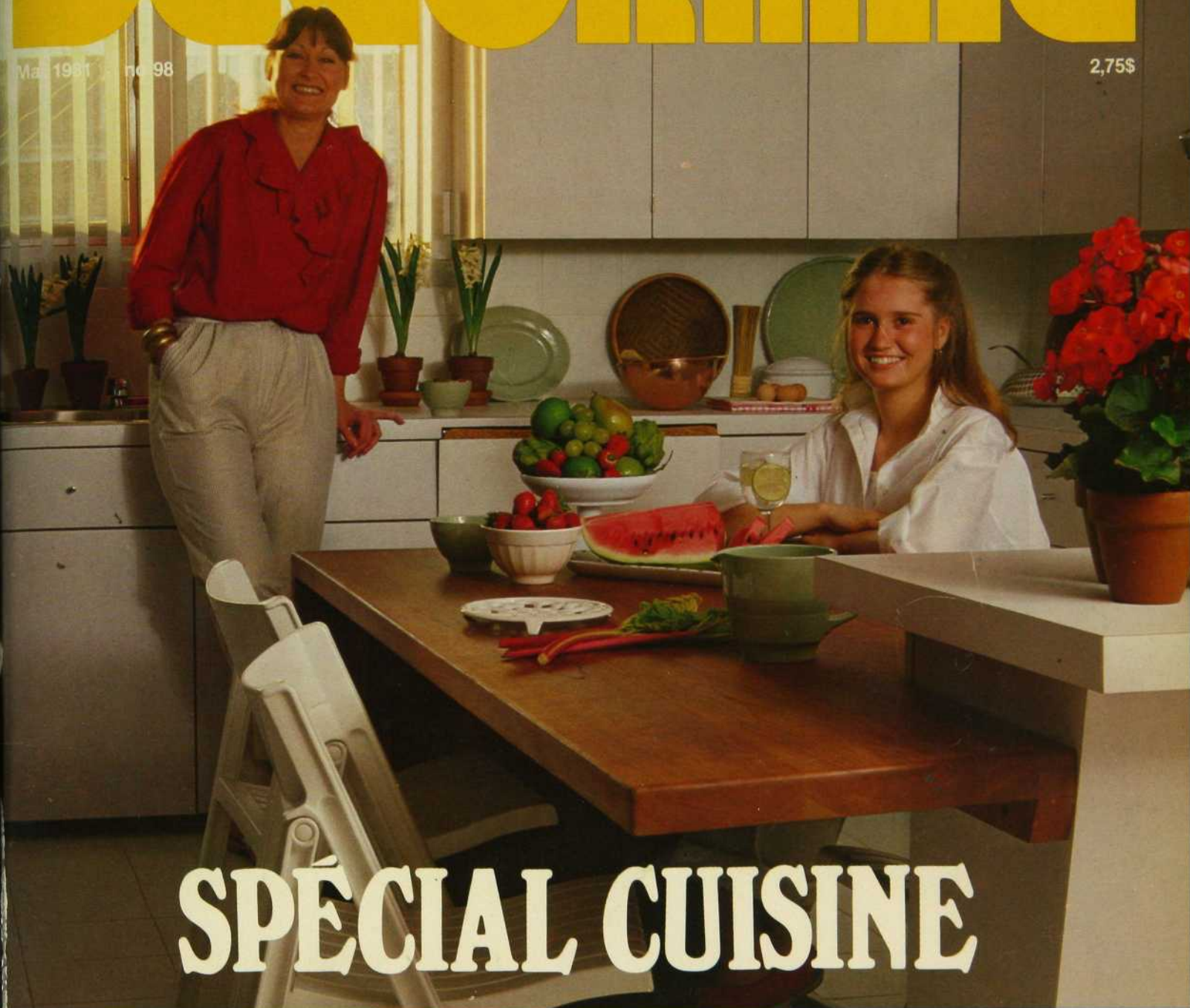


PER  
D-15 TS

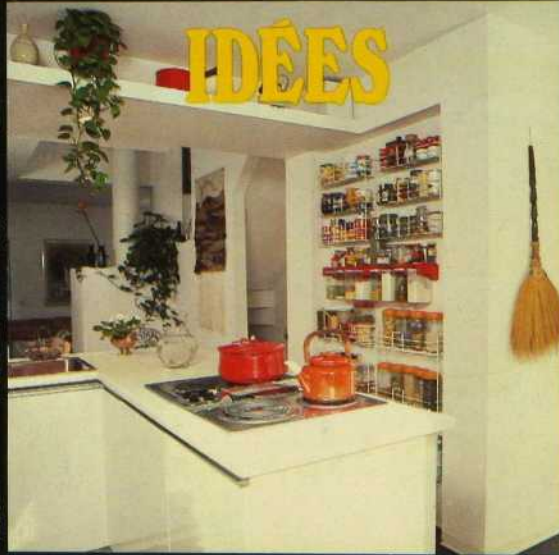
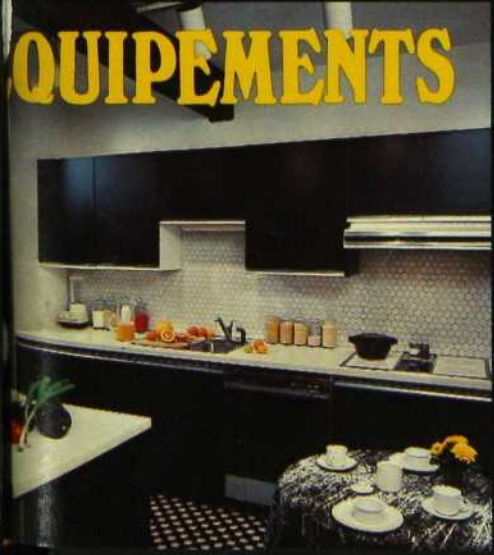
# DEGORMING®

Mar 1981 no 98

2,75\$



## SPÉCIAL CUISINE





### La Fleur — DREXEL/HÉRITAGE

Chez Fraser vous trouverez sûrement le mobilier de haute qualité dont vous rêvez, en vous inspirant de plus de 125 pièces décorées professionnellement ou en faisant appel à notre équipe de décorateurs-ensemblers, un des nombreux services avant et après vente que nous sommes en mesure de vous offrir, et ce, depuis 100 ans.

Appelée "La Fleur", cette collection de Drexel-Héritage pour jeune fille, compte 18 morceaux, allant de l'arrangement mural de bibliothèque, au bureau étudiant, du lit à baldaquin, au semainier, à la commode simple et double; toute cette collection allie la grâce des lignes d'inspiration française et a été conçue pour s'adapter facilement à toutes les pièces et à tous les modes de vie. Une version pour adultes est aussi disponible, c'est-à-dire bureau triple, miroir, chiffonier, lit panneau de 60" et table de chevet.

Donnez à votre "Home" l'élégance Fraser!



# Fraser Bros

4950, rue de la Savane,  
et 5025, rue Paré  
Téléphone: 342-0050

Grand terrain de stationnement  
aux deux entrées



# LUMIDECO

Le nec plus ultra  
en éclairage

Élégance et qualité  
dans une grande variété  
de styles.

Salle de montre:  
4810, rue Jean-Talon ouest  
Montréal (514) 733-5321

Invitation aux décorateurs et architectes.

*Chandelier Fashions*

**SMIRNOFF**



L'Héritage  
d'une tradition.



Fournisseurs de la Cour Impériale Russe 1886-1917

# Sommaire

Mai 1981 no 98



## Notre page couverture

Une cuisine qui respire la joie de vivre. Elle est tout à fait représentative de ce numéro-ci, farci de cuisines à vivre. Après le règne de la cuisine des Plouffe, pièce maîtresse de la maison, et de la cuisine-laboratoire, attention, c'est sérieux! — on revient aux cuisines heureuses. Heureusement!

aménagement Rosanna Cotunni  
styliste Josée di Stasio  
photo André Cornellier

*chaises Tricomfort:  
distr. Sopamco Inc.  
vaisselle verte, bol de cuivre, balai  
en bambou et terrine blanche: La  
Maison d'Émilie; verre et sous-plat  
blanc: Arthur Quentin; vêtements:  
Eaton; soupière: Goyer-Bonneau;  
fleurs: Pierre Larue.*

## Ce mois-ci: Cuisine et Compagnie

- 11** **La cuisine et ses outils**
- 16** **Des livres pour la faim**
- 23** **La cuisine d'aujourd'hui**  
Le mariage du pratique et de l'esthétique
- 30** **Des cuisines à vos mesures**
- 40** **Du blanc au rouge**  
La couleur fait le décor
- 50** **Idées cuisine**  
Gros plan sur les détails
- 59** **Cuisine gadget**  
Les plus beaux accessoires
- 67** **Idéomag**  
Trois bricolages qui vous font une cuisine en beauté
- 81** **Le rangement dans la cuisine**  
... hors de vue mais à portée de main
- 86** **La zone cuisson**
- 92** **Place aux comptoirs**
- 98** **Du high-tech à la cuisine de nos grand-mères**
- 108** **Coins dînette**
- 118** **La panoplie de madame Pressée et de monsieur Popote**
- 129** **Solution espace**  
Deux aménagements rationnels selon le temps et l'argent
- 132** **Pensez votre cuisine dans tous ses détails**
- 136** **On a parlé d'eux**  
Leurs noms et leurs adresses

**CIEL MF 98,5,**  
c'est la puissante radio  
de la rive sud de Montréal.  
C'est la radio de ceux qui croient  
que ce que nous faisons ici  
vaut bien tout  
ce qui se fait ailleurs.  
CIEL MF, c'est  
paroles et musique des gens d'ici.  
C'est la plus belle radio au Québec.

Jean-Pierre Coallier



**ciel 98,5**

**DÉCORMAG®**181 rue Saint-Paul est  
Vieux-Montréal, Qué., H2Y 1G8  
(514) 866-9894

C'est un fait, le café filtre a un goût supérieur. C'est nous qui avons inventé ce principe. Et c'est nous qui l'avons perfectionné en inventant le cornet-filtre.

Le cornet est un élément essentiel pour obtenir un café au goût supérieur puisqu'il concentre le café moulu pour une imprégnation certaine et totale. De plus, son large réceptacle permet de capter toute la saveur des grains de café moulus extra-fin afin que vous obteniez un café au goût plus corsé, plus velouté bref, vraiment supérieur.

Ce n'est pas sans raison que nous avons la réputation de fabriquer tout ce qu'il vous faut pour un café au goût vraiment supérieur. Voilà pourquoi notre cafetière automatique est si douée.

## Melitta a le don de faire un café au goût supérieur.



Choix de modèles:  
1 tasse, 6 tasses et  
10 tasses.

**C'est la cafetière des experts!**

**On ne devient pas en forme en en parlant.**



**PARTICIPATION**

Le mouvement canadien du bien-être physique.

**Direction générale**  
Président directeur général: Ginette Gadoury  
Directeur général adjoint: Lise Langeleir Bisson  
Secrétaire de direction: Hélène Siros

**Rédactrice en chef**  
Nicole Charest

**Directeur artistique**  
Gilles Daigneault

**Rédaction**  
Adjointe à la rédactrice en chef: Cécile Gédéon Kandalatt  
Rédacteur: Pierre Deschênes  
Secrétaire: Micheline Lebel

**Graphisme**  
Chef de la fabrication/ responsable de la mise en page: Mario Côté  
Graphiste: Sylvie Nadeau  
Graphiste à la publicité: Nicole Rochette

**Collaborateurs du mois**  
Renée Barville Lalancette, Josée Di Stasio, Danielle Dubé, Denise Giguère, Lucie Laflamme Marguerite Senay.

**Photographes**  
Roland Béliak, André Cornelier, Dinh Ngoc Mò  
Richard Poissant, Frank Prazak,  
Ginette Sauvé Frankel.

**Administration**  
Contrôleur: Francine Marcoux C.G.A.  
Comptable: Louise Forest, assistante comptable:  
Louise Lussier, secrétaire: Sylvie D'Amour.  
Responsable des abonnements: Anne Proulx.  
Receptionniste: Suzanne Boisvert, Préposée à l'entretien: Chantal Morrissette

**Publicité et mise en marché**  
A Montréal: Décormag, 181 rue Saint-Paul est, Vieux-Montréal, Qué., H2Y 1G8, (514) 866-9894.  
A Toronto: Décormag, 360 Davenport Road, Toronto, Ont., M5R 1K6, (416) 922-5007  
Directeur: Tony Drouin, coordonnatrice: Anne Raymond  
Représentation publicitaire à Montréal: Fern de Bellefeuille, Sylvie Lauzon, Alain Roger. Adjoint aux représentants: André Bergeron.  
Représentation publicitaire à Toronto: Mike Baillargeon, Michèle Macdonald, Ginette Saint-Amand  
Représentation publicitaire à Vancouver: National Advertising Representatives Ltd.  
Représentation publicitaire à Londres, Angleterre: F. A. Smyth & Associates, 340-5058

**Services techniques**  
Photocomposition: Compotech Inc.,  
Quadrachromie et assemblage de films:  
Prolith Inc., Plaques et imprimerie: Lithographie Montréal Lée, Distribution: Les Distributions Eclair Lée, 8320, Place de Lorraine, Ville d'Anjou, Québec, H1J 1E6, tél.: (514) 353-6060

Magazine mensuel, le numéro 2,75\$. Abonnement: 6 numéros 12\$/U.S.A. 16\$. 11 numéros (1 an): 20\$/U.S.A. 27\$. 22 numéros (2 ans): 37,50\$/U.S.A. 51\$. 33 numéros (3 ans): 57,50\$/U.S.A. 80\$. Outre-mer (11 numéros): 40\$

Courrier de deuxième classe, numéro de permis: 2911. Pour tous renseignements concernant abonnements, changements d'adresse, publicité locale, écrire ou téléphoner à Magazine Décormag, 181 rue Saint-Paul est, Vieux-Montréal, H2Y 1G8, tél.: (514) 866-9894. Tous droits de traduction et de reproduction réservés. Les textes publiés dans Décormag sont originaux et exclusifs au magazine. Le magazine ne s'engage pas à retourner les textes et les photos non sollicités et les prix indiqués dans les différents articles sont sujets à changement. Décormag a été fondé en 1972. Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec, Bibliothèque nationale du Canada. Tous les articles parus dans Décormag sont indexés dans RADAR.

ISSN 0315-047X

\* DÉCORMAG est la marque déposée de Les Publications Décormag Inc.  
\* IDEEMAG est une marque de commerce de Les Publications Décormag Inc.  
Les Publications Décormag Inc. 1981.



# les rencontres

de Décormag

• Où et comment acheter des armoires de cuisine

• Personnaliser les cuisines

• Conception et tendances des nouvelles cuisines

• Renseignements au consommateur

**Ginette Gadoury:** Qu'est-ce qui vous a poussés à fonder la A.D.M.C.Q. et depuis quand existe-t-elle?

**Jean Guilmaine:** Nous n'existons que depuis six mois. En fait, depuis décembre 1980. La nécessité de cette Association était tellement évidente que nous avons commencé avec sept personnes et aujourd'hui nous sommes près de cinquante.

**Denis Couture:** Avant nous n'importe qui capable de fabriquer des boîtes se disait manufacturier d'armoires de cuisine. Ce n'était pas sérieux et permettait bien des abus dont la première victime était le consommateur. Nous avons voulu regrouper des personnes compétentes, structurer et réglementer cette industrie, renseigner et protéger le consommateur.

**Ginette Gadoury:** Mais qui en fait partie?

**Yves Ménard:** Tout fabricant ou distributeur, ou les deux, qui a au moins un an d'existence, un chiffre d'affaires minimum, pignon sur rue, une salle d'exposition où il y a au moins trois sortes d'armoires, qui remplit toutes et chacune des conditions ou critères de garantie et de qualité selon sa catégorie, est admissible après étude de sa demande. À ce moment, il dispose d'une plaque officielle qui porte le sigle de l'Association et prouve qu'il est un membre accrédité dont les services offrent une garantie de qualité exceptionnelle et contrôlée.

**Ginette Gadoury:** Quelles sont les garanties que vous offrez?

**Denis Couture:** D'abord toutes les ententes sont établies sur contrat. Tous les détails de la vente doivent y être énumérés exactement. Et nous offrons un an de garantie au moins. Par ailleurs, l'acheteur, avant de se décider, peut et doit constater de ses yeux, le genre et la qualité de notre fabrication et acheter ensuite, sur preuves...

**Jean Guilmaine:** Nous ne nous contentons pas de vendre des boîtes que l'on fixe au mur avec deux vis. Nous ne vendons pas un prix, nous vendons des armoires de cuisine destinées à un client particulier. Moi, par exemple, j'ai un directeur d'usine et un gérant de produc-

tion dans ma compagnie. Quand un client me fait une commande, le gérant de production va examiner la cuisine de mon client de A à Z pour se rendre compte de ses possibilités, puis il adapte ses désirs aux renseignements recueillis, et s'il manque un bout de moulure pour que ça marche, il va l'ajouter, c'est un spécialiste.

**Denis Couture:** C'est de la cuisine créative.

**Ginette Gadoury:** Quel est le prix moyen d'une cuisine?

**Denis Couture:** La cuisine de volume peut coûter entre 2000\$ et 3000\$, et la cuisine sur commande entre 4000\$ et 6000\$. Plus les détails évidemment. La grandeur de la pièce et le fini des meubles rentrent aussi en ligne de compte dans le prix. Et puis aussi l'installation. Certains installent une cuisine en 24 heures, ou prétendent l'installer en ce laps de temps quelle que soit la cuisine ou la dimension de la pièce. Nous vous dirons honnêtement que nous ignorons

combien de temps prendra une installation; tout dépend des circonstances.

**Ginette Gadoury:** Idéalement, comment faut-il procéder pour acheter des meubles de cuisine?

**Jean Guilmaine:** Il faut d'abord que le client ait une idée de ses besoins. Il va ensuite visiter des salles d'exposition où il peut voir plusieurs sortes de cuisines. Il décide d'acheter des meubles de volume ou sur mesure, selon son budget. Mais je tiens à souligner, que même les meubles de volume on peut les personnaliser quand on est un spécialiste. Là on le questionne sur ses besoins. Il faut que le client nous révèle son budget, qu'il nous fasse confiance. On lui donnera le meilleur pour l'argent dont il dispose, ni plus ni moins.

**Denis Couture:** Puis on se rend sur place pour étudier le type et les dimensions de sa cuisine. On prend les mesures et, s'il y a lieu, on le conseille, on lui donne des idées nouvelles. S'il a depuis dix ans une cuisine en L, ce n'est pas la peine de



Pour notre numéro spécial sur les cuisines, Ginette Gadoury rencontre l'Association des Distributeurs de Meubles de cuisine du Québec, représentée par Yves Ménard, vice-président, également propriétaire de Cuisines Ménard Inc.; Denis Couture, vice-président et

propriétaire de la compagnie Armoires de cuisine canadienne D.C. Inc. et secrétaire de l'Association; Jean Guilmaine, vice-président et propriétaire des Cuisines Lamtech Inc., membre de l'Association.

photo Paul Émile Laverdure




## Enchanteur...et enchanté!

Tout comme dans un conte de fées, à minuit, ce ravissant sofa se transforme en un lit étonnamment confortable.

Offert en une gamme de tissus Greeff, le sofa-lit Hide-A-Bed<sup>®</sup> Brighton de Simmons illustré ci-dessus est recouvert d'un superbe tissu Greeff imprimé, motif "Floral Marsh."<sup>®</sup>

Hide-A-Bed, le sofa qui se transforme en lit...une exclusivité Simmons qui vous enchantera!

**Le sofa-lit Hide-A-Bed de Simmons.** 

*Greeff*  
FABRICS, INC. <sup>®</sup>

M.C. Simmons Limitée

## LAGOSTINA ORIGINAL

Acier inoxydable 18" X 10"  
avec fond en aluminium Thermo-Plane.  
Qualité et élégance



Disponible chez: Eaton, La Baie, Birks, Simpsons,  
Les Arts Ménagers et boutiques de choix.

**Distribué  
exclusivement  
par la  
CORPORATION  
CORANCO**

**Montréal**  
2409, 46<sup>e</sup> Avenue  
Lachine H8T 3C9  
tél.: (514) 636-4067

**Toronto**  
23, Rainside, Unité 2  
Don Mills N3A 1B2  
tél.: (416) 444-2996

**Vancouver**  
1822, 1<sup>er</sup> Avenue ouest  
V6J 1G5  
tél.: (604) 733-5614

(Suite de la page précédente)

dépenser tant d'argent pour avoir une autre cuisine en L. Peut-être une cuisine en U fera-t-elle l'affaire, ou un îlot? S'il y a des adaptations nécessaires, nous voyons si elles sont possibles et nous les réalisons. Et tout cela est compris dans nos services. Puis, nous dressons un contrat où tous les détails sont stipulés. S'il y en a un qui n'est pas respecté, le client peut se retourner contre nous et obtenir gain de cause immédiatement. Et, bien entendu, nous offrons un an de garantie au moins.

**Ginette Gadoury:** Comment un client peut-il reconnaître une bonne cuisine d'une moins bonne?

**Yves Ménard:** D'abord, à cause de la porte. Une belle cuisine, c'est une porte solide en bois plein.

**Denis Couture:** Le client ne doit jamais se laisser prendre par l'apparence. Même si la porte est extraordinaire, l'intérieur peut être un désastre. Il faut ouvrir la porte et examiner les côtés. Les plus belles cuisines sont en fini merisier avec un fond. Ne jamais accepter des armoires sans fond.

**Jean Guilmaine:** Dans les armoires de bois, la boîte doit avoir des parois de 11/16", là c'est du très beau. Le haut et le bas aussi, quant à la porte, comme on l'a dit tout à l'heure, elle doit être en bois plein.

**Ginette Gadoury:** Et si c'est du stratifié?

**Denis Couture:** Les parois doivent avoir une épaisseur de 5/8". Et la porte être plaquée en 1/32" de chaque côté. Les portes en mélamine sont à déconseiller. C'est un prix. Mais on peut accepter l'intérieur en mélamine si les parois ont 11/16" d'épaisseur.

**Ginette Gadoury:** Donnez-nous quelques points de repère plus explicites.

**Denis Couture:** L'intérieur d'une armoire en bois peut être fini de deux façons différentes: panneaux de contre-plaqué 11/16" en merisier naturel ou teinté. Ou fini en mélamine 5/8" avec un fond d'armoire fini blanc. Ne pas accepter un fond en masonite, ou un intérieur plus mince; ce sont des détails qui font toute la différence entre le bazar et la qualité. En définitive, le client doit faire confiance à son vendeur et prendre pour acquit ce que celui-ci lui dit.

**Yves Ménard:** C'est là l'intérêt de l'Association et de ses critères. Quand on est obligé d'avoir une salle d'exposition avec un choix de modèles, le client peut étudier sur place la qualité des essences de bois, les finis, étudier et comparer.

**Ginette Gadoury:** Est-ce qu'on demande un dépôt au client?

**Yves Ménard:** Oui, c'est obligatoire. Mais on n'en a pas encore déterminé le montant. C'est à la discrétion de chaque mar-

chand. Les uns prennent 30%, les autres 40%.

**Ginette Gadoury:** Quelles sont les tendances de la cuisine d'aujourd'hui?

**Denis Couture:** Dans la maison actuelle, la cuisine est devenue la pièce-pivot de la maison. D'ailleurs, de plus en plus, toutes les pièces à vivre communiquent avec la cuisine dont elles ne sont séparées que par des frontières purement psychologiques pour garder une communication visuelle.

**Ginette Gadoury:** Est-ce que le mode de vie moderne a changé quelque chose à la disposition de la cuisine?

**Jean Guilmaine:** Oh oui. Aujourd'hui, l'homme travaille à la cuisine presque autant que la femme. En conséquence, l'îlot, les plans de travail séparés sont très populaires. Pendant que l'un s'active sur l'îlot, l'autre s'affaire devant le comptoir. Ça permet d'être efficace sans se gêner mutuellement.

**Yves Ménard:** Avez-vous remarqué les gens qui vont visiter les maisons modèles? Tout le monde se dirige aussitôt vers la cuisine. Une maison a beaucoup plus de chances de bien se vendre si la cuisine est planifiée, bien aménagée. En fait, l'argent que l'on consacre à refaire une cuisine n'est jamais perdu. Au contraire. Il revalorise une maison. On récupère 100% de la valeur et plus.

**Denis Couture:** D'ailleurs, les hommes sont les plus intéressés. Ce sont eux qui font monter les prix. Une femme va commander l'essentiel, mais un homme va se jeter sur les détails. Il est séduit par les corniches, les moulures, les rangements, supplémentaires et une multitude d'accessoires.

**Jean Guilmaine:** Nous sommes toujours avisés quand les hommes s'intéressent à la cuisine. Les femmes adorent le mentionner.

**Ginette Gadoury:** En définitive, que faut-il recommander à un acheteur?

**Denis Couture:** De s'assurer premièrement un contrat avec un plan détaillé de chaque élément de la cuisine et d'en garder une copie. De ne pas acheter une cuisine à l'aveuglette, mais de consulter des spécialistes pour tirer le maximum d'avantages de son budget. Même si l'Association comprend des membres qui font de la cuisine de volume autant que de la cuisine sur commande, rien n'empêche les uns comme les autres de planifier leur conception et leur installation et de vendre de la qualité plutôt qu'un prix, comme d'offrir un service consciencieux d'après-vente. C'est un achat important et l'acheteur doit mettre toutes les chances de son côté. C'est ce que l'Association lui offre.

**Ginette Gadoury:** Un consommateur averti en vaut deux...



## reflet d'une grande tradition

Publigramme

le  
garde  
meuble

Galeries Rive-Nord  
100 boul. Brien, Repentigny  
(514) 585-1586

# Le Grenier

Abonnement:  
une et deux fois \$100 (chacune)  
trois et quatre fois \$90 (chacune)  
cinq, six et sept fois \$80 (chacune)  
huit, neuf et dix fois \$70 (chacune)  
onze et douze fois \$60 (chacune)

Pour tout autre renseignement:  
(866-9894)

**Coulombe et Fils inc.**  
Ferblantier/Couvreur

**Spécialité: toiture**  
Tuiles d'Italie et de Belgique  
Bardeaux de cèdre du Québec  
et de Colombie  
Tôle à la canadienne  
Tôle à la baquette

**Estimation gratuite**  
661-9718 689-4160

- aménagement d'intérieur
- décoration
- rénovation
- conception de produits

**L'atelier Gauthier**  
design d'intérieur  
design industriel

6664, rue St-Denis  
Montréal 272-5322

**Maquettes Paul Carbon**  
— Navires à voiles Anciens et  
Modernes, véhicules, figurines et  
dioramas (aussi militaire)

Décoration idéale pour maison, bureau,  
restaurant... etc...  
Travail de haute qualité, entièrement fait main,  
plus de 10 ans d'expérience avec musées.

Sur commande seulement  
Tél: (514) 671-7394 soir ou week-end.

**Le Capiton enr.**

Vous propose le revêtement de murs  
et plafonds en tissus tendus, plissés et  
doublés de ouate.

Des murs confortables, silencieux,  
doux au toucher et décoratifs.

**Michel Mairet, artisan**  
20 ans d'expérience. Ouvrage garanti  
jour et soir: (514) 622-9834

**Charlène Décoration**

— confection à la main  
draperies, tergal, valence, etc.  
— décoration intérieure

4297 est, rue Bélanger  
Montréal, Québec H1T 1A6  
729-8331

Une chaleureuse cuisine, invitante à souhait, où l'on s'attarde volontiers parce qu'il fait bon y être. La cuisine Lamtech... un seul coup d'oeil nous invite à y pénétrer.



# Chaleureuses cuisines...



**ARMOIRES DE CUISINE SELECT INC.**  
3285, 1<sup>re</sup> Avenue  
Québec G1L 3R2  
(418) 623-5544

**ARMOIRES DE CUISINE TROIS-RIVIÈRES**  
4540, boul. Royale  
Trois-Rivières ouest G9A 4N1  
(819) 376-1966

**CENTRE D'ARMOIRES DE CUISINE LA SALLE INC.**  
0171, rue Clément Ville La Salle H8R 1S8  
(514) 364-2399

**LE CENTRE DE LA CUISINE DE L'OUTAOUAIS**  
750, rue Principale  
Place Limbour, Gatineau  
(819) 568-1003

**CUISINES QUÉBÉCOISES POIRIER INC.**  
279, chemin Grande Côte  
Rosemère J7A 1J4  
(514) 621-6080

**DÉCORATION D'AMOUR INC.**  
88, route 132 ouest  
Val-Briant, Cté Matapédia G0J 3L6  
(418) 742-3736

**DÉCORATION ROGER GÉLINAS INC.**  
60, boul. Bois-Franc  
Victoriaville G6P 4S1  
(819) 752-6535

**MARIO CHAPDELAINÉ INC.**  
C.P. 699 Parc Industriel  
Rivière-du-Loup G5R 3Z3  
(418) 867-1299

**DIVERS DÉCORS**  
780, chemin St-Féréol  
Les Cèdres J0P 1L0  
(514) 455-4141

**GARON LTÉE**  
2901, chemin Ste-Foy  
Québec G1V 1W4  
(418) 653-7258

**KITCHEN ENCOUNTERS**  
1063, rue Wellington  
Ottawa K1Y 2Y1  
(613) 722-1741

**CUISINE MÉNARD INC.**  
7774, rue Notre-Dame est  
Montréal H1L 3K2  
(514) 353-4800

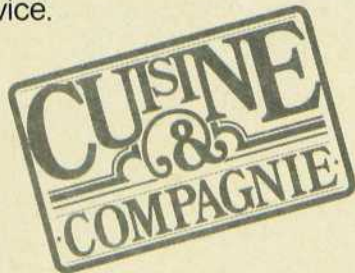
# LA CUISINE ET SES OUTILS

## QUATRE SPÉCIALISTES EN PARLENT

par Cécile Gédéon Kandalajt, photos Richard Poissant

La cuisine est à la mode. Elle appartient au temps de vivre. Celui, ou celle, qui cuisine n'est plus l'obscur artisan caché derrière ses fourneaux, que l'on sort pour les applaudissements quand la pièce est jouée et le rideau tombé sur le dernier acte du repas. Dès le premier geste de son élaboration, le repas retrouve son sens éternel de partage et d'amitié où tous les convives participent aux réjouissances des préparatifs comme à celles de la dégustation. Mais il nous faut pour cela des cuisines à la hauteur de ce jeu auquel tout le monde veut jouer.

Pour des raisons d'espace et de confort dans l'aménagement, la préférence de nos jours va aux petites cuisines. Parce qu'elles sont de mieux en mieux équipées, sans aucune perte d'espace, et de plus en plus pratiques. Lorsque l'équipement d'une cuisine de petite surface est bien étudié, il permet d'accomplir plus rapidement, plus facilement et avec moins de fatigue, les travaux culinaires et le service.



Pour vous aider à imaginer votre cuisine idéale, vous trouverez dans ce numéro spécial, en même temps que des idées de rangement, un guide pour le choix et l'aménagement des ustensiles; des coins dînette, et une variété de cuisines de toutes sortes. Des grandes, des petites, des en-couloir, des en U, des en L, des avec-fenêtre, des sans, munies ou non d'un îlot, des alignées-au-mur, des avec congélateur... peut-être, lave-vaisselle? certainement... Des super, des classiques, des conventionnelles, des fonctionnelles, des farfelues, des pièces à vivre, des laboratoires, des high-tech... évidemment! Mais laquelle est la cuisine idéale? Toutes et aucune, cela dépend du propriétaire.

Alors comment organiser une cuisine, pièce-pivot de la maison? Choisir ses électroménagers, ses ustensiles de cuisine, ses livres de recettes? Il faut se fonder sur certains critères. D'abord des critères subjectifs: savoir qui on est, comment on a choisi de vivre, connaître ses moyens en temps et en argent. Savoir si on aime faire la cuisine, pour qui on la fait, et quand? Tout le monde ne cherche pas forcément les mêmes réponses...

Mais voici celles que nous ont données quatre spécialistes en la matière. Elles sont dictées par leur vision particulière de l'existence et leur manière personnelle de concevoir l'exercice de cet art que l'on nomme la cuisine.

## ROLANDE DESBOIS

Enseigne à l'Institut de  
tourisme et de l'hôtellerie,  
section de l'éducation des  
adultes. Participe à la série  
télévisée de Radio-Canada  
Au fil de la semaine, dans  
laquelle elle explique ses  
recettes de Cuisine nouvelle.



**CUISINE  
&  
COMPAGNIE**

Collabore à divers  
magazines. A commencé sa  
carrière à Londres, à l'école  
Cordon Bleu et suivi, à  
Paris, les cours de Gaston  
Lenôte, pâtissier-traiteur  
renommé.

### MA CUISINE IDÉALE

La cuisine est pour moi un laboratoire, un lieu de travail où il est essentiel de se sentir bien pour réussir ce que l'on fait. J'aime que ma cuisine soit bien aérée, bien éclairée, aménagée de telle sorte que je trouve immédiatement tous les ustensiles dont j'ai besoin sans avoir à les chercher ni à me déplacer beaucoup. C'est très important d'économiser les gestes et les pas, donc le temps. Un moment de trop et voilà une sauce qui tourne, un rôti qui brûle, un fond qui attache.

Je ne peux pas parler beaucoup du four à micro-ondes, je ne l'utilise pas. En tout cas, pas encore. J'aime plutôt travailler avec une plaque chauffante nantie de ronds au gaz et d'un four électrique. Les ronds au gaz permettent de régler instantanément le degré de chaleur alors que c'est pratiquement impossible avec l'électricité. En Europe, on trouve même des cuisinières équipées à la fois avec des ronds au gaz et d'autres à l'électricité. J'aime aussi travailler avec un four à air pulsé; c'est idéal pour réussir les feuilletés.

Je n'aime pas particulièrement les con-

gérateurs. Le froid cuit les aliments et transforme les fibres. Techniquement, le produit est conservé si on tient compte seulement du goût et de la fermeté de la chair. Mais pour lui garder toutes ses propriétés il ne faut le laisser au congélateur que 24h, 48h, ou 72h au maximum. D'ailleurs, un légume congelé qui n'a pas été d'abord blanchi perd de ses vitamines, surtout la vitamine C. Il ne faut pas non plus beaucoup assaisonner un produit que l'on désire congeler parce que l'assaisonnement se renforce au congélateur; quant aux sauces, elles se dissocient au froid, surtout celles qui sont à base de roux. Mais bien utilisé, je ne nie pas qu'un congélateur peut être très pratique, et même économique.

### MES ROBOTS FAVORIS

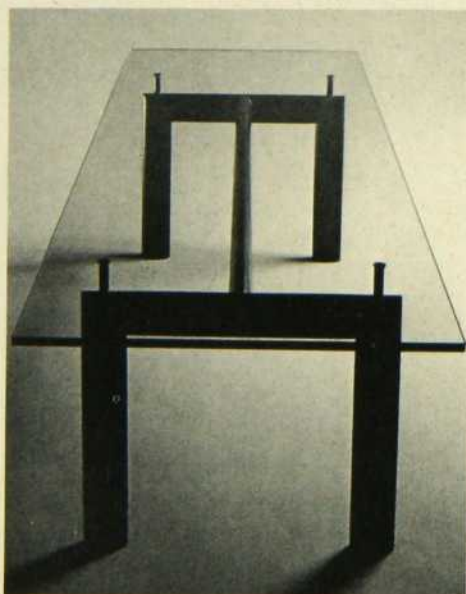
Je n'en ai pas un en particulier, mais je pourrais nommer le Cuisinart ou tout autre robot équivalent. Toutefois, là encore, il faut savoir l'utiliser pour ne pas détruire les fibres des aliments. Mais c'est un instrument qui réussit très bien les mousses de poisson et de viande, et toutes les mousselines en général. Sans compter évidemment tous les

autres services qu'il rend, à part celui d'économiser temps et effort.

### MA BATTERIE DE CUISINE

Je la préfère en fonte émaillée, avec quelques ustensiles en aluminium. La fonte émaillée est un excellent conducteur de la chaleur, mais elle attache. Il me faut d'abord une sauteuse, en acier inoxydable très épais avec un fond en cuivre. Ce genre d'ustensile supporte une chaleur très forte. Ensuite, une friteuse, bien que je ne l'utilise pas souvent, mais c'est quand même un ustensile qu'il faut avoir dans sa panoplie. Puis un couscoussier. C'est avec ça que je réussis mes cuissons à la vapeur! Enfin un bain-marie pour tenir les sauces au chaud. Voilà à peu près ce qu'il convient d'avoir pour faire la nouvelle cuisine, la cuisine dite évolutive, qu'il ne faut pas confondre avec la cuisine minceur. D'ailleurs, toutes les recettes s'inspirent aujourd'hui plus ou moins de ce genre de cuisine aux sauces plus légères, plus mousseuses... mais ça c'est un autre chapitre.

Je n'aime pas la cocotte-minute. C'est un bon ustensile pour les femmes pressées,



La fonction inspire la forme

Le Corbusier LC6

Cassina

universdécor

Nouvelle adresse:  
à l'intersection Henri IV et boulevard Hamel  
Tél: 872 2321



mais je trouve que tous les aliments y prennent le même goût indéfinissable.

Par contre, les cocottes d'argile sont merveilleuses, surtout pour le poisson. Mais il faut bien suivre les instructions pour les préparer avant la cuisson et ensuite pour les nettoyer. Il est indispensable de toujours cuire les mêmes aliments dans la même cocotte parce que les odeurs s'imprègnent dans l'argile et qu'il est impossible de l'en débarrasser.

### MES OUTILS DE PRÉPARATION

Toute une panoplie de couteaux bien affûtés, des cuillers de bois, des tamis, des

passoires, des «économiques» pour les légumes, des fouets pour lier les sauces, battre les oeufs... j'aime travailler à la main.

### MES LIVRES PRÉFÉRÉS

J'aime beaucoup le *Livre de cuisine de Madame Saint-Ange*, mais on ne le trouve qu'à la Maison des Verres. Il date de 1927, mais il y a une nouvelle édition parue il y a cinq ans. Tous les principes culinaires y sont très bien expliqués. Un autre livre très bien fait de cuisine nouvelle: les *Grandes Recettes de la cuisine légère* de Readers Digest. C'est Gault et Millau qui l'ont compilé et on y trouve des recettes de cinquante

grands chefs.

Et enfin, la nouvelle série des Time Life que je trouve extraordinaire: *Cuisiner mieux*. Toutes les techniques, même celles du XVIe et du XVIIe siècle, y sont illustrées, par exemple, celle de la volaille farcie à la framboise, de La Varenne, où on emploie du vinaigre de framboise qui est revenu à la mode dans la cuisine nouvelle.

La cuisine, c'est une question d'esprit. Une philosophie, une attitude intérieure.



## RENE VARAUD

Propriétaire du restaurant René Varaud, restaurateur. Né à Lyon, patrie des gourmets. Ne se destine pas pour autant à l'art culinaire. Mais la guerre de 40 en décide autrement.



Fait ses premières «armes» dans les cuisines de l'état-major à Casablanca et Dakar. Lancé sur l'orbite culinaire, ne s'arrête plus. Décide d'émigrer au Québec. Officie d'abord au Holiday Inn de Pointe-Claire, puis à l'Auberge des Gouverneurs à Québec.

### MA CUISINE IDÉALE

Celle que je n'ai pas... à la maison. Au restaurant, c'est autre chose... Chez moi la cuisine est tellement minuscule que quand j'ouvre le réfrigérateur, je suis presque obligé de m'asseoir sur la cuisinière!

Cependant, ce que je préfère pour la ménagère c'est une cuisine pas trop grande qui lui permette d'évoluer à l'aise autour de ses plans de travail en gardant toujours à sa portée les éléments qu'elle utilise le plus fréquemment.

Évidemment, le système de l'îlot, c'est l'idéal, à condition d'avoir une cuisine assez spacieuse pour permettre de circuler tout en gardant sous la main les ustensiles et les ingrédients de base. Économie de pas, économie de gestes, c'est très important quand on cuisine.

Comment j'aurais voulu l'îlot? Équipé d'une plaque chauffante avec au moins quatre feux et un grand four conventionnel. Et, de chaque côté de la plaque, des plans à l'épreuve du feu pour y déposer les plats chauds. À l'arrière, un plan de travail séparé. Pourquoi? parce que si celui-ci se trouve trop près des feux, un geste inconsidéré peut être la cause d'un accident, comme de heurter la queue d'une poêle pleine d'huile bouillante, par exemple...

Personnellement, je n'emploie pas le four à micro-ondes, mais quand on sait bien l'utiliser, celui-ci peut rendre d'immenses services. Paul Bocuse en a un chez lui. Pour

cuisiner rapidement c'est l'idéal. La cuisson est homogène, uniforme. Il permet aussi de faire des préparations à l'avance et de les réchauffer sans qu'elles sèchent.

Une chose que je déplore, c'est que trop de cuisines soient dépourvues de fenêtre, c'est tellement dommage quand on pense au temps qu'on y passe... L'air d'une cuisine mal ventilée est toxique...

### MES ROBOTS FAVORIS

D'abord, le Kenwood. Je le trouve plus perfectionné que le Cuisinart. C'est un appareil de classe. Puis le Moulinex, il a un bon rendement et ne coûte pas cher... Et puis, toute la série des petits gadgets qu'on appelle les "économiques"; moi, je les utilise tout le temps.

Oui, je crois qu'un congélateur est une économie. Les systèmes de congélation ont bien évolué aujourd'hui. Il n'y a aucune dégradation des aliments dans la congélation et la décongélation des aliments. À condition de ne décongeler qu'une seule fois.

Quant au lave-vaisselle, c'est un élément indispensable dans une cuisine... d'autant plus qu'autrement, le lave-vaisselle, à la maison, ce pourrait bien être moi!

### MA BATTERIE DE CUISINE

Je travaille dans le cuivre et la fonte. Ce sont des matériaux qui ne se dégradent pas,

qui ne donnent pas de goût étranger aux aliments. Je sais que le cuivre n'est pas d'un entretien facile, que la fonte est lourde et fragile, mais ça ne me fait pas changer d'avis. Évidemment, à la maison, les ménagères préfèrent l'aluminium et l'acier inoxydable, ce sont aussi de bons matériaux, mais il faut au moins que le fond des casseroles soit doublé d'une couche de cuivre... À la base, on a besoin d'au moins cinq casseroles, dont un bain-marie et une cuisson à la vapeur; d'une sauteuse, d'une friteuse, d'un fait-tout, de deux ou trois poêles à poignées et d'une lèche-frite. Après, c'est à la discrétion de chacun.

Les cocottes d'argile font une cuisine saine, une des premières cuisines connues de nos ancêtres...

### MES LIVRES PRÉFÉRÉS

Mon livre de chevet, si j'ose dire, c'est celui d'un cuisinier mort depuis longtemps, Urbain Dubois: *Le Grand Livre de la cuisine*. D'abord à cause de sa simplicité puis aussi de la clarté de ses indications. Même un novice pourrait s'y retrouver et arriver à d'excellents résultats.

Pour la cuisine dans les cocottes d'argile, le livre de Latifé Bénani Smires, *La Cuisine marocaine*, est très bien fait; c'est celui dont je me sers.

Et, enfin, la nouvelle série des Time Life: *Cuisiner mieux*. C'est très pratique pour les recettes de base.

# SOEUR MONIQUE CHEVRIER

Directrice-fondatrice de  
l'Institut d'art culinaire de  
l'Institut national des viandes.

A enseigné l'art de la  
cuisine à l'Institut familial de  
Kamouraska et, pendant 13  
ans, à l'École supérieure des  
Arts et Métiers.



**CUISINE  
&  
COMPAGNIE**

A souvent participé  
à des émissions de télévision  
où elle donnait des cours  
spécialisés.

## MA CUISINE IDÉALE

Ni grande ni petite. Pleine de fenêtres. C'est un endroit où j'aime vivre, flâner. Je l'aimerais avec un îlot de travail équipé d'un élément chauffant avec six ronds et un four à étages. A côté, un plan à l'épreuve du feu où poser les plats brûlants. Et, à proximité, un four à micro-ondes. Mais il faut apprendre à s'en servir pour lui faire rendre son maximum d'efficacité. Il cuit les viandes uniformément en un temps record, leur conserve leur humidité et réchauffe parfaitement les produits congelés. On termine la cuisson en dorant et en gratinant dans un four conventionnel.

J'aime travailler avec un évier à deux cuves. C'est important pour le confort de la vaisselle et le lavage des légumes. Devant l'évier, une fenêtre, qui donne sur le jardin... si possible. Un détail essentiel: l'économie des gestes et celle des pas. C'est pourquoi je voudrais que les armoires de rangement et les comptoirs entourent l'îlot en réservant des aires de circulation mais en gardant les ustensiles toujours à ma portée. Particulièrement la batterie de cuisine... c'est beau les casseroles bien brillantes rangées sur

tout un pan de mur et les couteaux de toutes tailles alignés sur un râtelier...

## MES ROBOTS FAVORIS

Je ne pourrais pas me passer du gros mélangeur K-45 de Kitchen-Aid. Il fait presque tout et me rend d'immenses services. Là aussi, je veux avoir mes appareils bien en vue. S'ils sont enfermés dans les armoires, je ne les utilise pas. Il vaut mieux les exposer sur un comptoir, déjà branchés, bien à portée de main.

## MA BATTERIE DE CUISINE

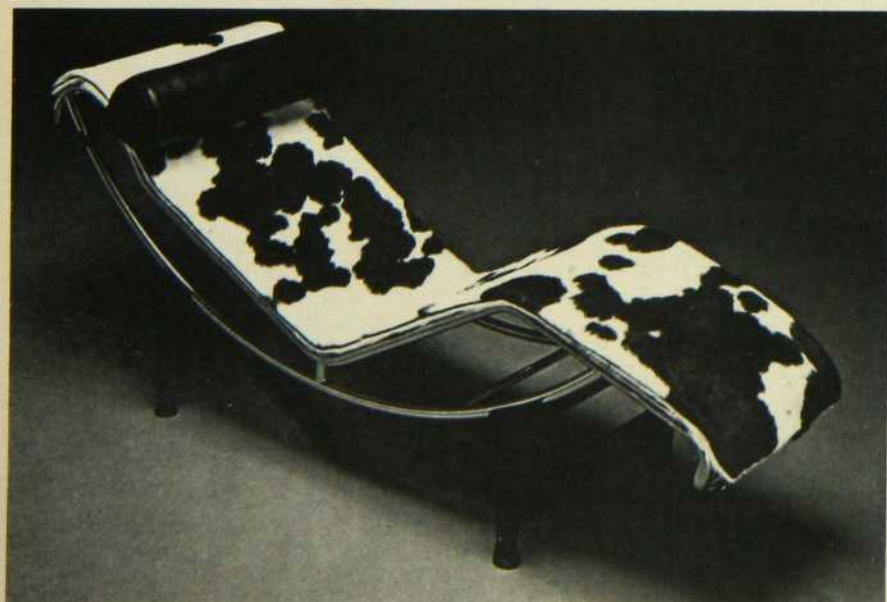
D'abord une casserole à légumes de deux ou trois pintes et deux ou trois grandes casseroles avec couvercle, dont une servirait de bain-marie. Il vaut mieux les choisir en acier inoxydable mais nanties d'un fond en aluminium. C'est important parce que l'acier est mauvais conducteur de la chaleur. Puis, un chaudron noir de cinq à six pintes pour faire les fonds de sauce. Le noir absorbe la chaleur. Et une friteuse noire en fonte pour les oeufs; c'est l'idéal. Enfin, une

sauteuse en aluminium épais enduit de "Sil-verstone" (revêtement semblable à Tefal), mais c'est fragile et ça se raye facilement.

Non, je n'aime pas beaucoup la cocotte-minute. Pourquoi? Parce qu'elle a une utilisation limitée sans donner pour autant de meilleurs résultats. Par contre, je conseille l'usage de la "marguerite" pour la cuisson à la vapeur; avec ça, je cuis parfaitement du brocoli en trois minutes! Je dis non aux plats en argile. Ils sont fragiles, ils ont besoin d'un temps de préparation avant leur utilisation et ils retiennent tellement bien les odeurs qu'il faut réserver un plat pour chaque genre d'aliment. Ah, oui! J'allais oublier un autre ustensile important: la lèchefrite pour rôtir au four volailles et viandes en recueillant leur jus.

## MES OUTILS DE PRÉPARATION

Je pense que si on a le couteau du chef, on dispose déjà de l'essentiel. Puis il faudrait le couteau à désosser, le couteau tout usage et l'économiseur mobile pour éplucher les légumes, les évider; et enfin, le couteau à pain. Avec ça, on est couvert.



La fonction inspire la forme

Le Corbusier LC4

Cassina

universdécor

Nouvelle adresse:  
à l'intersection Henri IV et boulevard Hamel  
Tel: 872 2321



## MES LIVRES PRÉFÉRÉS

Le mien évidemment: *la Cuisine de Montique, sa technique et ses recettes*, édition

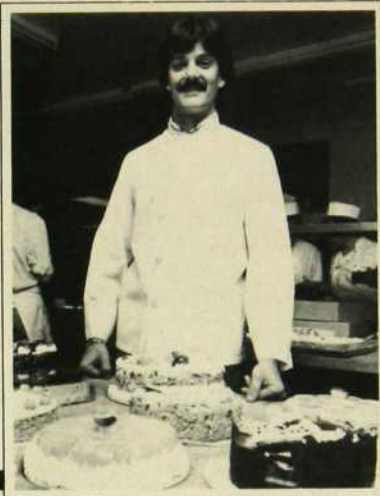
*Mirabel*. Il est le résultat de mes années d'enseignement. En n'utilisant que ce livre, on peut cuisiner tous les jours sans se répéter, 365 jours par an.

Ensuite la série des Time Life: *Cuisiner*

*mieux*. C'est excellent pour les profanes parce que toutes les informations de base y sont données en détail.

## JEAN-MICHEL CABANES

Co-proprétaire avec ses parents de la Pâtisserie de Gascogne, à Cartierville. Accomplit un stage de six mois à Paris chez le traiteur-confiseur-pâtissier Lenôtre. Séjourne à Bâle, en Suisse, à l'école *Coba* où il se



perfectionne dans le traitement du sucre, de la confiserie et de la décoration pâtissière. Tend à adopter les méthodes de la nouvelle pâtisserie, moins riche, naturelle.

## MA CUISINE IDÉALE

Une cuisine disposée en U autour d'un îlot. Éclairée de fenêtres et de verrières pour y travailler à la lumière naturelle. Conçue de manière à atteindre d'un seul pas, d'un seul geste les appareils et les outils nécessaires.

Une plaque de cuisson électrique Thermador à la surface de l'îlot central, avec éléments interchangeable, 4 ronds chauffants et, au milieu, un gril pour les viandes, qui s'adapte aussi aux volailles; le couvercle du gril, baissé, devient une surface plate propre à la cuisson des oeufs au miroir par exemple, ou des hamburgers, etc.

Un four à micro-ondes avec rôtissoire intégrée, encastré dans le mur. Il cuit les aliments uniformément, du pourtour jusqu'au centre, mais sans les dorer. Il suffit toutefois de le programmer à l'avance pour le convertir en four traditionnel, qui dore uniformément la pièce de viande une fois la cuisson terminée.

Et, parce qu'on peut avoir à cuire en même temps deux plats, chacun à une température différente, un autre four encastré dans le mur, à air pulsé celui-là, merveilleux pour certains genres de pâtisseries.

Enfin, un réfrigérateur Sub-Zéro avec congélateur intégré, et un lave-vaisselle.

## MES ROBOTS FAVORIS

Un Cuisinart, ou autre appareil équivalent; un malaxeur pour battre les blancs d'oeufs et monter la Chantilly.

## MA BATTERIE DE CUISINE

Un jeu de 4 casseroles de base dans des tailles différentes. En acier inoxydable de préférence, très épais. Il en existe dans plusieurs épaisseurs, mais il vaut mieux choisir la plus épaisse, qui est aussi la plus chère

(Triplinox). Le jeu en vaut la chandelle, surtout si la casserole est munie d'un fond en cuivre recouvert d'inox, ce qui en facilite l'entretien. Deux des casseroles peuvent servir, l'une au bain-marie; et l'autre, à fond troué, à la cuisson à la vapeur. La troisième pourrait être un fait-tout (marmite) à bords très hauts, muni de deux anses. Il sert à cuire les légumes, les pâtes, réduire les fonds et cuire les plats en sauce, comme le boeuf mode, par exemple. Et, enfin, une sauteuse. Ajoutez à cette panoplie élémentaire, une friteuse. Moi, je préfère la lourde fonte noire; faites frire vos oeufs là-dedans et savourez; ils n'auront jamais la même saveur cuits dans un autre matériau.

Complétez avec des plats à gratin. En grès, il y en a de ravissants. Ils sont aussi jolis en pyrex, et moins coûteux. Mais dans l'un et l'autre cas, attention aux changements brusques de température, ils risquent d'éclater. Je ne suis pas très chaud pour les plats en terre, bien qu'ils soient incomparables pour les plats mijotés et les gratins, mais ce matériau absorbe tellement les odeurs, qu'il est impossible de s'en débarrasser par la suite; il faut donc réserver un plat pour chaque type de nourriture, cela revient cher en fin de compte, et puis, c'est tellement fragile! Quant à la cocotte-minute, elle ne m'embarde pas. Je sais qu'elle rend bien des services aux maîtresses de maison pressées, mais elle affadit la saveur des aliments et en ternit la couleur...

## MES OUTILS DE PRÉPARATION

Les couteaux sont les outils les plus importants. Il me les faut toujours à portée de la main; je les range donc sur un râtelier accroché au mur. Mon choix? Je les préfère en acier inoxydable. D'abord un couteau de cuisine bien pointu, puis un couteau de chef pour détailler les viandes crues, un couteau à désosser et un couteau à dents de scie.

## MES AUTRES OUTILS

Des cuillers en plastique pour remplacer les traditionnelles cuillers en bois qui retiennent les microbes; (le bois est interdit maintenant dans le commerce de l'alimentation); deux fouets à sauce et à blancs d'oeufs; un chinois pour passer les fonds, les fumets, les sauces et les crèmes; un mortier et son pilon en porcelaine (pour les mêmes raisons), un pare-graisse pour empêcher la graisse de sauter; des spatules; un rouleau à pâte, bien entendu, et un marbre pour travailler la pâte, refroidir le caramel, le chocolat.

## MES LIVRES PRÉFÉRÉS

Un livre inestimable en trois tomes d'Yves Thuriès, édité à compte d'auteur. Le texte, la composition, la mise en page et les photos ont été faits par Yves Thuriès lui-même, compagnon du Tour de France. (C'est une confrérie qui remonte au Moyen Âge, dont tous les membres accomplissent à un moment donné le tour de la France, comme autrefois les bacheliers, pour faire leur apprentissage chez les grands chefs et se familiariser avec les recettes régionales et traditionnelles.) C'est le nec plus ultra de tous les livres, mais chacun des tomes est hors de prix!

Un autre livre très bien fait en matière de pâtisserie est celui de Lenôtre: *Faites votre pâtisserie, votre confiserie, vos glaces comme Lenôtre* (Flammarion).

L'auteur a demandé à sa fille, Sylvie, de réaliser toutes les recettes plusieurs fois et de les écrire à sa manière profane, afin de les mettre à la portée des amateurs.

Et, par curiosité, pour le grand plaisir des yeux, le livre de cuisine de Dali, *les Dîners de Gala*, édité par Draeger, illustré et rédigé par lui-même.

# DES LIVRES POUR LA FAIM

Il y a ceux qui rivalisent avec les grands chefs et ceux qui ne s'aventurent guère au-delà de la poule au pot... De la super-cuisine pour les «pros» à la mini-cuisine express, voici des livres pour tous les appétits, tous les budgets, tous les talents.



## CUISINE DE BASE

### • Cuisiner Mieux (éd. Time-Life)

À vous donner le goût de la cuisine. On pourrait se contenter de ces livres-là. Des qualités dans le fond et dans la forme. Des photos et des films explicatifs pour reconnaître chaque façon de procéder et le matériel utile. Un «must».

• **La cuisine du marché** de Paul Bocuse (Flammarion). Une réédition à des prix accessibles. La grande cuisine à faire en famille. Donne des recettes qu'on ne trouve nulle part ailleurs. C'est la cuisine française de base jusque dans les détails et puis les recettes prestigieuses comme la soupe aux truffes.

## CUISINE SPÉCIFIQUE

• **101 recettes pour les pâtes**, d'Anne Vernon (Trévise). Le triomphe de la nouille. Plein d'idées pour un aliment qui est une des aubaines de la cuisine économique. Donne envie de mettre la main à la pâte... et les pâtes au menu. Et aussi **101 recettes pour les pâtes**, de Mireille Beaulieu (Libre Expression), moins original, plus accessible, avec les pâtes du marché.

• **Le Grand Livre des conserves, des confitures et de la congélation**, par Céline Vence (Hachette). Bien réalisé, bien expliqué, rationnel. À adapter tout de même à

nos conditions grâce aux bouquins que Soeur Berthe consacre au même sujet (éd. de L'Homme).

• **La Boîte à lunch**, de Louise Lambert Lagacé (éd. de L'Homme). Un petit livre charmant, dépanneur. Pour les «quick lunch», mais composés d'aliments sains pas très courants dans cette catégorie de menus.

• **La cuisine minceur**, de Michel Guérard (Robert Laffont). Une nouvelle façon d'aborder la cuisine. Fine, inventive, allégée, mais cependant pas très facile à réaliser. Néanmoins, grisant...

• **Le poisson dans la cuisine française** de Pellaprat (Flammarion). Les mordus du sujet seront ravis de ces 500 recettes. Tout sur les poissons, les coquillages et les crustacés: leur manipulation, leur cuisson, leurs sauces...

• **Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenôtre** par Gaston Lenôtre (Flammarion). Tout un programme! La seule lecture de ces 300 pages constitue déjà un péché de gourmandise!

## CUISINE FAMILIALE

• **La Cuisine pour tous**, de Ginette Mathiot (LP-Hachette). Des explications brèves et claires pour des recettes en tous genres. Inratable. N'hésitez pas.

• **L'Encyclopédie de la cuisine cana-**

**dienne** de Jehane Benoît (Messageries du Saint-Laurent Ltée). Difficile à manipuler mais efficace. Très connu.

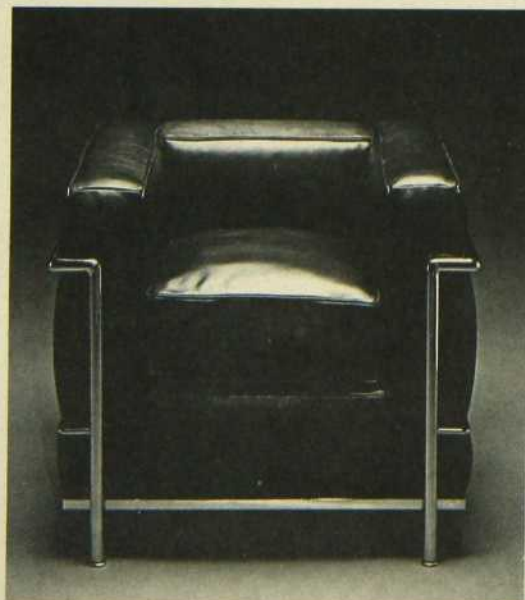
• **Vers une nouvelle cuisine québécoise** (éd. Élysée/Éditeur officiel du Québec), des recettes inventées et éprouvées par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Un subtil et délicieux démenti à ceux qui prétendent que notre cuisine nationale est lourde et grasse.

• **Le guide de la cuisine traditionnelle québécoise** (Stanké) et **Le guide de la cuisine traditionnelle acadienne** (éd. d'Acadie/Stanké). Une plongée dans la mémoire du pays culinaire. Des trésors légués par nos grand-mères.

## CUISINES D'AILLEURS

• **L'Art culinaire asiatique** de Charmaine Solomon (Flammarion). Pour les fous de cuisine exotique, 14 pays à portée de baguettes, 800 recettes d'une grande précision et, en prime, les us et coutumes des pays mentionnés.

• **La Cuisine italienne** de Carnacina et Veronelli (Flammarion). Retour aux sources de la cuisine régionale italienne. Et retour en force d'une cuisine économe dans un monde en proie aux crises économiques. Des recettes impeccables et précises. On salive rien qu'à regarder.



La fonction inspire la forme

Le Corbusier LC2

Cassina

universdécor

Nouvelle adresse:  
à l'intersection Henri iv et boulevard Hamel  
Tel. 872 2321





## ÇA POURRAIT ÊTRE VOUS

*Cherchez-vous une carrière profitable à temps partiel,  
heures flexibles?*

*Disposez-vous d'une voiture, aimez-vous rencontrer le  
public?*

*Si oui, contactez le Bienvenue Chez-Nous Ltée (Welcome  
Wagon Ltée).*

*Bienvenue Chez-Nous*  
Ltée

**Montréal (514) 631-5131**

**Mtl Rive Sud (514) 467-2374**

**Québec (418) 653-2028**

**ou écrivez à:**

**154 rue Roy, Dorval, Québec, H9S 3C4**



# *du Maurier Spéciale*

King Size ou 100 mm

**Découvrez-en toutes les douceurs.**

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 14 mg, nicotine 1.0 mg, King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.9 mg.

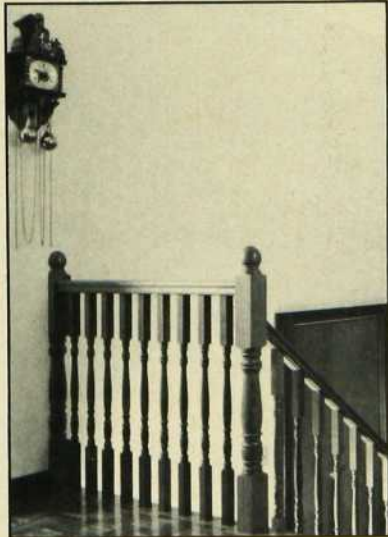
Le moyen le plus efficace et le plus économique pour décaper vos vieilles choses pour l'arrivée du printemps. Nous pouvons redonner un aspect neuf à vos objets en métal, bois, etc., etc., au moyen du nettoyage au jet de sable (sandblasting). Nous enlevons rouille, peinture, saleté, corrosion, etc., sur bicyclettes, brouettes, roues, autos, tables & chaises de jardin, piscines, etc., etc. Meubles en bois dur, antiquités.

Confiez-nous le soin de redonner un air neuf à vos objets.

(Nous appliquons aussi la peinture).

**JET DE SABLE  
HOULE** LTÉE  
7900, 4<sup>e</sup> Avenue  
Ville d'Anjou, Qué.  
Tél.: 354-3336

Ouvert du lundi au samedi



Portes intérieures, moulures assorties, planchers préfinis en bois franc, escaliers et rampes en chêne et en pin nouveaux. Avec Boiseries Raymond, vous êtes assurés d'une finition intérieure de qualité supérieure.

catalogue couleur gratuit

**BOISERIES  
RAYMOND** INC.

salle de montre.  
9500, boul. Maurice-Duplessis  
Montréal, Québec, tél.: 326-2202



*Il faut bien plus*  
qu'un restaurant pivotant,  
des suites avec foyer et un  
emplacement de choix au coeur  
de la vieille capitale...

Il ne faut rien de moins que 450 chambres bien spacieuses et des salles de réunion sans pareilles. Un personnel bien stylé, à votre service 24 heures sur 24. Une cuisine raffinée dans trois restaurants de renom. La discothèque la plus courue de Québec... sur les lieux mêmes. Et un emplacement idéal: donnant sur les Plaines d'Abraham et à deux pas du quartier des affaires et des édifices gouvernementaux... Loews Le Concorde. Il ne faut rien de moins... pour faire d'un hôtel un grand hôtel.

LOEWS **Le  
Concorde**



1225 Place Montcalm  
Québec (Québec) G1R 4W6  
(418) 647-2222 ou appelez LRI Inc.  
(Loews Representation International):  
Toronto 962-5711, Québec (800) 268-7147.

Pub. Krohn

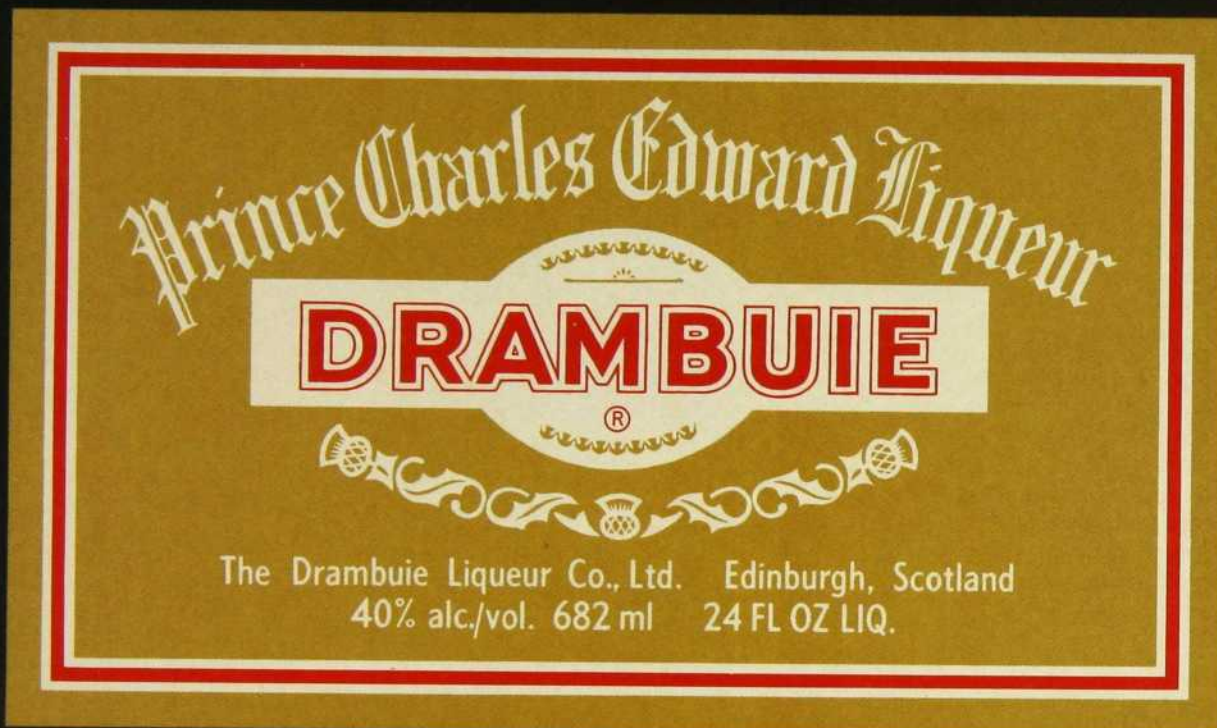
# SHEAFFER

L'ensemble de porte-mine et stylo-bille Targa de Sheaffer est l'un des cadeaux les plus précieux que vous puissiez offrir. Non seulement il procure une expérience d'écriture des plus satisfaisantes, il est d'une conception originale tout à fait unique.

Recherchez le Point blanc de Sheaffer - Le symbole d'une qualité supérieure.

Partagez votre bon goût. Offrez un Sheaffer.





Drambuie. La marque  
de l'hôte accompli.

Unique en son genre!





# mobilia

un rêve réalisable

westmount square 932-2101  
galeries d'anjou 353-5710  
pointe-claire 695-2701  
carrefour laval 687-1447  
promenades st-bruno 461-0031



1. Terrine ovale. 2. Plat ovale «mama». 3. Cocotte ronde. 4. Terrine ronde. 5. Plat à oeufs. 6. Cocotte ronde «mama». 7. Plat à 6 escargots. 8. Poêle rustique. 9. Double-fonction. 10. Casserole rustique. 11. Plat ovale à bords. 12. Plat rectangulaire. 13. Plat ovale à anses. 14. Poêlon avec couvercle.

## LE CREUSET® ...un investissement pour économiser l'énergie et bien cuisiner

Sur le gaz, l'électricité, le mazout ou le bois... les petits plats Le Creuset se comportent comme des grands.

**Économiques:** la fonte émaillée absorbe, répartit bien la chaleur et la conserve longtemps.

**Pratiques:** ils sont émaillés donc faciles à nettoyer.

**Connaisseurs:** ils peuvent mijoter, frire, rôtir, dorer et gratiner au four.

Des couleurs harmonieuses: en brique, brun, noir, rouge, potiron et terroir dans la série contemporaine «mama»,<sup>®</sup> soit en volcanique, brun, potiron et brique dans la série traditionnelle.

En vente dans les grands magasins, boutiques spécialisées et quincailleries.

I.H.S. Cie LTÉE

DEG-05-81

C.P. 526, Place Bonaventure, Montréal, Québec H5A 1A3

**Veillez me faire parvenir, gratuitement et sans aucun engagement, la brochure "Le Creuset".**

Nom \_\_\_\_\_

(Majuscules)

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_

Code \_\_\_\_\_

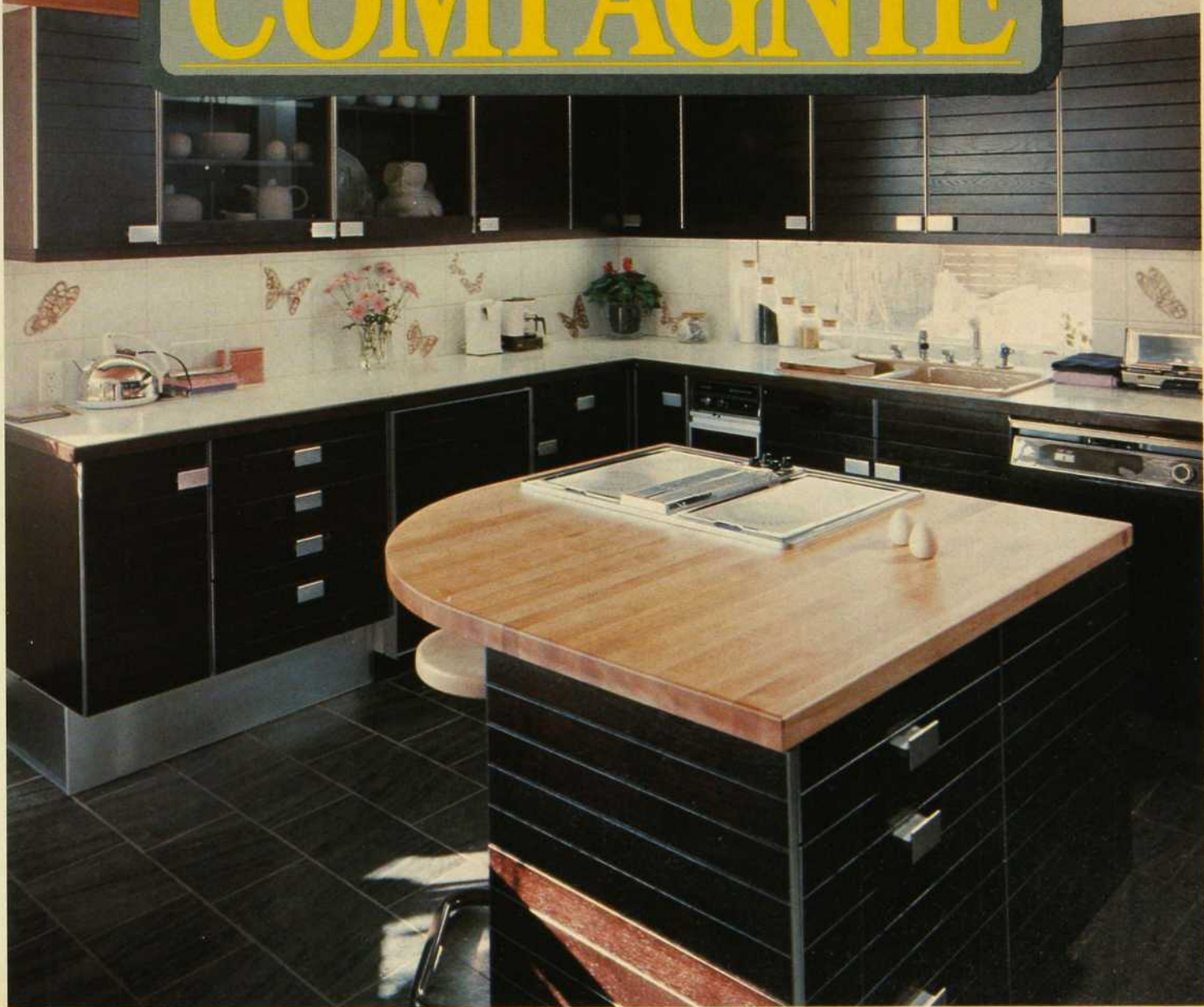


**LE CREUSET**

\* Marques déposées

Décormag mai 1981

# CUISINE & COMPAGNIE



# CUISINE & COMPAGNIE

La plus tâillonne des maîtresses de maison y chercherait en vain un élément manquant. Nenni, tout y est! Y compris l'esthétique. Sobriété des lignes du plafond en cathédrale dont les parallèles de bois blond rejoignent les lamelles de bois de chêne, couleur de châtaigne mûre, des armoires Poggenpohl (distribution Cuisines Multiform et Van Leeuwen Boomkamp). A remarquer que les chants (c'est la bande étroite d'encadrement des surfaces) s'harmonisent avec la façade des meubles. Sur le faite d'un mur en avancée, une boîte de plantes vertes a été aménagée. Voilà pour le charme. Pour le pratique, un réfrigérateur *Sub-zéro* est encastré dans ce même mur, et on l'a recouvert du même fini que les armoires, comme d'ailleurs tous les autres éléments de la cuisine. A la suite du réfrigérateur, un four en trois versions, toutes desservies par le même panneau de commandes. En haut, le four standard. Mais il suffit de presser un bouton et le voilà transformé en four à micro-ondes. Un étage au-dessous s'ouvre la porte du four à air pulsé qui sert aussi de chauffe-plat et peut garder la nourriture au chaud sans pour autant la cuire davantage. Suivent à la queue leu, un placard à balai, un autre pour l'aspirateur et un troisième pour la planche à repasser.

En face, le bloc de boucher constitue un élément super organisé. Le billot est en bois blond comme le plafond, mais le corps du meuble est en fini Poggenpohl. A l'une des extrémités, des plaques de cuisson



encastrées sont munies d'un système de ventilation intégré *Jenn-Air* (distribution EAF). Le bloc comprend des tiroirs de rangement sur roulement à billes. Sauf sur un côté, où le vide aménagé sous le plateau permet de glisser au-dessous un tabouret. On peut s'y asseoir pour lire, écrire, feuilleter des recettes.

A l'extrémité d'un des comptoirs, un lave-vaisselle *Kitchen-Aid* et un compacteur *Thermador*. Dans l'angle de la baie vitrée, des fleurs en pot entourent le coin petit déjeuner où l'or de la table de bois blond luit doucement, apportant dans tout ce super confort une note de chaleur intime.

La super cuisine de vos rêves existe: on y trouve tout, on y range tout, on y fait tout!



photos Frank Prazak

# CUISINE & COMPAGNIE

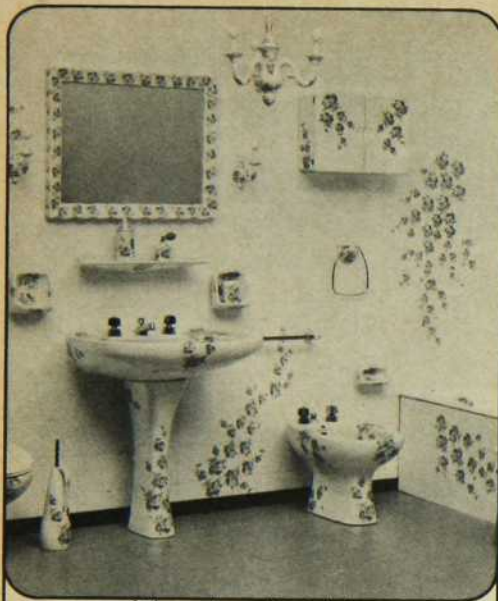
Au confort que procure une grande pièce, on a allié le côté pratique des multiples espaces de rangement. Résultat: une vaste cuisine range-tout qu'a dessinée Susan Penner, designer d'objets en plexiglas—comme les napperons et autres accessoires (*Eaton*). Elle a imaginé un système de rangement pratique grâce auquel les ustensiles encombrants et les appareils lourds sont à portée de main dans des tiroirs coulissant sur rails! Comme les éléments de sol sont en grand nombre, elle a fait d'une pierre deux coups: armoires et tiroirs abondants et plans de travail nombreux.

Cette cuisine bénéficie de plusieurs fenêtres; du fait que les meubles sont blancs la pièce est très lumineuse. Sous la fenêtre-serre du coin dînette, une tablette recouverte de céramique, coordonnée aux carreaux du plancher (*Ramca*), aligne une série de plantes faisant office de rideau... de verdure.

Sur un côté de cette cuisine, on retrouve un compacteur *Whirpool*, un lave-vaisselle *Kitchen-Aid* et une table de cuisson *Thermador* avec barbecue dissimulé; de l'autre, un mur de placards et d'appareils encastrés: fours *Jenn-Air* et réfrigérateur *Sub-Zero*. Et, astuce ultime: un coin biblio-recettes à tablette escamotable!



Une cuisine spacieuse c'est bien,  
une cuisine astucieuse c'est mieux.



Créez votre salle de bains personnalisée.

Nous produisons dans nos ateliers les motifs de votre choix pour céramique, accessoires, salles de bains, lavabos, etc...

Choix de plus de 50 motifs

## CÉRAMIQUE DÉCOR

POUR UNE SALLE DE BAINS DIFFÉRENTE.

4220, 3<sup>e</sup> Avenue ouest  
Charlesbourg  
tél.: (418) 627-0122

## FLEURS



1448A, rue Sherbrooke ouest  
Montréal 284-0665

La bonne  
forme,  
c'est de  
plus en plus  
courant  
chez nous.



**PARTICIPATION**

Le mouvement canadien du bien-être physique.

# Les anciens numéros de Décormag

Vous manque-t-il un ou plusieurs numéros déjà parus?

## Vous aimeriez consulter vos Décormag plus facilement?



Pourquoi ne pas vous procurer les reliures Décormag?

Chaque reliure peut contenir six numéros. C'est facile à ranger, facile à consulter.

La reliure est recouverte de toile rouge à lettrage noir, et les fixations sont maintenant de plastique souple.

Vous pouvez l'obtenir chez Décormag directement ou par la poste.



Mariette Clermont a choisi pour vous ce meuble de choix, d'inspiration orientale, auquel s'ajoutent une somptueuse table et d'élégants fauteuils.

# mariette clermont

MONTRÉAL/LAVAL

6255, rue St-Hubert à Montréal 273-7711

2300, boul. Le Corbusier à Laval 382-6870

# CUISINE & COMPAGNIE

1 D'une blancheur laiteuse, marquée de gris et de noir, cette cuisine (*Armoires de cuisine canadienne D.C.*) emprunte l'allure d'un laboratoire culinaire. Détail à remarquer: le plan de travail qui se poursuit en contrebas sous la forme d'une table de type Parson. De plus, celle-ci est creusée d'une cavité dans laquelle on a disposé des plantes.

Les profilés d'aluminium qui servent de poignées, les stores verticaux et les carreaux gris uni (*Ramca*), confèrent à la pièce des lignes très sobres. On pourrait en dire autant du four conventionnel *Hot-Point*, du four à micro-ondes *Panasonic* et de la table de cuisson *Jenn-Air*, qui sont tous encastrés et n'entament donc pas l'espace.

2 Une cuisine noire et blanche procure de la netteté et donne du relief aux aliments et aux objets en les détachant du décor, ce qui facilite et agrément le travail.

Les meubles de mélamine sont dotés de profilés d'aluminium employés comme poignées (*Armoires de cuisine québécoise Camille Roy*), le mur au-dessus du plan de travail est tapissé de pastilles blanches (*Céramique Décor*) et le sol est recouvert d'un damier noir et blanc de carreaux de céramique (*Ramca*).  
aménagement Michel Émond, s.d.e.

3 Exemple typique d'un aménagement en triangle, cette cuisine est petite et néanmoins très fonctionnelle: face au réfrigérateur se trouve la table de cuisson *Dacor* (distribution *Amiel*), et à la pointe du triangle, l'évier. Toutes les portes d'armoires de l'élément mural sont munies de vitres, ce qui donne de la profondeur à cet espace un peu étroit. D'un mur à l'autre le plafond est entièrement recouvert de panneaux lumineux.



photo Richard Poissant



photo Ginette Sauvé Frankel

Trois cuisines différentes, une idée intéressante:  
l'arc-en-ciel sans couleurs. Blanc, gris et noir!



photo Décormag

# CUISINE & COMPAGNIE

1 L'honneur est au bois: le chêne des meubles vert-de-gris aux extrémités en relief; le cèdre à nu de la fenêtre (*Unik*) à croisillons sans rideaux; l'érable de la table faite par un ébéniste. Au plafond, le papier peint (*Walter L. Brown*), à motif de petites fleurs sur fond beige, se marie aux carreaux du plan de travail, eux-mêmes rappel du linoléum (*Tapitec*).  
aménagement Claude Monette, s.d.e.

2 Bel exemple de cuisine rafraîchie à petit prix. Le linoléum a été retiré, le bois sablé et teint. L'armature des armoires est restée intacte. Seules les anciennes portes ont été remplacées par de nouvelles en chêne et placage de chêne; deux d'entre elles sont en verre pour mettre en valeur la verrerie. Une bande de placage de chêne court tout le long du comptoir. L'utilisation de chaises recouvertes de tweed gris et beige, et une suspension italienne en verre (*Boutique Philippe Dagenais*) dans le coin dînette, ajoutent une note d'élégance au décor.  
aménagement Philippe Dagenais, s.d.e.

3 Cure de rajeunissement pour une cuisine de cinquante ans. Heureux mélange du mélamine et de stratifié blanc perle, de bois naturel et de carreaux de céramique mexicains émaillés (au mur) ou non (au sol), cette cuisine a été aménagée à l'aide des meubles italiens *Snaidero* (distribution *Batimat* et *Céramique Décor*). Presque entièrement blanche, elle ne donne pourtant pas l'impression d'être froide, grâce aux arêtes des meubles qui sont en chêne et au plafond tout en cèdre, ce qui réchauffe l'ensemble. L'îlot central offre beaucoup d'espace pour le travail et le rangement.



photo GINETTE Sauvé Frankel



photo RICHARD Poissant

Des cuisines rafraîchies ou rénovées entièrement qui sauront vous inspirer... si la vôtre a fait son temps!



photo Frank Prazak

Cuisines sages, mais qui savent être gaies.  
Cuisines sobres, élégantes, mais qui restent pratiques.



1 Dans cette cuisine rectangulaire tout en longueur, on a opté pour des lignes nettes et des couleurs chaudes. Les armoires ne possèdent pas de poignées saillantes et se poursuivent jusqu'au plafond, ceinturant toute la pièce. De teinte vanille, elles sont réchauffées par le vert kaki du plafond et le roux des carreaux posés au sol et au-dessus du comptoir. Dans un tel cadre, les rideaux de paille conviennent particulièrement bien.  
aménagement Danielle Dubé

2 Une cuisine aux lignes pures signée Poggenpohl (distribution Cuisines Multiform et Van Leeuwen Boomkamp). Les lamelles horizontales en chêne massif marron recouvrent les portes d'armoires et les tiroirs. Elles habillent même le mur jusqu'au plafond et le haut de la fenêtre laissée à nu pour intégrer le paysage. Les poignées en profilé d'aluminium et les arêtes couleur argent ont incité les propriétaires à acheter des appareils électroménagers coordonnés. La plupart des grands fabricants en fabriquent sur commande spéciale.

3 Cuisine toute simple, toute douce. Un papier peint à motif floral (*Connaissance*) tapisse tous les murs. Un jeu de carreaux blancs et beige (*Ramca*) s'harmonise à tous les éléments de teinte claire: table, chaises, armoires, lampe et store.  
A remarquer l'éclairage bien étudié: la suspension directement au-dessus de la table Parson (*Deco Design*), et la lampe fluorescente derrière le lambrequin.

aménagement Lorraine Francoeur, s.d.e.

photos Roland Béniak

4 Vernies à l'origine, ces armoires peintes en blanc et vert, et l'utilisation au mur et au plafond de papiers peints coordonnés (*Réveillon*) apportent une note de fraîcheur et de gaieté. Les accessoires en rotin créent un lien chromatique avec le linoléum (*Magnan*).

aménagement Lisette Hains

5 Pour harmoniser le mobilier avec le plancher de bois franc, on a opté pour le chêne naturel (*Cuisines Mirabel*). Un espace pour le four à micro-ondes y est prévu. Le mobilier comprend également un comptoir sur lequel on prend des repas rapides; l'espace libre au-dessous dégage le calorifère.



...et depuis  
nous avons  
conquis le monde

# COURVOISIER

## VSOP

LE COGNAC DE NAPOLÉON



Vos amis apprécieront le plaisir que vous leur faites de partager un dîner avec eux dans un tel caractère ambiant.

La collection "Calèche", signée Grange, offerte par la maison Casavant est bien le reflet d'une chaleureuse et romantique touche de votre personnalité!

Horloge de parquet, table ronde quadripode, chaise dossier garni, crédence 2 portes vitrées, bahut 3 portes.



**À La Maison Casavant,**

- 900, rue Girouard est, St-Hyacinthe, (514) 773-1457 ou 866-8120
- 206, rue St-Paul ouest, Montréal, (514) 845-7118
- 6, côte de la Fabrique, Québec, (418) 692-1272

CASAVANT

# La qualité d'un tapis se voit...



## aux étiquettes qu'il porte.

Les étiquettes posées au dos d'un tapis vous informent sur ce qu'il vaut vraiment.



### La réputation du fabricant.

De nos jours, de plus en plus de consommateurs recherchent des achats avantageux. Quand les gens achètent du tapis, l'une des premières choses qu'ils vérifient est la marque.

Harding a acquis une excellente réputation pour la fabrication et la conception de tapis de qualité. Grâce à une technologie ultra-moderne, des essais de grande précision et une fabrication axée sur l'excellence, Harding propose les tapis les plus avantageux et qui offrent le meilleur rendement qui soit.

### Le protège-tapis

# Scotchgard<sup>MC</sup>

Il fait ses preuves depuis une décennie



### L'usage recommandé du tapis.

Jusqu'à maintenant, il était difficile de découvrir à quel rendement on pouvait s'attendre d'un tapis pour la maison. Cette étiquette de classification aidera les consommateurs à comparer le rendement des tapis à même l'échantillon.



### La protection du tapis.

Il est important de choisir un tapis qui vous permettra de continuer à vivre comme vous l'entendez. Les enfants actifs, les animaux domestiques et les réceptions mettront votre tapis à rude épreuve. C'est pourquoi les consommateurs avertis sont heureux quand ils voient l'étiquette du protège-tapis SCOTCHGARD<sup>MC</sup> car ils savent que leur tapis sera protégé comme il se doit. Un tapis traité au protège-tapis "SCOTCHGARD" garde son aspect de neuf, et il dure deux à trois fois plus longtemps qu'un tapis non traité.

# ARMOIRES MIRABEL

Le plus important détaillant d'armoires au Canada



Une visite à n'importe laquelle de nos salles d'exposition vous convaincra.

3 salles d'exposition:

**Montréal:** 8261, boul. St-Laurent 384-2010  
*(angle Jarry)*

**Rive-Sud:** 3609, boul. Taschereau 656-8660  
*(face au centre d'achat Greenfield Park)*

• planification sans frais

**Laval:** 2015, boul. Industriel 667-4801  
*(près boul. St-Martin)*

Cuisine en décor naturel:  
bois, osier et compagnie...



photos Richard Poissant



# CUISINE & COMPAGNIE



Une cuisine en accord avec la nature: inondée de soleil par les fenêtres en cèdre, égayée par la verdure des plantes, réchauffée par l'érable de l'îlot et le chêne des meubles et du perchoir, enjolivée par les chaises en osier et rehaussée par le papier paillé.

La pièce blanche, qui forme un long rectangle, est illuminée grâce à plusieurs fenêtres à croisillons en cèdre non peint, qui laissent entrer le soleil en abondance. Les plans de travail sont disposés en L sous l'une des fenêtres. Deux autres flanquent un mur de placards de rangement qui font partie du mobilier (*Armoires de cuisine Rive-Sud*). Ce dernier est en stratifié de couleur blanche avec des poignées en chêne. Il est intéressant de constater que le mur compris entre l'élément de sol et l'élément mural—qui subit souvent toutes sortes d'éclaboussures—est recouvert d'une bande collée de nylon gris-bleu, facile à entretenir.

Au centre de la cuisine, un long îlot en bois naturel, qu'une table en stratifié blanc prolonge, est surmonté d'un perchoir sur lequel on a mis des plantes et suspendu un panier de fruits, des gousses d'ail et des ustensiles de cuisine. Ce système permet d'évoluer sans entraves de la table de cuisson *Jenn-Air* (distribution EAF), à l'évier à légumes. À côté de la table, une étagère, où sont disposés les livres de recettes, isole le coin dînette.

aménagement Philippe Dagenais, s.d.e.

# CUISINE & COMPAGNIE

Dans les cuisines de modèle standard, les appareils électroménagers et les murs sont souvent blancs. Et les portes d'armoires... de bois sombre. Cela manque de couleur et de vitalité. Voici une solution qui se remarque par son originalité. Ou qui saura inspirer ceux dont la santé ou le caractère ne peut leur permettre de voir... rouge!

Primo, opération papier peint aux murs et au plafond. Secundo, habillage des éléments muraux et de sol. Tertio, sélection d'objets (ustensiles, gadgets, linge de maison...) coordonnés à l'ensemble.

Regardons de plus près le résultat obtenu. Une corniche blanche sépare les deux papiers peints de même couleur mais de motif différent. Les carreaux de vinyle, les appareils électroménagers et le plan de travail sont restés blancs et contrastent maintenant avec le rouge. Toutes les surfaces en façade sont peintes de cette couleur et ponctuées de poignées blanches. Téléphone, robots ménagers, spots, ustensiles, hotte... autant de tâches rouges ou blanches. À noter que le billot à découper est sur roulettes, ce qui permet de le déplacer selon ses besoins.



On prend une couleur foncée; on l'adoucit avec du blanc. Le résultat est étonnant!



photos Frank Prazak

Et si vous misiez sur le rouge?



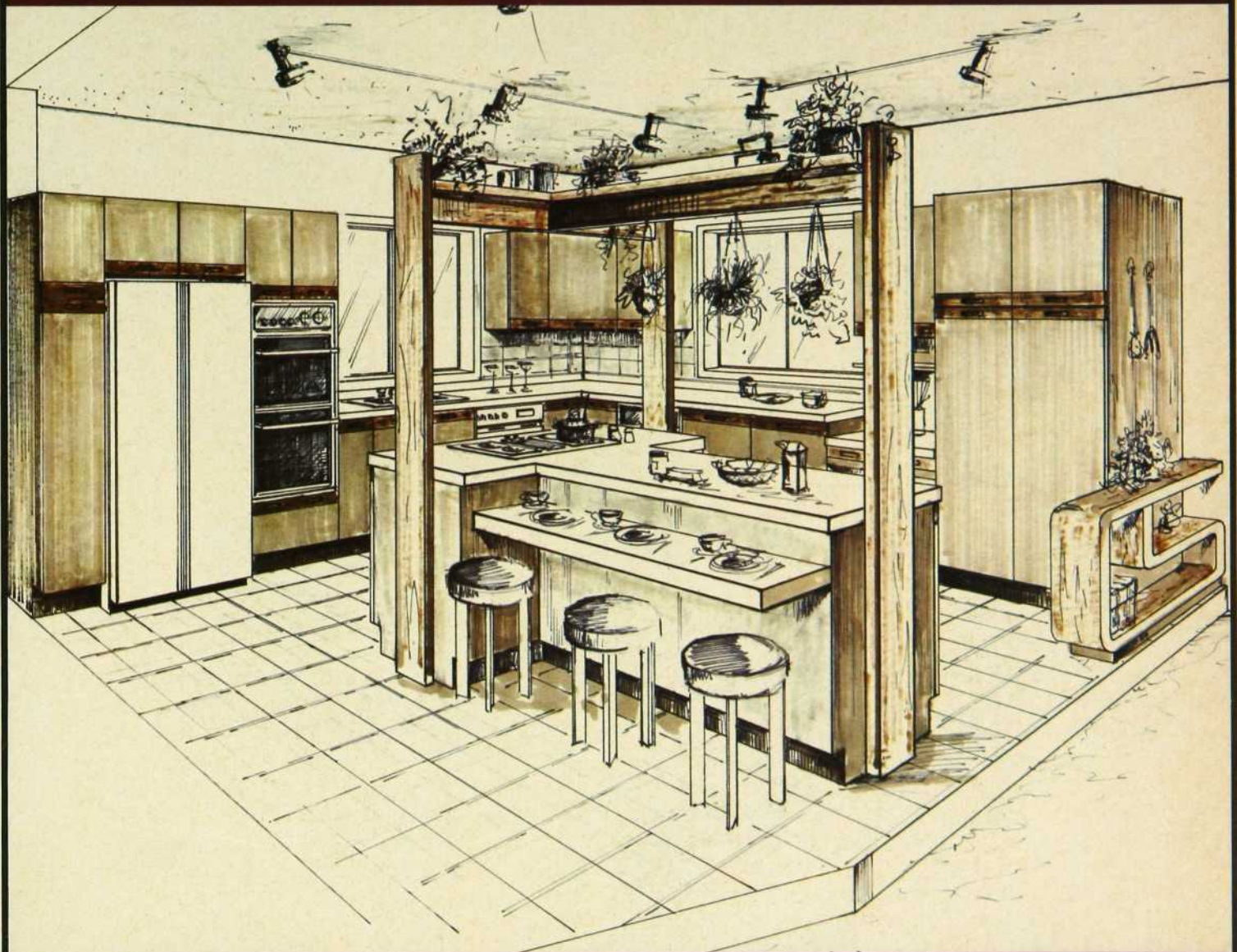
Le petit coin dînette de cette cuisine est aménagé dans le même esprit. Le rouge y est toujours à l'honneur: même la nappe et les fleurs sont coordonnées au papier peint. Un élément nouveau fait cependant son apparition, les fibres naturelles: étagère en rotin, chaises cannées et jardinières suspendues en paille.





# MULTIPLEX

## la cuisine de bon goût



Vous trouverez les cuisines Multiplex chez les meilleurs spécialistes.

**BOISBRIAND**  
**Chartre & Dubois (1981) Ltée**  
730, boul. Curé Boivin  
(514) 430-9666

**BROSSARD**  
**La Boutique De l'Armoire R.L. Inc.**  
5701, av. Auteuil  
(514) 462-3673

**DRUMMONDVILLE**  
**Multiplex Inc.**  
Route Transcanadienne  
Sortie 170, St-Germain

**EST DU QUÉBEC**  
**Rolland Mathurin Inc.**  
160, 4e Rue  
Montmagny (418) 248-3863

**Rolland Mathurin Inc.**  
Centre d'achat Rivière-du-Loup  
Rivière-du-Loup (418) 867-2264

**LACHINE**  
**Les Entreprises Charta Inc.**  
530, 19e Avenue  
(514) 637-6725 (514) 637-3777

**MONTRÉAL**  
**Jacques Bourdages Inc.**  
3696, rue St-Denis  
(514) 842-5874

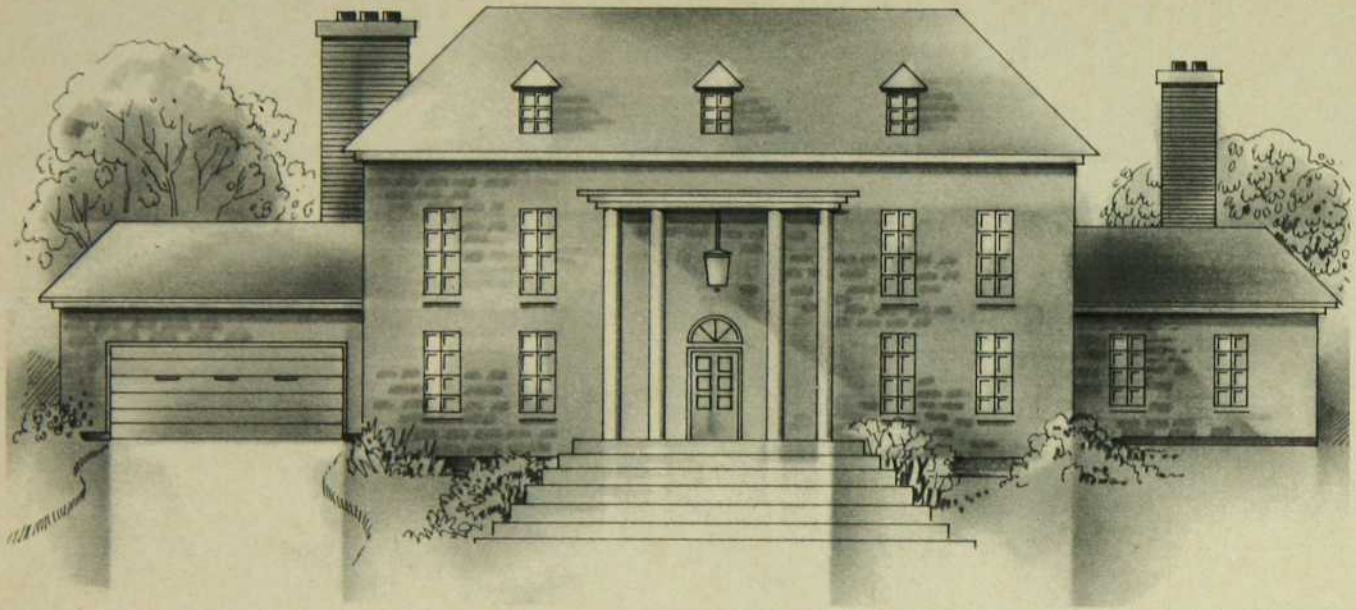
**ONTARIO**  
**Hawthorne Distributors Ltd.**  
2295, Stevenage Drive  
Ottawa (613) 521-5502

**Hawthorne Distributors Ltd.**  
621, Justus Drive  
Kingston (613) 384-2633

**QUÉBEC, LÉVIS**  
**Les Armoires de Lévis Enr.**  
794, Plaza St-Louis  
St-Louis-de-Pintendre  
(418) 837-0947

**RIVE-SUD**  
**Les Entreprises Gilles Perreault Inc.**  
1150, chemin Des Patriotes, local 12  
Richelieu (514) 658-8059

**ST-HYACINTHE**  
**Cuisines J.B. Cayouette Ltée**  
750, boul. Casavant  
Place Casavant (514) 773-1343



# Ne vous fiez pas aux apparences

En effet, les plus belles façades peuvent vous réserver des surprises désagréables surtout à l'heure où les frais de chauffage ne cessent de grimper.

Au lieu de vous arrêter aux artifices architecturaux, demandez-vous plutôt si la maison que vous désirez acheter a été construite suivant les recommandations du Programme d'efficacité énergétique. Élaboré par l'Association canadienne de l'Électricité, le programme *e* est le plus rigoureux du genre au Canada. Au Québec, il est mis de l'avant par la Ligue de l'Électricité du Québec.

Le Programme *e* vise à éliminer le gaspillage de l'énergie au foyer. Il vous permettra de réduire au minimum vos factures de chauffage.

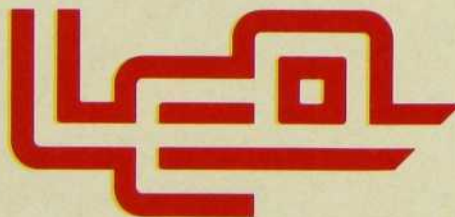
Si vous êtes déjà propriétaire d'une maison, hâtez-vous de la transformer suivant les recommandations du Programme *e* d'efficacité énergétique. Vous en apprécierez vite les avantages.

Les maisons portant le symbole *e* acquièrent une meilleure valeur de revente.

Pour en savoir davantage sur le Programme d'efficacité énergétique, adressez-vous à la Ligue de l'Électricité du Québec, boîte postale 125, succursale "B" Montréal, H3B 3J5.

*Les deux «e» sont le symbole du Programme d'efficacité énergétique élaboré par l'Association canadienne de l'Électricité et mis de l'avant par la Ligue de l'Électricité du Québec.*

Ligue  
de l'Électricité  
du Québec





Pour votre confort...  
nous vous présentons cet ensemble d'inspiration orientale.

Fauteuils avec base en laque, table en laque, lampe de porcelaine et laque.

**maison corbeil ... un**

5692, RUE JEAN-TALON EST (COIN LACORDAIRE) TÉL: 254-9951

**maison corbeil ... deux**

5700, RUE JEAN-TALON EST (COIN LACORDAIRE) TÉL: 254-9951

Service de décoration intérieure.

# CHAUFFEZ VOTRE PISCINE AU BOIS !



**AQUA-FLAMMES**

**Aqua-Flammes:** C'est une création nouvelle qui va révolutionner le marché des piscines.

**Aqua-Flammes:** C'est le premier chauffe-eau au bois à combustion contrôlée qui existe au monde.

**Aqua-Flammes:** C'est très abordable à l'achat, aucun coût d'installation, ne consomme que quelques cordes de bois pour toute la saison.

**Aqua-Flammes:** C'est « un Drolet » qui chauffe votre piscine jusqu'à quatre fois plus rapidement et pour près de la moitié du prix d'un chauffe-eau électrique de 10 kw / h.

**Aqua-Flammes:** C'est un auxiliaire dont vous pourrez vous servir pour brûler tous les combustibles solides propres qui vous encombrant. C'est aussi une conception sécuritaire. En effet, les parois et la cheminée ne sont jamais trop chaudes au toucher.

**Aqua-Flammes:** C'est le premier chauffe-eau à combustion contrôlée qui ne consomme que quelques bûches au cours de la nuit pour vous permettre de plonger dans une eau tiède au matin.

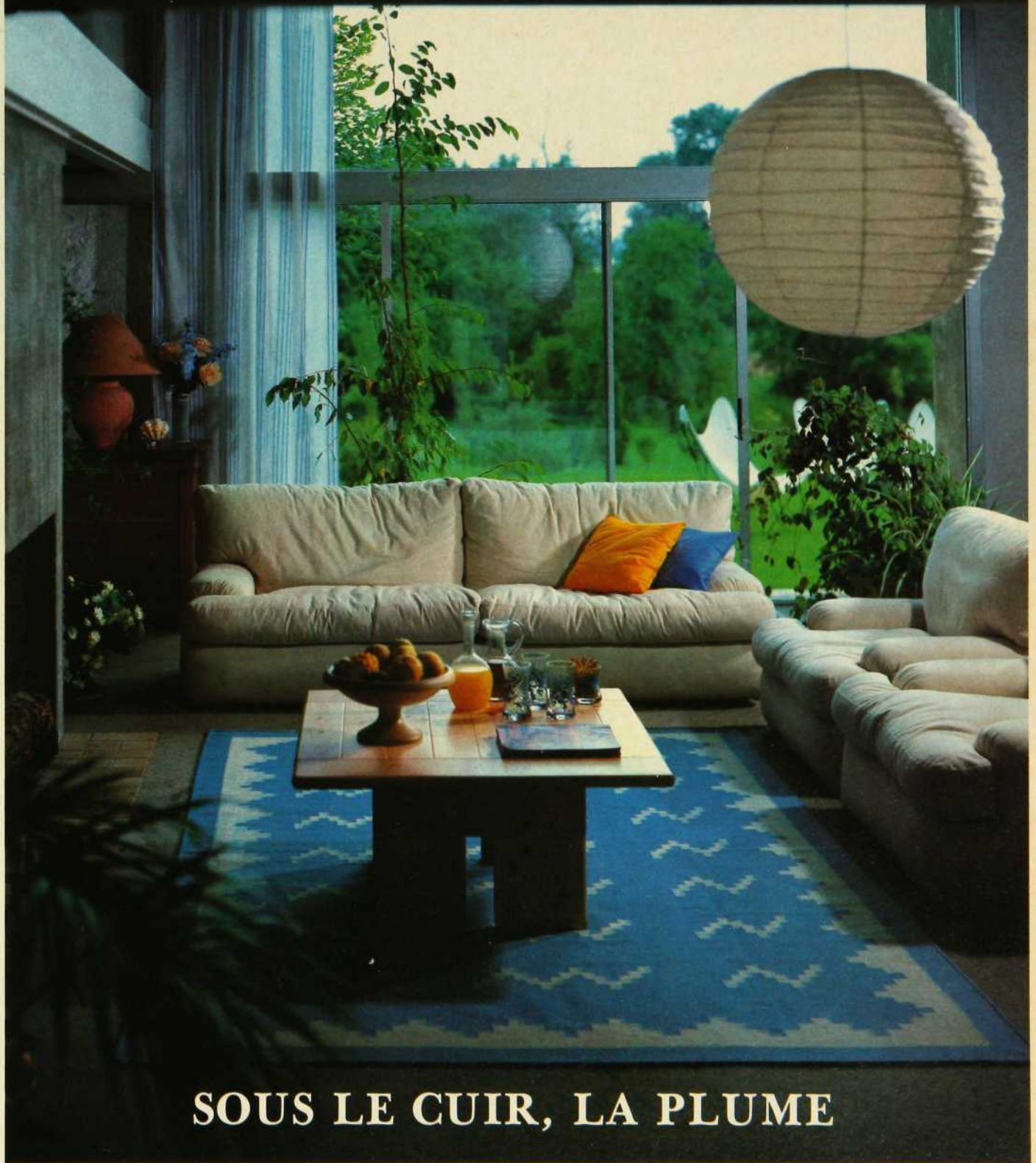


**F.-X. DROLET** INC.  
(Division Énergie)

NO 1 DE LA COMBUSTION CONTRÔLÉE

Aqua-Flammes est disponible chez la majorité des marchands de piscines.

# ROCHE-BOBOIS



## SOUS LE CUIR, LA PLUME

Un luxe dont on profite tous les jours :  
un canapé de cuir et de plumes, le summum!  
Cuir dessus, plume dedans, souplesse sur souplesse...  
le plus douillet des canapés.

16, rue Courcelette, Québec, téléphone: 681-4101

Montréal, Toronto, Winnipeg, Calgary, Vancouver, Paris, New-York, Londres, Bruxelles, Genève, Vienne, Barcelone

# IDÉES

**V**ous cuisinez beaucoup? Alors pourquoi ne pas garder vos livres de recettes à portée de la main, dans la cuisine? Cette solution prend forme en deux temps, trois opérations: la construction d'une étagère où disposer les livres, l'aménagement d'un petit comptoir où les consulter et l'installation d'un tabouret pour se mettre à l'aise. Remarquez que l'espace sous le comptoir est complètement libre afin de pouvoir ranger le tabouret. aménagement Normand Lemieux, s.d.e. photo Roland Béniak



**U**ne idée qui nous vient tout droit de la mode high-tech: le rangement, bien en vue, des petits pots d'épices, des contenants de condiments ou de conserves sur des étagères en fil plastifié. Afin de ne pas gêner la circulation dans ce petit passage, on a même prévu d'encaster ces étagères dans le mur. Avis: si vous décidez de retenir cette suggestion, prévoyez un bon système de ventilation pour éviter que la graisse ne se dépose sur ces étagères.

photo Roland Béniak

# CUISINE

**O**n a aménagé une armoire peu profonde dans un petit coin habituellement inutilisé. Les avantages qu'on en retire sont appréciables: rentabilisation de l'espace, facilité d'accès et disposition plus fonctionnelle de la verrerie. Quant à l'îlot, il est truffé d'espaces de rangement très pratiques qui rapprochent du lieu de travail les ustensiles utilisés. A remarquer: pour les casseroles et autres objets encombrants, on a construit de vastes tiroirs sur rails.

photo Frank Prazak



**L**orsque le nombre de tiroirs est insuffisant pour tout ranger, il faut penser à des solutions de rechange. Certains objets peuvent être déposés directement sur les plans de travail sans aucun problème: comme ils sont employés fréquemment, ils y ont tout à fait leur place. Et ils ajoutent au décor! Un conseil: puisqu'il faut prendre le plus grand soin des lames des couteaux, pourquoi ne pas les ranger dans un bloc de bois? Il les protège efficacement.



# IDÉES



**C**royez-le ou non, cette cuisine n'a pas de mobilier classique, ni d'élément mural, ni de meuble de sol! Seulement des comptoirs et... cet immense placard avec persiennes accordéon. Ce type de rangement, très spacieux, rend tous les ustensiles, vaisselle et verrerie comprises, faciles à atteindre. Cette solution, en plus d'être esthétique, s'avère intéressante pour ceux qui souffrent d'une pénurie d'espaces de rangement dans la cuisine.

stylisme Lucie Laflamme  
photo Richard Poissant

**CUISINE  
&  
COMPAGNIE**

# CUISINE

**P**lusieurs logements comprennent une salle à manger... mais une cuisine minuscule. En construisant un passe-plat, on peut transformer le comptoir en snack-bar pour les repas rapides. Si on lui ajoute des portes, on isole le coin travail de la vue des invités lorsque besoin est. L'accrochage des casseroles au plafond libère la cuisine à espace restreint.  
photo Roland Béniak

**L**e travail est toujours simplifié lorsqu'il est planifié: l'exemple qui suit tend à le démontrer. La planche à découper est un instrument indispensable dans la cuisine: il évite d'abîmer le fini des plans de travail. Comme celui-ci est de bonne dimension, on y évolue à l'aise. Mais, en plus, on y a pratiqué des fentes pour ranger les couteaux. Les bouchers et les cuisiniers ne font pas autrement!  
photo Ginette Sauvé Frankel

**Q**uand la cuisine est petite, que les plans de travail sont peu nombreux, qu'il n'y a pas de place pour installer des îlots ou autre mobilier d'appoint, que faire? Les Européens, spécialistes dans l'art de trouver de l'espace— même quand on croit qu'il n'y en a plus!— ont découvert un système très simple. Ils ont imaginé des planches de bois qui s'ajustent parfaitement aux dimensions de... l'évier! Et tout à coup, ce qui était un trou se transforme du tout au tout...

photo Frank Prazak

**A**toutes les fois que deux éléments de sol (ou muraux) se rencontrent à angle droit, un problème surgit: celui de l'accessibilité de leur contenu. Il est en effet très difficile d'atteindre ces endroits reculés. La solution la plus efficace consiste à installer des portes qui libèrent totalement le coin et des paniers pivotants dans lesquels on peut ranger beaucoup de choses tout en les atteignant aisément.

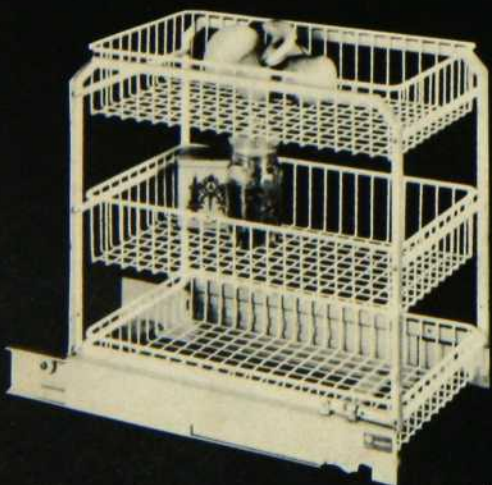
photo Richard Poissant



# DÉCORMAG célébrera bientôt son 9e anniversaire, et la parution d'un 100e numéro.

Pour marquer cet événement, nous aimerions vous faire économiser 17.5% sur le prix régulier de l'abonnement de 11 numéros. Jusqu'au 31 mai 1981, vous ne paierez que 16,50\$ pour 11 numéros de Décormag. Une économie de 45% sur le prix en kiosque. Profitez de cette offre dès maintenant et économisez 3,50\$.

Cette offre se termine le 31 mai 1981.



Demandez notre brochure gratuite  
(accessoires de cuisine)

## Organisez votre cuisine

Du porte-épices rotatif aux paniers de rangement coulissant silencieusement sous la pression légère du doigt, nous vous offrons toute la gamme des meilleurs accessoires Européens.

Plus de place perdue dans les angles grâce aux paniers tournant. Il y a des supports pour tout: du rouleau de papier-aluminium au tuyau d'aspirateur.

Tous ces accessoires équipant d'habitude les cuisines de luxe, sont maintenant à votre disposition chez Décor-Trianon où notre personnel courtois et compétent vous attend avec le sourire.



4968 A Chemin Queen Mary Rd.  
Montreal, Que. H3W-1X2  
TEL.: (514)-731-8337



*Meubles Le Bahutier, faites la différence:*

*Gouge, guillaume, rabot, ciseau le charme du meuble doit tant au "fait main".*

*Avez-vous déjà eu le "coup de foudre" devant un meuble ancien et tout spécialement pour l'un de ces meubles antiques au charme si particulier? Oui, n'est-ce pas? Ce charme si difficile à expliquer, c'est tout à la fois la nostalgie d'un passé, l'histoire d'une région, un certain art de vivre... mais aussi et de façon très forte et très concrète le "fait main".*

*Ce "fait main" c'est un rabot qu'a imprimé son passage sur une pointe de diamant, ce sont quelques éclats de-ci de-là, témoignant de la résistance que le bois a su lui imposer. C'est l'irrégularité dans le relief des moulures, laissant deviner le travail de la gouge conduit par la main.*

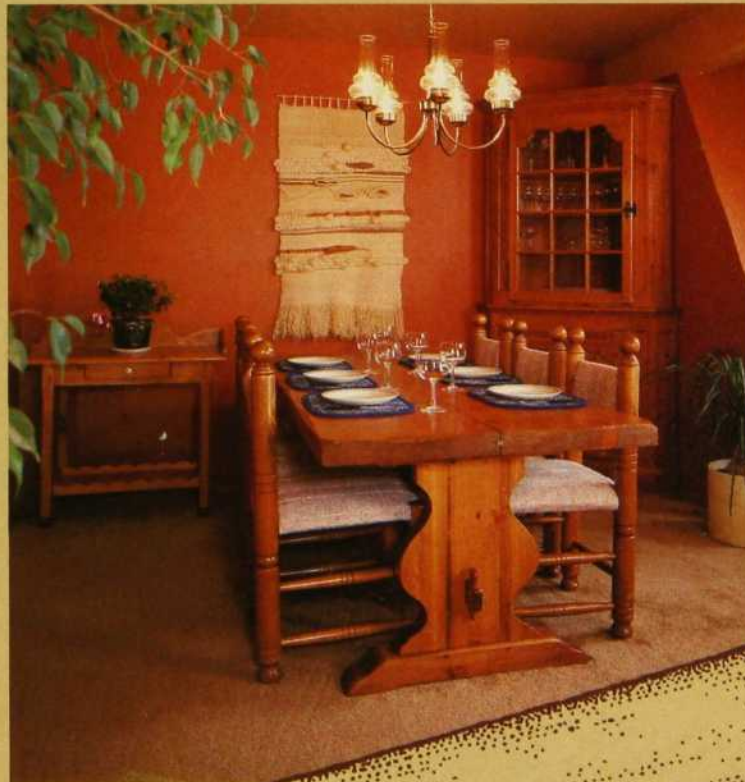
*D'aucuns pourraient dire que tout ceci est surtout la conséquence d'un travail malhabile. En réalité, ces "imperfections" sont les signes vivants du travail et de l'effort de l'artisan.*

*Et pourtant, regardez autour de vous, ces meubles réalisés industriellement sont l'objet d'un façonnage et d'un polissage mécanique. Pendant que nous, Chez Le Bahutier, nous rabotons nos diamants à la main. On croit rêver, n'est-ce pas? Alors parfois un doute nous effleure. Et si, nous aussi, nous laissions ce travail aux machines?*

*Im-pen-sa-ble! Car même correctement finis, ces meubles resteraient monotones et neutres. Il leur manquerait ce supplément de vie qui fait toute la différence, la main.*

*Cette différence, c'est la vraie fabrication à l'ancienne! Seuls ceux qui construisent leurs meubles dans le respect absolu des règles ancestrales de la menuiserie peuvent la revendiquer. Seuls la main et l'outil peuvent sculpter les fines rosaces, coquilles, raccorder les moulures qui accrochent la "lumière" accéder à chaque recoin pour le signoler avec amour... En un mot, donner au meuble son charme et son caractère par la main.*

*Alors s'il-vous-plaît, dès que vous admirez un meuble Le Bahutier, regardez de près, touchez, renseignez-vous. À notre époque, un placement dans un meuble qui traverse le temps, le mérite bien.*



*P.S.: Nos meubles préfèrent le dialogue.*





## CONCOURS TELLA - DÉCORMAG SALON NATIONAL DE L'HABITATION 1981

En marge du concours Tella-Décormag organisé dans le cadre du Salon National de l'Habitation tenu en février dernier à Montréal, voici le nom de la gagnante:

Louise Sansregret

101, place Charles Lemoyne, App. 1407—A Longueuil, (Québec) J4K 2T3

Notre gagnante a reçu un système de rangement Tella D en orme teinté noir comprenant tablettes, armoires et poteaux; une table à café Tella série 400, également en orme; un fauteuil et une causeuse de modèle ULLA recouverts de tissu Catalina. L'ensemble ayant une valeur de 3 774\$.

Nos plus sincères félicitations à Louise Sansregret.



# Toujours le # 1

## Jenn-Air . . . Extraordinaire!

5 surfaces de cuisson interchangeables pour vous permettre toutes les fantaisies!

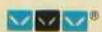
Votre gril-cuisinière Jenn-Air devient, en un tour de main et quelques secondes, l'instrument de cuisson que vous recherchez. Grillades, fritures, shish-kebab, mets rôtis sur broche, petit déjeuner familial préparé sans poêle — c'est si facile et si bon lorsqu'on a à la portée de la main tous les éléments de cuisson interchangeables Jenn-Air.

Si les steaks grillés au grand air vous sourient, mais que le climat ne s'y prête pas, branchez tout simplement un gril et cuisinez! Le système de ventilation innée, un attrait exclusif aux cuisinières Jenn-Air, replie la fumée aromatisée sur vos viandes avant de la diriger vers l'extérieur. Ce système garde également votre cuisine plus propre et la protège contre les odeurs.

Un four à air chaud forcé, une autre exclusivité des gril-cuisinières Jenn-Air, vous permet de cuire vos mets au four, jusqu'à 30% plus rapidement, à des températures jusqu'à 50 degrés moins élevées que celles requises par les fours conventionnels.

Afin d'obtenir gratuitement une brochure Jenn-Air ou de connaître l'adresse du détaillant Jenn-Air le plus près de chez-vous communiquez avec  
LES DISTRIBUTEURS EAF LTÉE  
8020 Jean Brillon, Lasalle, Québec. Tél.: 364-1844

### Jenn-Air



« quel magnifique instrument de cuisson. »



# LE CHOIX



Poggenpohl produit des cuisines depuis 80 ans. Son nom est lié aux principales innovations qui ont marqué l'évolution des cuisines au cours des dernières décennies. Innovations provoquées par sa recherche constante, aussi bien en matière de matériaux que de design.

La beauté ainsi que les avantages pratiques et fonctionnels de Poggenpohl, en font une cuisine exceptionnelle. La cuisine Poggenpohl s'adapte à tous les styles de vie, à toutes les dimensions et contours d'une pièce.

Vous méritez la qualité Poggenpohl et nous vous invitons à venir constater vous-mêmes la grande classe de ces cuisines exposées dans les Studio Poggenpohl, aux adresses suivantes:

**Montréal**  
Cuisines Multiform Ltée  
5525, rue Upper Lachine  
(514) 483-1800

**Ottawa**  
Van Leeuwen  
Boomkamp Ltd.  
430 Highway 7, Kanata  
(613) 836-1400

**Toronto**  
The House of Viking  
5200 Dixie Road  
Mississauga  
(416) 625-8811



# CUISINE GADGET

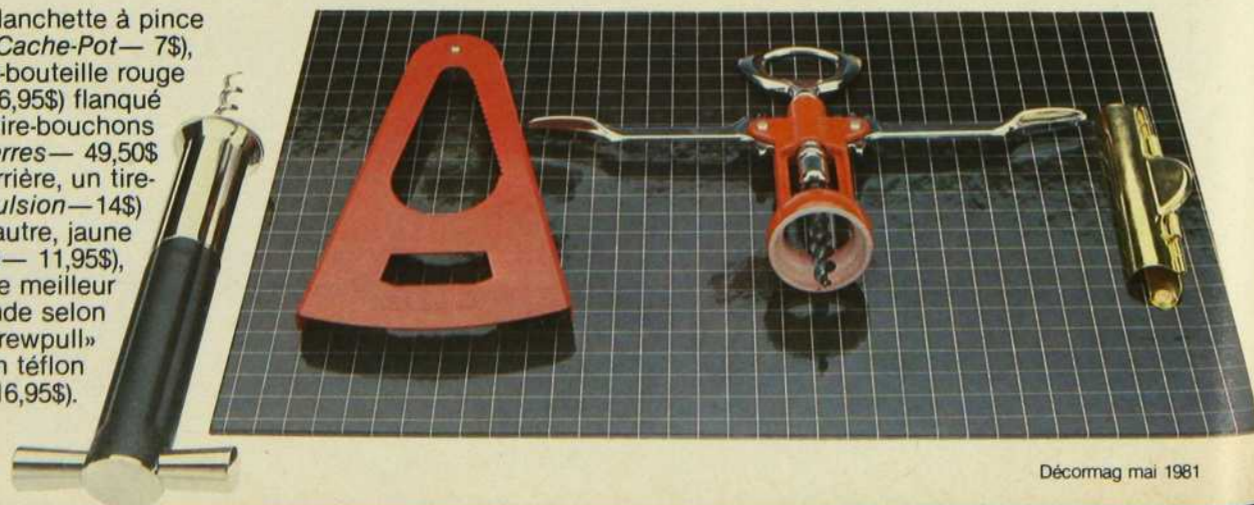
Un plateau à fromage laqué  
bourgogne avec compartiments pour  
biscuits et fruits, et planche de bois  
coulissante sur laquelle poser et  
couper ces délices fromagers  
(Eaton— 22,98\$).



Gant de cuisine (La Baie— 4,50\$).  
Bouchons et brosses de plastique de  
couleur, et une cuiller à faire des  
boules en forme de pois  
(Belle Cuisine— 2\$ chacun;  
entre 2,50\$ et 3\$; 5,75\$).



Sur une planchette à pince  
quadrillée (Cache-Pot— 7\$),  
un ouvre-bouteille rouge  
(Octogone— 6,95\$) flanqué  
de deux tire-bouchons  
(Maison des verres— 49,50\$  
et 5,50\$). À l'arrière, un tire-  
bouchon noir (Impulsion— 14\$)  
et un autre, jaune  
(Octogone— 11,95\$),  
mettent en valeur le meilleur  
modèle au monde selon  
les experts: le «screwpull»  
avec vrille en téflon  
(Maison des verres— 16,95\$).



CUISINE  
&  
COMPAGNIE

Pour un petit déjeuner  
exquis: du pain, une  
planche «ramasse-miettes»  
et son couteau  
(Simpsons— 39,98\$ pour  
l'ensemble), avec des  
pots de confitures de cerises,  
d'oranges (Eaton— 4,75\$  
chacun), de coing et de  
fruits de la Passion  
(Pol Martin— 5\$ et 7\$).



Sur une desserte (Struc-Tube— 103\$): des lampes à pince (Bleu  
Nuit— 13\$ chacune), un ensemble comprenant coquetier, salière  
et cuiller (Octogone— 6,50\$) et des serviettes (La Baie— 2,19\$  
chacune). Les plateaux rayés (20\$ chacun pour les grands, 14\$  
pour les petits), la vaisselle Du Barry (grande assiette: 6\$;  
assiette à déjeuner: 5,50\$; soucoupe et tasse: 6,50\$; bol à  
café: 4\$), et les ustensiles bleu gris (couteau à beurre: 5\$; cuiller  
à café: 5\$ et fourchette: 5,75\$ viennent de chez Arthur Quentin.

De gauche à droite et de haut en bas:  
classeur (Cache-Pot— 9\$), pot  
(Impulsion— 13,95\$), gant (Belle  
cuisine— 6,98\$), contenant transparent  
avec ciseau (Intérieurs d'aujourd'hui—  
11,95\$ et 1,50\$) et gant (Maison  
d'Émilie— 5,40\$ chacun), tasse et  
contenants à mesurer (Impulsion—  
19,95\$ pour l'ensemble), tasse à mesurer  
(Belle cuisine— 4,59\$), emporte-pièces  
(Maison d'Émilie— adultes: 1,20\$ et  
bébé: 0,80\$), poignées (Maison  
d'Émilie— 3,50\$ chacune) et moule à  
tarte détachable (La Cocotte— 5,49\$).

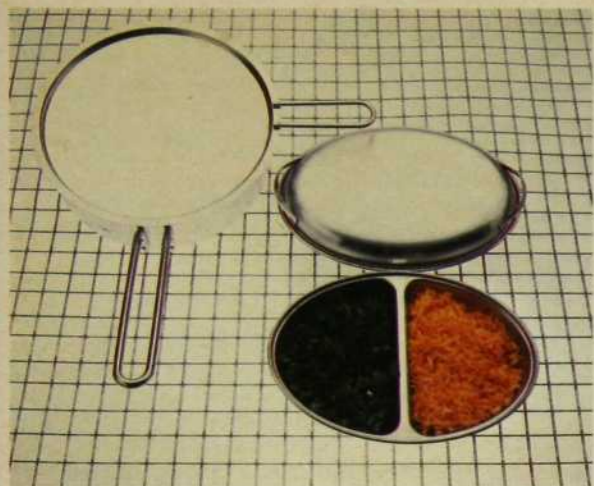


De haut en bas et de gauche à droite:  
pinceau (Pol Martin— 4\$), serviette de  
papier (Octogone— 12/ 1,65\$), torchon  
(Arthur Quentin— 4,50\$), moules à  
quatre-quarts et à savarin en métal ou  
en porcelaine (La Cocotte— 5,75\$,  
11,95\$, 12,45\$ et 11,95\$), rouleau à pâte  
(Impulsion— 5,25\$) et cuillers à mesurer  
(Pol Martin— ensemble de 4: 3,85\$).

# CUISINE GADGET

CUISINE  
&  
COMPAGNIE

À gauche, une sauteuse en aluminium et à droite un plat de service en acier inoxydable avec couvercle (Pol Martin— 66\$ et 17,50\$).

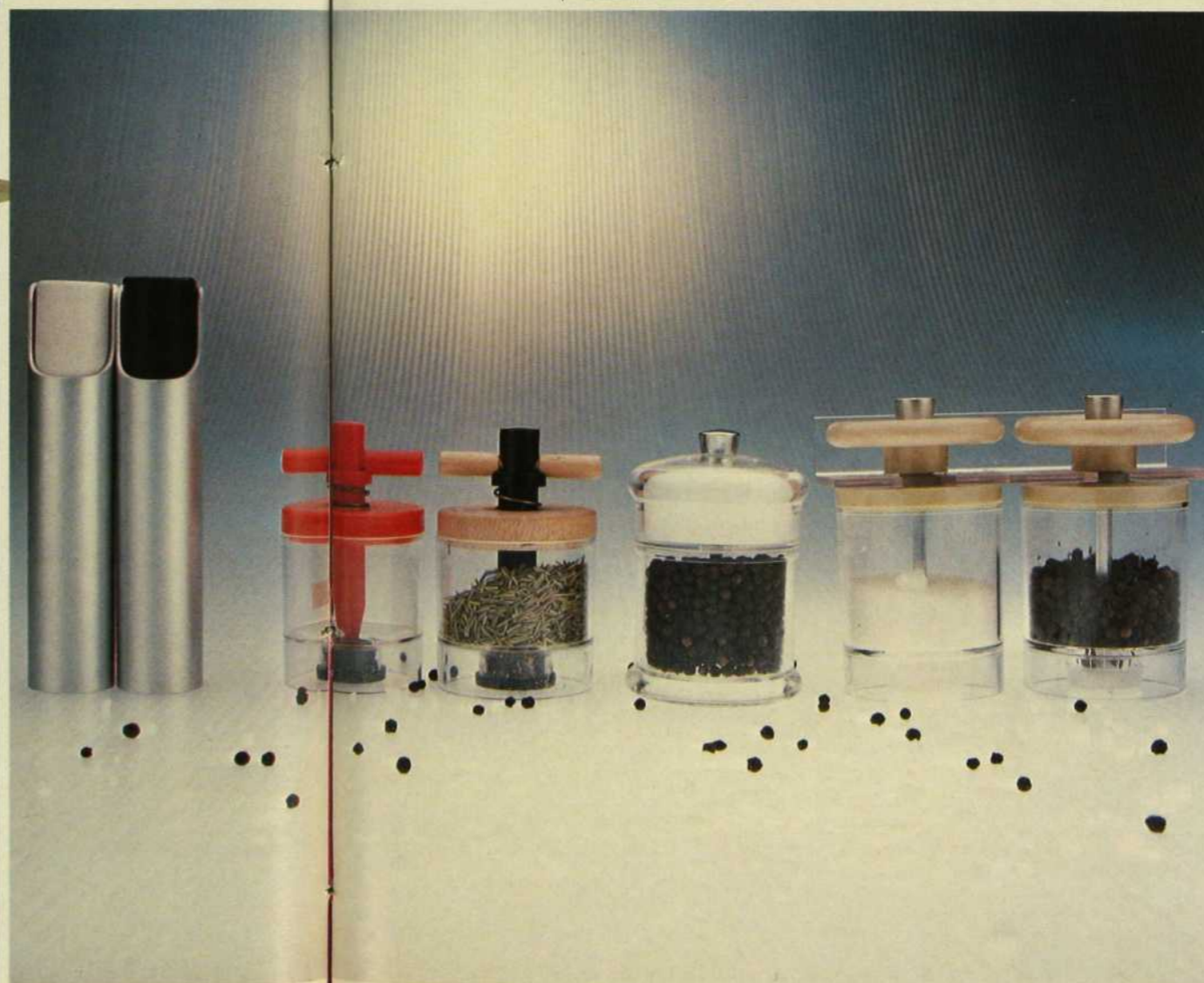


Casseroles en cuivre (Belle cuisine— 16 cm: 64\$ et 24 cm: 85\$).  
Sous-plats en liège (La Baie— rond: 4,58\$; carré: 2,98\$).  
Contenants de plastique en forme de légumes qui renferment de la poudre d'échalote, de poivrons ou d'ail (A.L. Van Houtte— 0,98\$ chacun).



Sur le mur: les cinq poivres de l'Herbier de Provence (4,20\$) et des herbes (Le Cache-Pot— 2,50\$). Sur la table: presse-ail (Intérieurs d'aujourd'hui— 4,50\$), casserole de gauche (Eaton— 51,49\$), celle de droite (Simpsons— 72,98\$), romarin et bouquet garni (Eaton— 1,55\$ et 1,95\$).

Cafetière (La Baie— 64,98\$) avec tasse et soucoupe en pyrex (Pol Martin— 3,50\$).



Salières et poivrières: en acier brossé (27,95\$ chacune), en acrylique (15,95\$ chacune), en acrylique à deux compartiments (15,95\$), et en acrylique avec support (24\$ pour l'ensemble). Au Cache-Pot.

Tablier (Impulsion— 15,50\$), passoire (Eaton— 3,89\$), bols (Maison d'Emilie— 1,50\$ chacun), soucoupes (Maison des verres— 6,50\$ chacune), cuiller et fourchette de Guzzini (Octogone— 4,95\$) et couteaux à peler (Pol Martin— en plastique: 3,25\$ chacun; en métal: 2,50\$).



Plateau laqué (La Baie— 17,98\$), cocotte Le Creuset (Eaton— 38,95\$), serviette en coton et couteau (La Baie— 2,19\$ et 6,98\$) et anneau (Le Cache-Pot— 2,50\$).



**CUISINE EXPERT LTÉE**

Manufacturier D'armoires de Cuisine

**RÉNOVATION VERSAILLES**  
2174, ave. du Mont-Royal est  
Montréal  
tél.: 521-1514

**CENTRE D'ARMOIRES DE  
CUISINE LA SALLE INC.**  
171, rue Clément  
La Salle  
tél.: 364-2399

**MATÉRIAUX DU HAUT  
RICHELIEU**  
688, rue St-Jacques  
St-Jean  
tél.: 658-3392 / 347-5377

**FORMES ENR.**  
220, rue St-Charles  
Borromée nord  
Joliette  
tél.: 759-0175

**LE ROYAUME DE LA  
CUISINE**  
291, boul. Labelle  
Ste-Rose, Laval  
tél.: 622-2940

**MAISONS D'ARMOIRES  
DE CUISINE INC.**  
492, rue St-Georges  
St-Jérôme  
tél.: 432-9198

**LES CUISINES MÉNARD**  
7774, rue Notre-Dame est  
Montréal  
tél.: 353-4800

**CUISINE ELLE AIME INC.**  
205, rue St-Louis  
Lemoyne, St-Lambert  
tél.: 465-6222

Pour une planification ou une estimation gratuite,  
découpez ou recopiez le coupon et envoyez-le à:

Cuisine Expert Ltée  
10,625, rue Bellevois  
Montréal-Nord, Québec H1H 3C6

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_

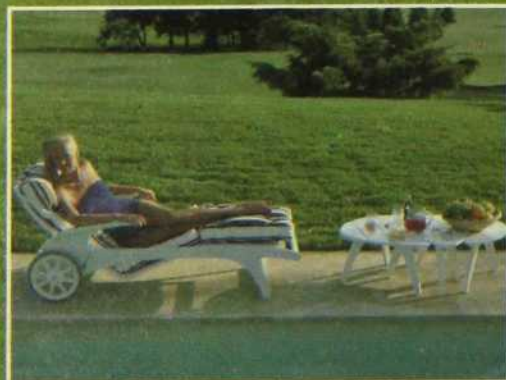
Code postal \_\_\_\_\_ DEG-05-81

# Triconfort l'original...

Le créateur du fauteuil multi-positions (6) pour le jardin, le Touquet, vous présente la première chaise longue de grand confort dont le positionnement du dossier et de l'assise s'effectue sans avoir à se relever.

Les meubles de la série 2000 sont en résine de synthèse laquée blanc, inattaquables par tous les agents étrangers, ils résistent aux rayons ultra-violet et aux intempéries. Les coussins et le parasol sont en dralon.

Les meubles Triconfort sont distribués au Canada par Sopamco. Pour vous procurer notre catalogue couleur, envoyer \$3.50 à: Sopamco 415, rue Deslauriers, Ville St-Laurent, Québec H4N 1W2.



**ARTHABASKA**  
Meubles Desharnais Ltée  
581, boul. Bois-Francs sud  
G6P 5X5

**BELOEIL**  
Gagnier & Piché  
2, boul. Sir Wilfrid Laurier  
J3G 4E8

**JOLIETTE**  
Bertrand Crêpeau & Fils  
68, boul. Antonio Barette  
J6E 1E4

**LAVAL**  
M.D. Vaillancourt  
2400, boul. Le Corbusier  
H7S 2C9

**MONTREAL**  
2 X 3 inc.  
1322, rue Sherbrooke ouest  
H3G 1H9

**MONTREAL-NORD**  
Piscines Monaco  
10795, rue Pascal Gagnon  
H1P 1Z9

**QUEBEC**  
Dussault Meubles  
9, rue Courcellette  
G1N 3B9

**QUEBEC**  
Le Patio Meuble Extérieur inc.  
Centre le Bourgneuf  
5500, boul. des Gradins G2J 1A1

**STE-ADELE**  
Bernard J. Viau inc.  
1601, boul. Ste-Adèle  
J0R 1L0

**ST-ANTOINE-DES-LAURENTIDES**  
Patiorama Bourque  
16641, route 117  
J7Z 4N1

**ST-DAVID**  
Patiorama inc.  
564, rue Commerciale  
G6W 1C4

**ST-HYACINTHE**  
Rénald Racine (1978) Ltée  
4040, rue Jancaire  
J2S 3W4

**ST-JEAN**  
Ameublement Bouvreuil  
2, rue St-Georges  
J3B 2R9

**SHAWINIGAN**  
Ameublement Bélanger  
2393, rue St-Marc  
J9P 4A4

**TROIS-RIVIERES**  
J.N. Beaudoin Ltée  
676, rue Champflour  
G9A 1Z4



LES GRANDES LIQUEURS DE FRANCE

L'ART DE RECEVOIR

Les Poètes Québécois

700 ml 40 % alc/vol

**COINTREAU**

LIQUEUR  
ANGERS  
FRANCE

COINTREAU, ESPRIT NATUREL DE L'ORANGE  
est le secret séculaire d'une fan-  
tastique liqueur.  
Inimitable chef-d'œuvre d'équilibre  
entre la vivifiante chaleur de l'eau-de-  
vie et les vertus amères des oranges  
mûries sous les Tropiques.

AUX QUATRE COINS DU MONDE  
exigez le lacet rouge-ponceau  
garantie COINTREAU

Pour connaître les multiples façons d'apprécier Cointreau, écrivez-nous à:  
Recettes Cointreau, 3300, Côte-Vertu, suite 307, St-Laurent, Québec H4R 1P8.



# UNE CLOISON INDISCRÈTE

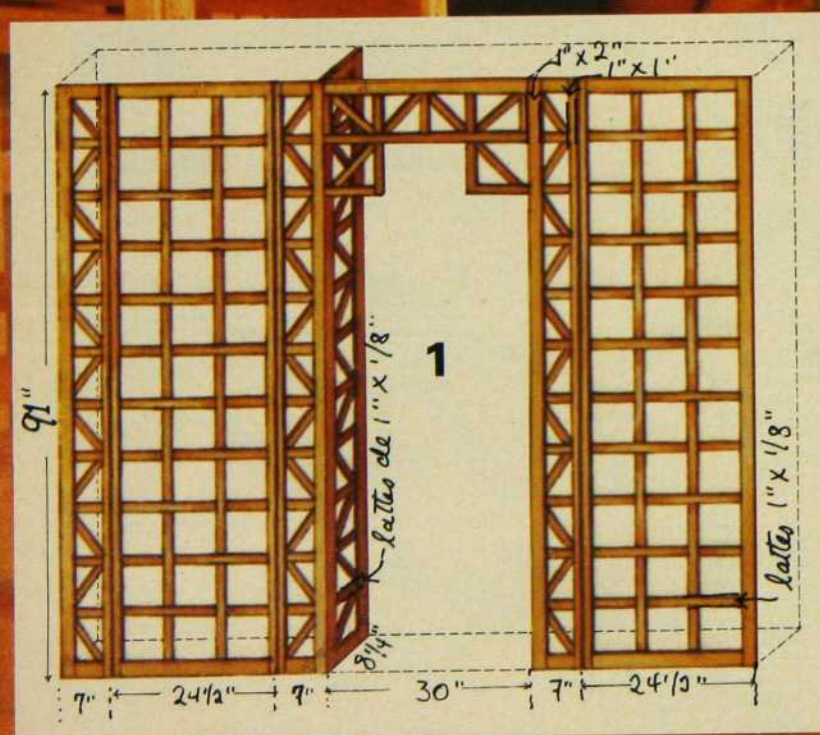
Voici un coin de séjour aménagé de façon insolite. La cloison, style "gazebo", vous permettra d'isoler le coin repas tout en conservant à votre pièce toute sa lumière. D'une grande simplicité de lignes, le gazebo est tressé, à la façon d'un panier, de lattes de bois entrelacées. Si vous y faites grimper des plantes, vous aurez l'impression en toutes saisons de manger au jardin.

## MATÉRIEL REQUIS:

Vous aurez besoin de baguettes de bois de 1" x 2" et 1" x 1" pour le cadre, les colonnes et le côté des panneaux, de lattes de 1" x 1/8" pour le tressage, d'une brocheuse à pression ou de petits clous pour fixer les lattes au cadre, de clous ou de vis pour mettre en place les morceaux du gazebo.

## RÉALISATION:

1. En vous servant de l'illustration (fig.1), calculez le nombre de baguettes et de lattes dont vous aurez besoin en fonction de la grandeur du gazebo. Les dimensions données ici vous permettront de maintenir des proportions acceptables. Prévoyez une largeur de 30" pour les arches.
2. Commencez par construire les colonnes: 2 pour chaque porte et une pour le coin (figs.2 et 3). A l'aide d'une brocheuse à pression, fixez les petites lattes horizontales et transversales au fur et à mesure que vous construisez les colonnes et les arches au-dessus des portes.
3. Fabriquez les panneaux tressés en prenant soin de brocher d'abord les lattes verticales et ensuite de tresser les lattes horizontales.
4. Assemblez les différentes sections du gazebo et maintenez-les en place au moyen de vis ou de clous.



# NE JETEZ PAS VOS BOÎTES DE MÉTAL ET VOS POTS DE VERRE

Avec un peu de patience et de fantaisie, vous pouvez transformer ces boîtes de métal et ces pots de verre sans attrait en une suite joyeuse et colorée. Décorés de la façon que nous vous proposons, ils n'auront rien à envier aux jolis contenants que vous trouvez sur le marché et qui finissent à la longue par coûter cher. Ces vieilles boîtes de conserves vides que vous jetez aux ordures parce qu'elles ne vous servent à rien, gardez-en quelques-unes. Vernies de blanc et décorées de fleurs, elles deviendront des contenants qui garniront agréablement vos tablettes. De même, les pots et les bouteilles de verre qui encomrent vos armoires pourront ajouter un élément décoratif à votre cuisine tout en étant fort utiles. Si vous y peignez des fruits aux couleurs translucides, vous n'aurez plus envie de les cacher.



## LES BOÎTES DÉCORÉES DE FLEURS

### matériel requis:

Procurez-vous quelques boîtes de conserves vides de même grandeur ou de grandeurs variées selon vos goûts, du vernis blanc et bleu, une couche de fond (primer) et des bouchons de liège à la dimension de vos boîtes. (Sial, 2860 rue le Corbusier, Laval. Succursales à Brossard, Anjou, Québec).

### réalisation:

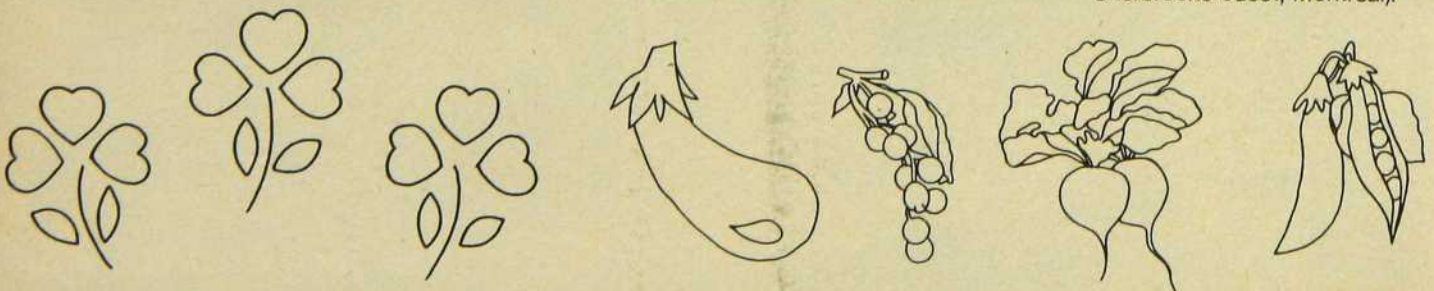
1. Après avoir bien enlevé les étiquettes, lavez vos boîtes et enduisez-les d'une couche de fond.
2. Quand elles sont bien sèches, vernissez-les de blanc.
3. Laissez sécher de nouveau et, en vous servant d'un petit pinceau, tracez une bordure au vernis bleu et peignez-y 3 fleurs comme le montre notre illustration.

## LES POTS PEINTS DE FRUITS ET DE LÉGUMES

### matériel requis:

Vous aurez besoin de pots de verre de diverses grandeurs, de la peinture à vitraux et de cloisonné pour émail à froid\*, de vernis blanc en aérosol et de ruban adhésif.

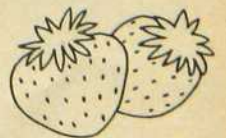
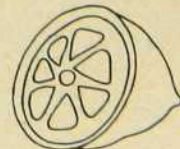
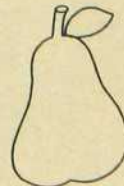
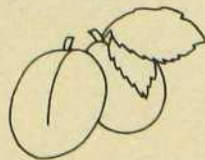
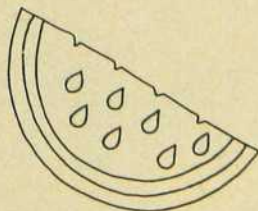
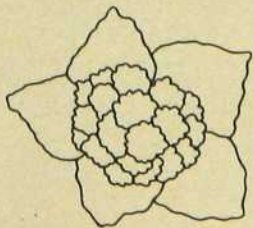
\* Le cloisonné pour émail à froid se présente en petit tube muni d'un bec fin. Il imite le plomb vitrail et ne coûte que 1\$. La peinture à vitraux translucide existe en couleurs variées dans des contenants de 1 once qui coûtent entre 2\$ et 3\$ (Gemst, 5380, rue Sherbrooke ouest, Montréal).





**réalisation:**

1. Reproduisez sur une feuille de papier un de nos dessins, agrandi en proportion des dimensions du pot à décorer.
2. Avec du ruban adhésif, fixez le papier à l'intérieur du pot.
3. Avec le tube de cloisonné pour émail à froid, tracez le contour du dessin sur l'extérieur du verre.
4. Lorsque le cloisonné est bien séché, appliquez la couleur translucide.
5. Vernissez de blanc le couvercle du pot.



# UNE TABLE EN ACCORDÉON

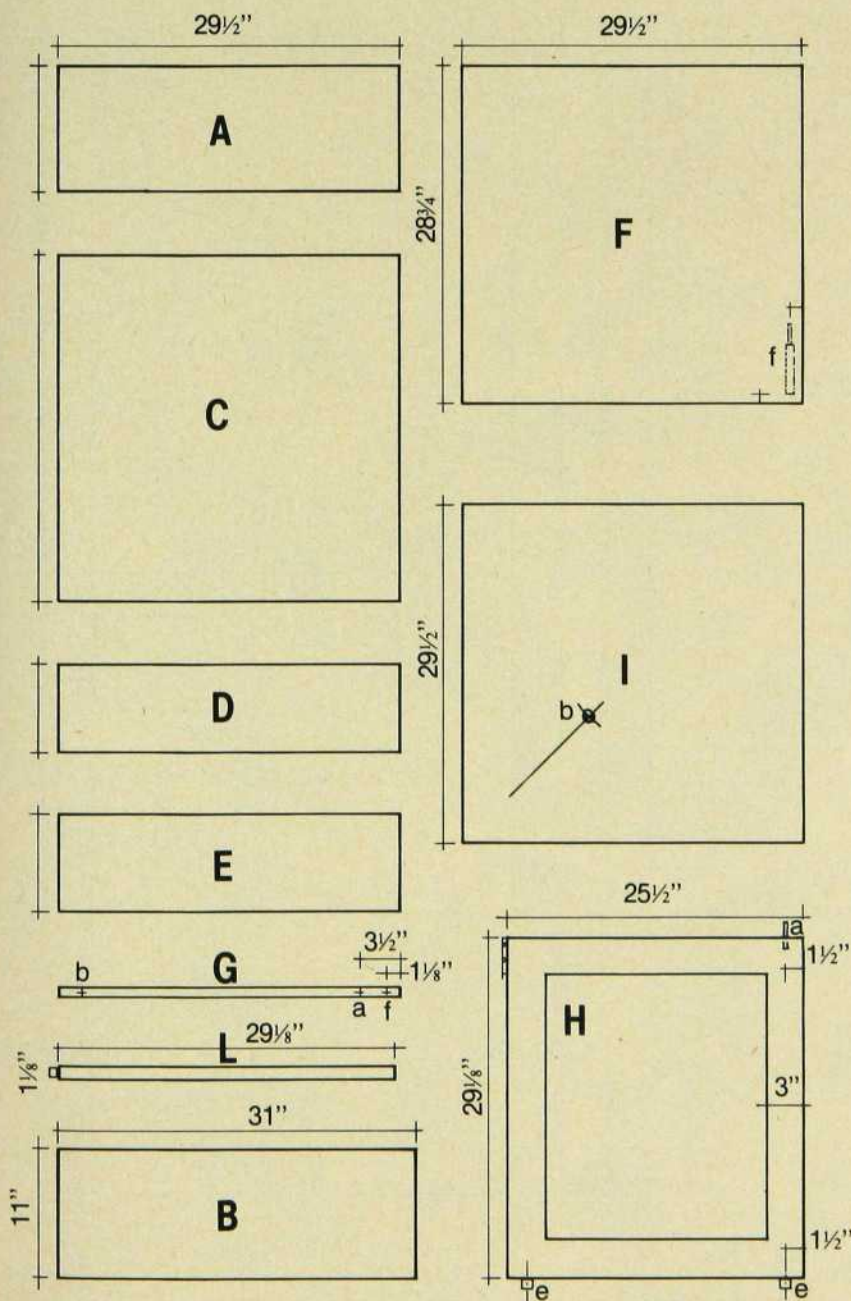


## LE CROIRIEZ-VOUS? CE PANNEAU EN RELIEF SUR LE MUR C'EST AUSSI LA TABLE DÉPLIÉE DE LA PAGE PRÉCÉDENTE...

Ceux qui bénéficient d'une immense salle de séjour auront peut-être été tentés de construire le "gazebo" que nous avons présenté dans les pages précédentes. Mais à tous les autres qui n'ont aucune envie de sacrifier tant d'espace à leur coin repas, nous proposons cette table pliante qu'ils peuvent construire aux dimensions qui leur conviennent et qui, une fois refermée, ne tient pas plus de place qu'une armoire.

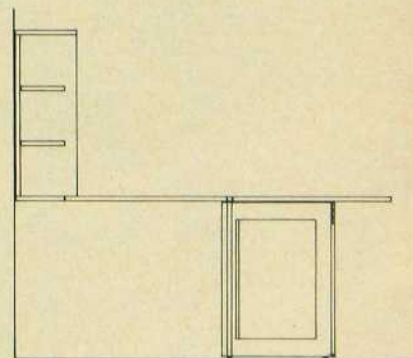
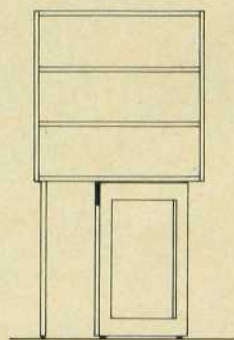
Aussi commode qu'attrayant, ce meuble peut aussi servir de table de travail dans une chambre d'étudiant ou une salle de couture où sa grande surface

se révélera très pratique pour tailler le tissu. Dans une salle de jeux, il pourra contenir crayons, peinture et pinceaux et se transformer en table à dessin pour les jeunes artistes. Suivant le but auquel vous destinez votre table pliante ou l'endroit où vous désirez l'installer, vous pouvez la teindre, la peindre ou, si vous êtes plus habile, la recouvrir de laminé. Les dimensions que nous vous donnons ici peuvent être variées à votre gré, mais n'oubliez pas de tenir compte de la hauteur des chaises ou des bancs que vous utiliserez.



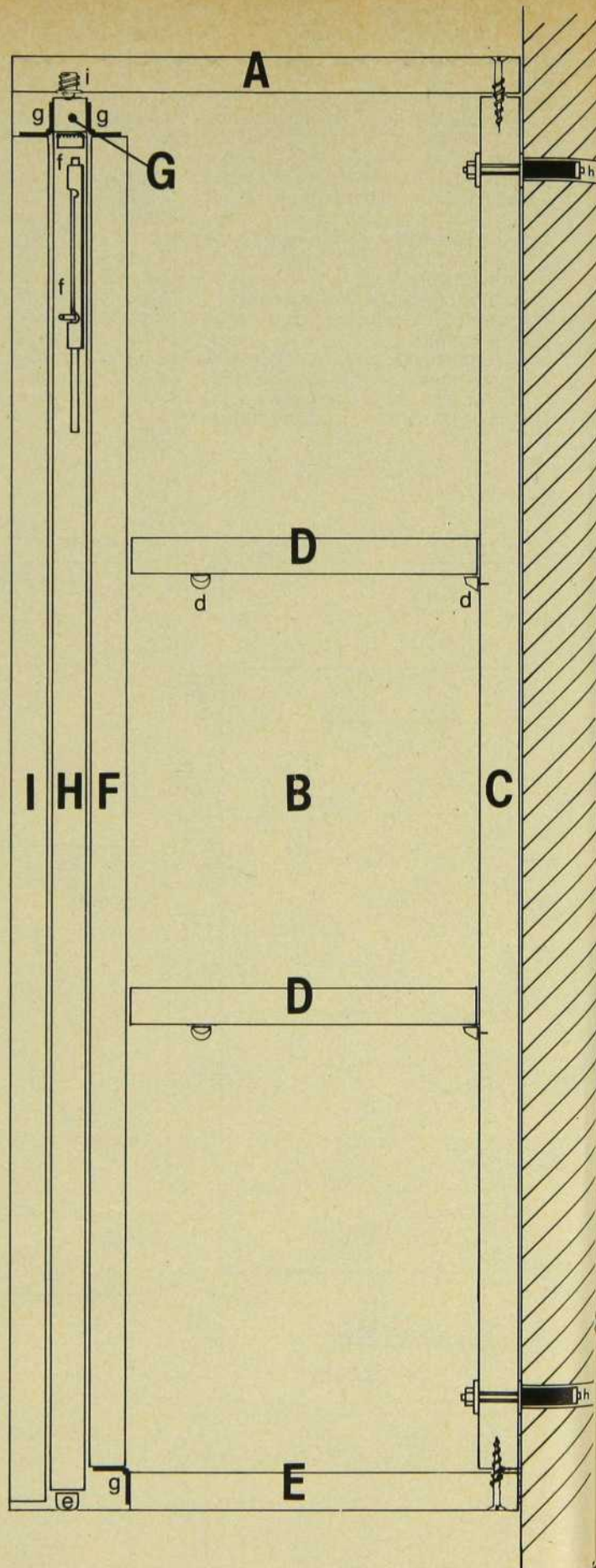
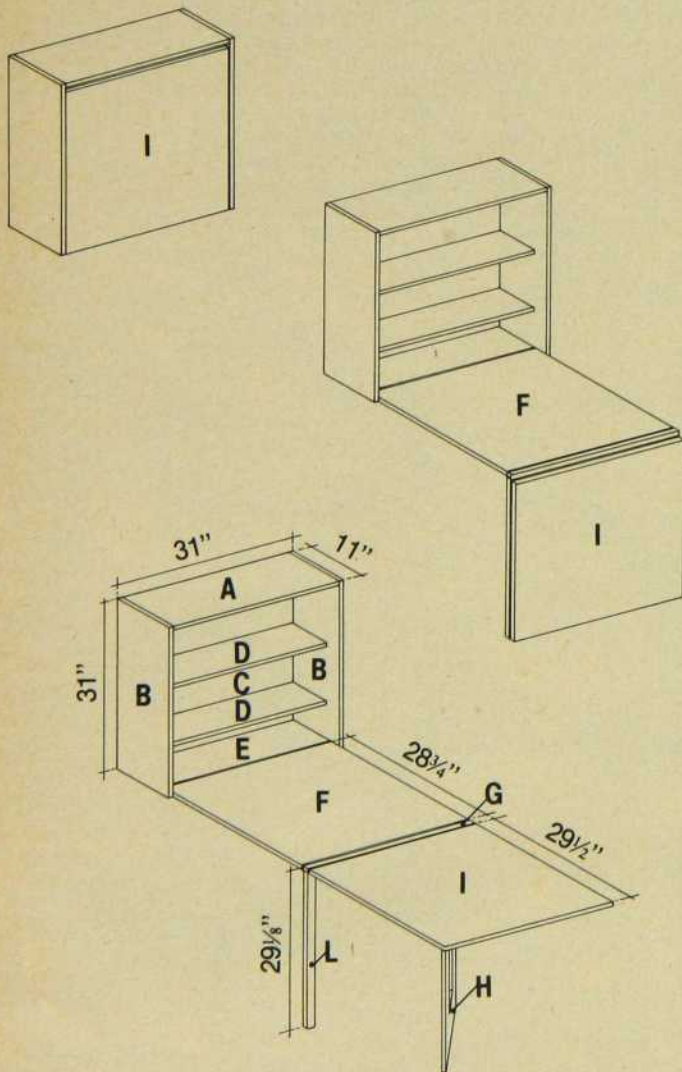
### MATÉRIEL REQUIS:

Procurez-vous du contre-plaqué de 3/4" ou de l'aggloméré fini bois (presswood), du ruban de bois pour la finition, 3 charnières à piano, 2 verrous, 2 fixations à pression, 1 pivot pour permettre la rotation de la patte mobile, 3 rondelles de caoutchouc pour mettre sous les pattes, 8 chevilles ou taquets pour soutenir les tablettes et des vis diverses pour l'assemblage des pièces et le montage au mur.



## RÉALISATION:

- Après avoir décidé de la dimension de votre meuble, coupez les morceaux pour la boîte au mur et assemblez-les (A,B,E).
- Coupez les deux panneaux pliants (F,I) en prenant soin de bien les ajuster à la boîte.
- Coupez les autres morceaux: patte mobile (H), patte fixe (L) et barre transversale(G).
- Fixez les panneaux pliants (F,I) à la barre transversale (G,L) et au panneau de la boîte (E).
- Installez la patte mobile (H) au moyen d'un pivot (a) sur la barre transversale (G) et posez le verrou (c) sur la patte mobile. Percez un trou correspondant au verrou sous le panneau (I) pour la position ouverte et sous la barre transversale (G) pour la position fermée.
- Installez les boutons à pression (i) pour garder la table en place lorsqu'elle est en position fermée et posez des rondelles de caoutchouc (e) sous les pattes.
- Pour garantir la solidité de la patte fixe quand la table est ouverte, posez un autre verrou (f) sous le panneau (F). Ce verrou glissera sous la barre transversale (G).
- Mettez les tablettes en place à l'aide de chevilles ou de taquets. Fixez le meuble au mur au moyen de boulons d'ancrage que vous choisirez selon le type de mur que vous avez. Prenez soin de bien prendre vos mesures afin que la table soit parfaitement horizontale.



photos A. Brusaferrì, P. Grossetti

Toute reproduction commerciale même partielle des ouvrages proposés dans \*IDEEMAG est interdite.



*Le plus grand  
choix dans  
les formes et  
les couleurs*

**I.B.R. INC.**

6260 Décarie (coin Van Horne)  
Montréal, Québec Tél.: (514) 735-5276  
salle d'exposition et bureau des ventes.



**POZZI-GINORI**

Depuis 1735

Spécialistes en salle de bains  
et accessoires européens.



# Un appareil indispensable dans chaque cuisine

La **SANI CHUTE** est un produit exclusif, breveté au Canada et aux États-Unis sous les numéros: Titre patente Can.: 674262 et titre patente USA: 3204740. LA SOLUTION LA PLUS HYGIENIQUE, ESTHÉTIQUE, HERMÉTIQUE, PRATIQUE et ÉCONOMIQUE pour éliminer les problèmes de déchets dans nos foyers.

- **HYGIENIQUE...** parce qu'elle élimine complètement les déchets à l'intérieur de votre cuisine... alors plus de mauvaises odeurs, plus de bactéries et vous n'avez plus à sortir vos déchets à tous les jours, beau temps, mauvais temps, c'est propre et sanitaire.

- **ESTHÉTIQUE...** parce qu'elle a une belle apparence. D'abord la **SANI CHUTE** possède une élégante plaque murale munie d'une porte-trémie ou porte à bascule qui se fixe au mur intérieur de la cuisine ou à toute autre pièce. Vous avez le choix de sept couleurs différentes pour les pièces intérieures afin de les harmoniser avec vos accessoires de cuisine.

- **PRATIQUE...** pour plus d'une raison. Elle ne prend pas d'espace. Un glissoir qui traverse une petite ouverture pratiquée dans un cabinet ALUMINIUM placé à l'extérieur de votre maison. Ainsi d'un simple geste, vous éliminez les ordures de votre cuisine. Vous n'avez qu'à ouvrir la porte-trémie, y déposer vos déchets qui se retrouveront dans le sac du cabinet.

- **HERMÉTIQUE...** parce que la porte-trémie quant à elle, possède une double épaisseur isolée avec du fibre de verre aérococor tel qu'utilisé dans les réfrigérateurs et cuisinières. De plus, le double fond de la porte-trémie est muni de coupe-froid et de feutre, de chaque côté afin d'éliminer la circulation d'air.

L'installation de la **SANI CHUTE** dans le mur est est doublement isolée pour éviter la pénétration de l'humidité et du froid en hiver, comme celle des odeurs en toute saison. Elle est donc très hermétique.

Pour sa part le cabinet à ordures retrouvé à l'extérieur (ou au sous-sol, ou dans le garage, etc.) est une robuste boîte d'ALUMINIUM qui se fixe au mur à l'extérieur de la maison. Il contient un porte-sac sur lequel s'adapte un sac de plastique destiné à recevoir les ordures tombant du glissoir. Le cabinet extérieur est muni d'une porte parfaitement ajustée qui enferme les odeurs et met les ordures à l'abri. Grâce au support, l'extension du sac de plastique est accrue et peut par le fait même recevoir beaucoup plus de déchets. Ainsi, dans la plupart des familles, l'opération de rechange ne s'effectuera pas plus d'une ou deux fois par semaine.

Le jour de l'enlèvement des ordures ou une fois le sac plein, il suffit de l'attacher à l'aide des attaches ordinairement fournies à l'achat et de le remplacer par un autre.

C'est facile, simple et surtout très pratique. Plus de gâchis à nettoyer, plus de poubelles à trimballer, plus de couvercles introuvables après avoir servi de boucliers aux enfants du voisinage ou des déchets éparpillés par le vent ou les animaux... et imaginez, plus besoin de sortir les poubelles intérieures lors des temps pluvieux ou des froids au-dessous de zéro.

Autre détail important. En effet, nous pouvons facilement varier l'installation. Ainsi, on peut installer la porte intérieure sur le devant ou l'extrémité d'une armoire de cuisine comme on peut placer le cabinet extérieur au niveau du sol, et naturellement au niveau du balcon arrière. Il suffit alors de prolonger le glissoir grâce à des rallonges que vous pourrez vous procurer chez le fabricant de **SANI CHUTE**.

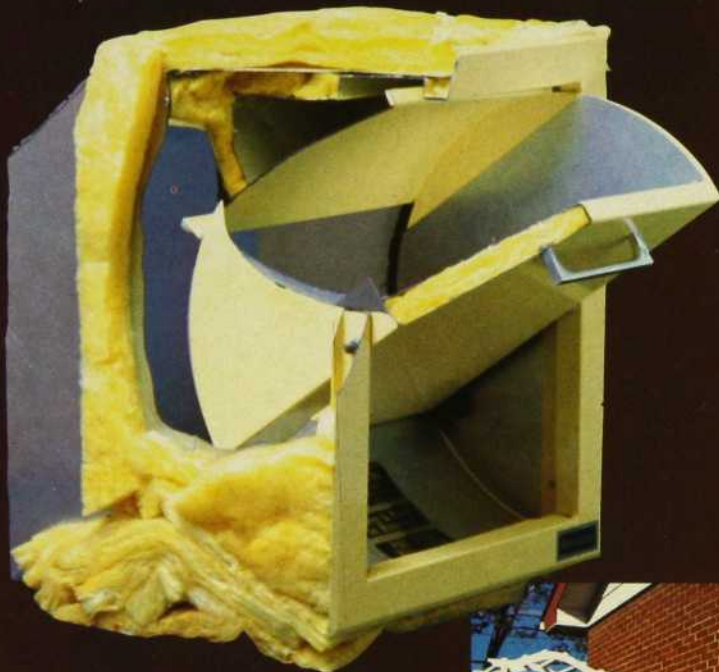
Nos représentants se feront un plaisir de vous conseiller.

Nous avons de plus un service d'installation, mais tout bon bricoleur peut le faire lui-même.

Nous fournissons à l'achat des feuillets d'instructions pour l'installation.

- **ÉCONOMIQUE...** La **SANI CHUTE** est économique parce que si vous évaluez le coût exact que représente pour vous les frais occasionnés par les déchets de votre système actuel, vous pourrez établir une échelle des dépenses qui vous permettra de conclure que **SANI CHUTE** se paie par elle-même grâce aux économies qu'elle vous fait réaliser!

HYGIENIQUE  
ESTHÉTIQUE  
PRATIQUE  
HERMÉTIQUE  
ÉCONOMIQUE



CHOIX DE 7 COULEURS

Région des Laurentides  
Dist. Les Chutes Ltée  
687-9660

Lanaudière — Repentigny  
Les Entr. Jacques Laprade  
Ltée  
753-7488

Mirabel — Lachute —  
Terrebonne  
Octocentre Mirable Ltée  
472-3023

Région de Québec  
Les Entr. Yvon Dubois Enr.  
(418) 839-5616

# Sani-chute



**HYGIÉNIQUE  
ESTHÉTIQUE  
PRATIQUE  
HERMÉTIQUE  
ÉCONOMIQUE**

Si vous désirez obtenir les catalogues illustrant nos produits,  
découpez ou recopiez ce coupon et envoyez-le à:  
MIRICO METAL INC., 630, rue Guimond  
Longueuil, Québec J4G 1P8  
(514) 527-9341 Sans Frais: 1-800-361-2666

Nom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_  
Code postal \_\_\_\_\_

DEG-05-81

# Voici, enfin, la baignoire de santé qui donne un vrai massage.



Approuvé par l'ACNOR (C.S.A.) Fabrication québécoise, brevetée au Canada et aux États-Unis

Mieux qu'un bain tourbillon! Vous pouvez remplacer votre baignoire par un bain THERMO-MASSEUR ULTRA® à peu de frais.

En effet, le THERMO-MASSEUR ULTRA® grâce à son concept nouveau et révolutionnaire, devient votre masseur personnel à votre disposition chez-vous... jour et nuit. Il est une amélioration géniale du principe tourbillon.

Le THERMO-MASSEUR ULTRA® obtient sa grande efficacité grâce à deux turbines qui soufflent l'air dans l'eau par 36 jets savamment placés dans la baignoire. L'air et l'eau éclatent sur le baigneur lui donnant un massage à la grandeur du corps. Il apporte ainsi une détente physique et mentale en effaçant le stress quotidien.

Voici quelques-uns des bienfaits thérapeutiques apportés par son utilisation:

- nettoie et adoucit la peau
- active la circulation sanguine
- provoque une relaxation musculaire importante
- soulage les maux de dos
- raffermi les muscles relâchés
- assouplit les muscles contractés ou endoloris
- complète une cure d'amaigrissement
- aide à faire disparaître la cellulite
- soulage l'arthrite et le rhumatisme
- supplée au manque d'exercice
- apporte une grande détente

Il se fabrique en cinq couleurs populaires: blanc, os, bleu ciel, brun expresso et blanc antique. Les autres couleurs de Crane, American Standard et Kohler sont disponibles en supplément.

Votre propre centre de santé et de détente...  
chez-vous

## Régent St-Pierre Inc.

4338, rue Saint-Denis  
Montréal, Québec  
849-2407

Si vous désirez obtenir de plus amples informations concernant les bains Thermo-Masseur Ultra, envoyez ce coupon à:

**Régent St-Pierre Inc.**  
4338, rue St-Denis, Montréal, Qué. H2J 2K8

nom \_\_\_\_\_

adresse \_\_\_\_\_

code postal \_\_\_\_\_

tél.: \_\_\_\_\_

DEG-05-81

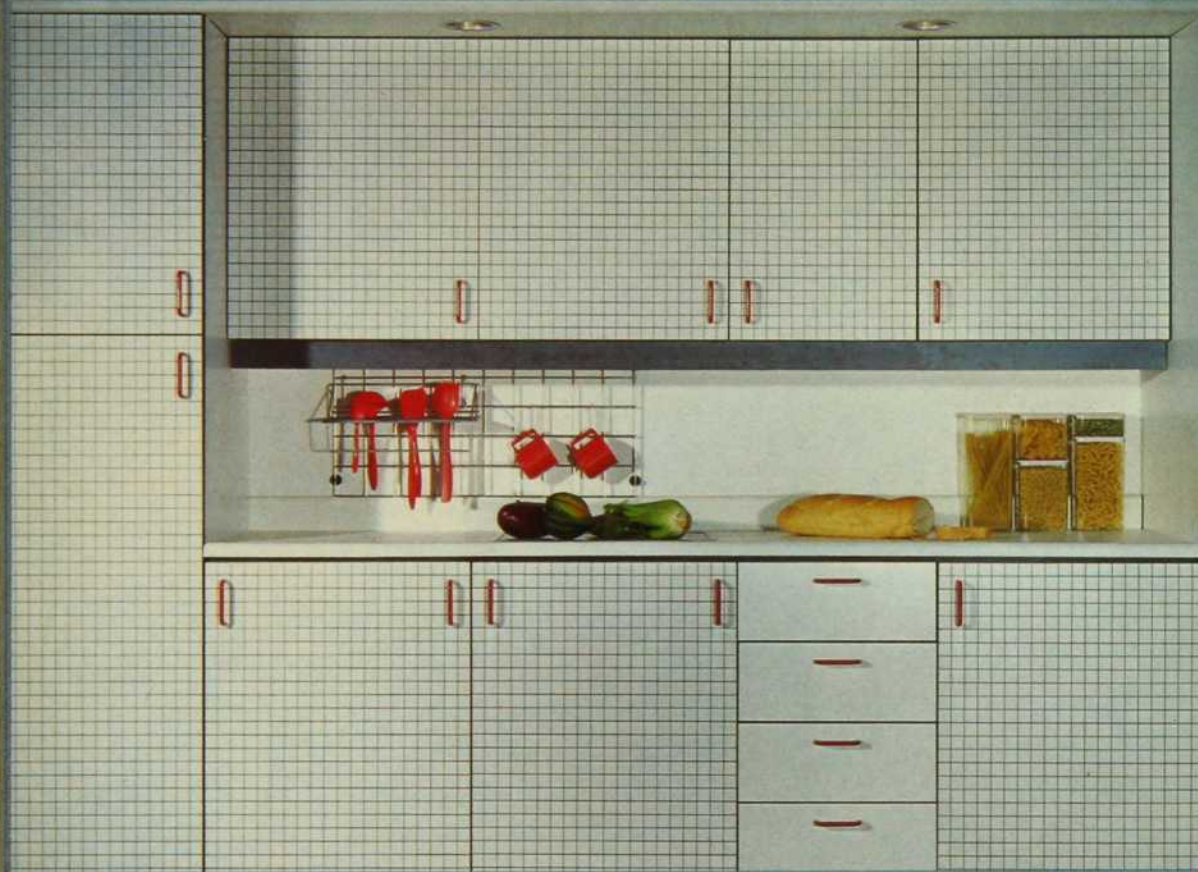
# Visez le sommet de la forme.



Faites de l'exercice, mangez bien, buvez bien et dormez bien. Surveillez aussi ce que vous buvez (après tout votre corps est constitué de 70% d'eau). Pourquoi boire sucré? Pourquoi boire gazeux? Pourquoi boire l'eau du robinet si elle vous déplaît. Buvez de l'eau de source, mais pas n'importe laquelle! Buvez Evian, l'eau de source des grands sommets de France. Evian, filtrée et purifiée par les Alpes. Evian, une eau d'une rare pureté, tellement légère que vous pouvez en boire pendant et entre les repas, tous les jours, à volonté! Comparez sur l'étiquette la teneur en minéraux.

**Evian, l'eau des hautes Alpes de France.**

# LA RECHERCHE DE L'EFFICACTÉ: LA CUISINE **Bélanger**



Une salle d'exposition unique en son genre par la grande variété d'armoires de cuisine modernes.



salle d'exposition:  
8241, boulevard  
Métropolitain est  
Ville d'Anjou  
tél.: 351-6840

Services gratuits  
d'estimé et de  
planification.

**boutique  
confort** INC.

**Meubles d'artisans**



reproduction petit coffre à façade sculptée XVIII<sup>e</sup> siècle.  
par Jacques Robert  
référence: Palardy no 18

Fermé le lundi  
1398, rue Beaubien est  
Montréal, Qué., (514) 270-7722



*Si vous aimez les bois...*

**Les artisans du meuble québécois inc.**

88, rue Saint-Paul est, Vieux-Montréal H2Y 1G6  
866-1836

# CUISINE & COMPAGNIE



Tout est hors de vue, mais à portée de main





## CUISINE & COMPAGNIE

Il voulait que sa cuisine n'ait pas l'air d'une cuisine! Il a donc imaginé une façon originale d'aménager cette pièce aux dimensions modestes. Mais il faut dire qu'il est architecte...

Il a d'abord choisi un stratifié très brillant de couleur rouge, ce qui est inusité. Puis, il s'en est servi d'une manière assez singulière: du plancher au plafond, il en a fait un mur qui incorpore armoires, tiroirs et réfrigérateur. De l'autre côté, afin de libérer le champ de vision, il a remplacé le long élément mural habituel par une armoire verticale dans le but de rétablir l'équilibre.

Le coin déjeuner est des plus astucieux: le comptoir en bois, en partie escamotable, permet littéralement d'ouvrir tout un pan de mur qui dissimule un lavoir. Lorsque cette buanderie est inutilisée, le comptoir peut retrouver sa pleine longueur. Il offre alors plusieurs possibilités: on y mange, on y consulte des recettes ou les actualités affichées au babillard, ou bien on y travaille avec des robots ménagers. Ces derniers sont rangés, juste à côté, à portée de main, dans une armoire où une fiche est prévue pour les brancher en permanence.

Au-dessus du lave-vaisselle, d'ingénieux tiroirs — à poignées pratiques! — renferment conserves, condiments et autres aliments rendus faciles d'accès. Juste à côté, sur le mur resté nu, des poêles en cuivre sont rangées, ce qui les met en valeur. Le bois naturel des plans de travail, bien en évidence, ajoute un cachet d'élégance à cette cuisine. Et à l'extrémité de l'un d'eux, on peut prendre ses repas.

aménagement Roger Lajoie



# Qu'est ce qui rend ce plombier remarquable?

*Le fait qu'il utilise les robinets Delta sans rondelle. Ces robinets sont différents de tous les autres parce qu'ils sont munis d'une pièce mobile individuelle, une petite boule résistante en polysulfone, qui règle le débit de l'eau selon la manière dont elle est tournée. Ceci élimine les rondelles et, ce qui est encore plus important, élimine aussi le flic flac agaçant d'un robinet qui fuit lorsque les rondelles sont usées.*

*De plus, les robinets Delta rehaussent l'aspect de votre cuisine ou salle de bains. Ils sont offerts avec manette simple ou double. Nous avons même une série de robinets décoratifs des plus élégants.*

*La qualité principale des robinets Delta est leur fiabilité. C'est pourquoi un grand nombre des plombiers les gardent en stock. Ils tiennent à maintenir leur bonne réputation en installant ce qu'il y a de mieux.*



*Appelez votre plombier. Exigez les robinets sans rondelle Delta.*





## Le défi d'Amana

Mettre au point un réfrigérateur qui comporte cinq commandes individuelles pour que les comptes d'électricité soient bas, la viande fraîche, les légumes croustillants, les fruits juteux et les "popsicles" durs.



LES DISTRIBUTIONS AMIEL LTÉE.  
1122, rue Berlier, Chomedey, Laval H7L 3R9 Téléphone: (514) 381-8013  
Salle de montre ouverte de 9h. à 5h. ou chez plus de 175 détaillants.

A Raytheon Company

Amana, en Iowa. C'est plus qu'un nom. C'est d'abord un souci constant de perfection. Prenez notre réfrigérateur-congélateur trois portes "Ice'N Water", par exemple. Ses commandes individuelles vous permettent de régler la température et l'humidité dans presque tous les compartiments. L'une d'elles sert même à déterminer la quantité d'énergie que vous utilisez.

La distributrice d'eau et de glaçons est située à même l'avant de l'appareil. Vous disposez donc, en fait, de deux congélateurs séparés (ainsi, les enfants n'auront pas à sortir le rôti de dimanche pour atteindre les "popsicles").

À l'intérieur du réfrigérateur se trouve un autre réfrigérateur pour la viande, conçu spécialement pour que l'air froid circule autour du bac. La viande reste donc fraîche plus longtemps que lorsqu'elle est rangée dans des bacs ordinaires (détail qui n'est pas à négliger, étant donné le prix de la viande aujourd'hui!).

Notre réfrigérateur-congélateur offre en outre des clayettes réglables en verre trempé, une isolation supplémentaire et deux oeufriers alvéolés amovibles.

### **Amana.**

Les pièces de chacun de nos produits sont toutes fabriquées selon une méthode éprouvée qui s'appuie sur cent ans d'expérience.



Élément relativement jeune dans le décor, le bloc central — ou îlot — date de la fin des années 60, dans les cuisines de nos maisons du moins. Conçu pour réduire le va-et-vient entre la cuisson et les fonctions annexes, la disposition rationnelle de l'îlot répond aux exigences techniques du cuisinier le plus expert.

Le bloc comprend habituellement une table de cuisson, un plan de travail spacieux et des espaces de rangement. Parfois, les îlots dévoilent des trésors d'ingéniosité. Celui-ci, par exemple, dispose d'un moteur de robot culinaire encastré dont le goulot de réception et d'enchâssement se retrouve au niveau du plan de travail, dissimulé par une plaque d'aluminium. Il est donc toujours à portée de la main: il suffit d'actionner un mécanisme pour que la plaque se soulève. A noter: à cause de la nature des activités qui se déroulent sur l'îlot, il convient d'employer des métaux qui ne rouillent pas.

En plus des espaces de rangement de l'îlot, cette cuisine en possède plusieurs autres, dont d'immenses et astucieux placards. Afin d'y ranger le plus possible d'objets l'intérieur est divisé en deux séries d'étagères dont l'une pivote comme une porte. On a ainsi une meilleure idée de la marchandise en place: celle-ci se repère du premier coup d'oeil puisque l'empilage anarchique est supprimé.

Signalons enfin deux détails intéressants: le papier peint qui tapisse mur et plafond, et l'éclairage adéquat du bloc central et du coin dinette.



# Petits, moyens ou gros: toutes sortes d'îlots!



photo Roland Béniak



photo Richard Poissant





3

photo Richard Poissant

## CUISINE & COMPAGNIE

1 Le plan de travail de l'îlot, entièrement en bois, offre tous les avantages de la planche à découper. La base du bloc est construite à partir des mêmes matériaux que les armoires et les grands placards. aménagement Philippe Dagenais, s.d.e.

2 Plan de travail pratique en bois, base en mélamine avec rangement apparent sur une seule face, perchoir où suspendre des ustensiles ou disposer des plantes, cet îlot est incontestablement le point de mire et le centre nerveux de la cuisine. aménagement Philippe Dagenais, s.d.e.

3 Super bloc central où se déroule la genèse des repas, de la préparation à la consommation... En effet, des tabourets à dossier permettent de s'y asseoir non seulement pour voir le déroulement des opérations mais aussi pour y prendre de petits repas.

aménagement Michel Émond et Christiane Ruel Côté, s.d.e.

4 L'îlot en L épouse les formes de la cuisine (*Cuisines Multiform*). Ainsi, on rapproche toutes les fonctions annexes du bloc central. Par exemple, la base du L à proximité des deux fours, permet d'y déposer des plats chauds.

aménagement Gilles-André Vaillancourt, s.d.e.

5 Le bloc central (*Cuisines Francis*) est l'exception qui confirme la règle: on peut y travailler, mais il ne possède pas de table de cuisson. Solution idéale pour une cuisine de dimensions modestes.

6 Pour cette petite cuisine (*Lamtech*), on a prévu un îlot de dimension appropriée. Faute d'espace, il a fallu choisir entre un bloc qui comprenne soit un plan de travail, soit une table de cuisson. Finalement, on a opté pour cette dernière. Quant au rangement de la cuisine, il occupe chaque centimètre disponible du mur.

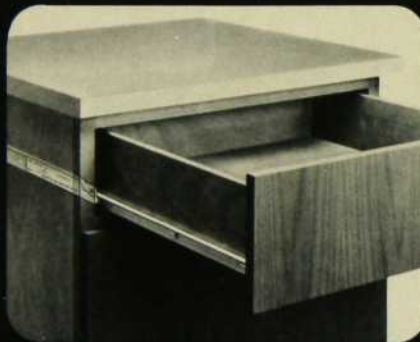
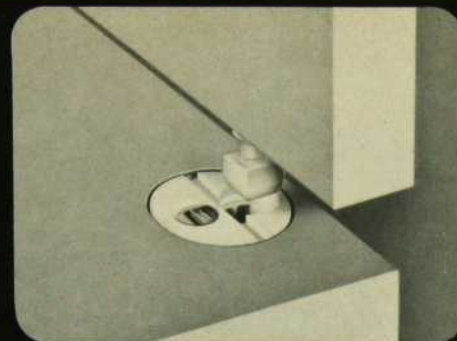


6

photo Richard Poissant

Osez  
voir grand!

Pour des recettes, écrire à: Grand Marnier,  
C.P. 278, Station Westmount,  
Montréal (Québec) H3Z 3T2



Blum - Fabricant d'une quincaillerie fonctionnelle et de première qualité, offerte en ensembles complets.

**BLUM - CHARNIÈRES ENTièrement DISSIMULÉES**  
 • Ouvertures à 95, 110 ou 170 degrés • Charnières de portes vitrées, munies de plaques de recouvrement variées • Fermeture automatique  
 • En métal et en nylon ou tout en métal • Réglage tridimensionnel • Introduction manuelle ou automatique.

**BLUM - COULISSEAUX DE TIROIRS**  
 • Pour tiroirs préfabriqués, à monter sur les côtés ou sous la partie inférieure • Pour tablettes avec ou sans panneau avant • Installation facile.

**BLUM - FERRURES D'ASSEMBLAGE**  
 • Grand choix de modèles • Pour introduction manuelle ou automatique • Aucune pièce détachée • Grande stabilité.

**blum**<sup>®</sup>  
La meilleure  
quincaillerie  
qui soit.

Julius Blum Canada Limited  
C.P. 76, Succursale "M"  
Toronto, Ont. M6S 4T2  
Tél: (416) 763-2448  
Télex: 06-967607

Disponible chez:  
Quincaillerie Richelieu Ltée  
1910, boul. Hymus  
Dorval, Québec  
Tél: (514) 683-4144



## CANADIAN LEGACY

Allie l'élégance de  
**L'ACAJOU MASSIF**  
aux tons chauds

**DU CERISIER MASSIF**

Pour recevoir des dépliants sur notre collection Canadian Legacy de mobiliers classiques de chambres à coucher et de salles à manger, ou encore sur nos tables, écrire à:  
Dept. DM  
Gibbard of Napanee  
Napanee, Ontario, Canada

**GIBBARD**  
OF NAPANEE



Fabricants  
de meubles  
depuis 1835

# Cuisinex

**Les techniques de fabrication  
les plus modernes...  
dans la tradition des maîtres-artisans.**

Dans l'aménagement ou la rénovation de votre cuisine, vous n'avez pas à choisir entre la beauté et la commodité. Il vous suffit de choisir CUISINEX pour obtenir les deux à la fois.

CUISINEX vous propose des armoires de cuisine d'une élégance traditionnelle, avec toutes les commodités de la vie moderne.

Réalisées en contre-plaqué ou en chêne massif,

les armoires CUISINEX sont fabriquées de façon modulaire. L'installation se fait donc en un tour de main... et vous pouvez aménager votre cuisine au fur et à mesure de vos besoins.

De plus, chaque détail est soigné, que ce soit en fonction de la solidité (comme les traverses assurant une fixation durable ou les dos offrant une grande rigidité), de la commodité (tablettes réglables et surfaces sans entretien) ou du luxe pur et simple. Pensez un peu à l'importance de votre cuisine dans votre vie. Et vous conviendrez sans doute que votre cuisine mérite bien CUISINEX.



Pour connaître le distributeur CUISINEX de votre région, communiquez avec: **Les produits M.K.S. inc.**

1755, rue Cunard, Laval, Qué.  
H7S 2B4, Tél. : 332-4110

Manufacturier des armoires CUISINEX

Territoires encore disponibles  
pour dépositaires et distributeurs.

# CUISINE & COMPAGNIE

1 Cette cuisine (*Fernand Bélanger*) comprend une série de blocs modulaires qu'on peut manipuler à volonté. Par exemple, la vitrine en verre fumé s'utilise comme élément supérieur ou intermédiaire. Une des vitrines, montée à une extrémité sur deux baguettes de chêne, complète une division psychologique. Par ailleurs, chaque caisson est en mélamine de  $\frac{5}{16}$ ", à l'intérieur comme à l'extérieur, mais les portes sont plaquées en tissu stratifié et laminé et offrent la même résistance et la même facilité d'entretien que le stratifié des plans de travail, tout en procurant une texture différente. Des panneaux similaires sont également installés à quelques centimètres du plafond pour y dissimuler des spots encastrés, ou même un peu plus bas en guise d'étagères. Enfin, comme ces armoires sont sur «pattes» dont la hauteur varie entre 4" et 6", une bande de chêne court tout le long les dissimulant au regard. L'avantage: on passe dans l'espace laissé libre filage et tuyauterie sans avoir à défoncer les murs!

2,3 La trouville de cet aménagement, c'est que cette minuscule cuisine a été... divisée en deux, ce qui est paradoxal! Le coin travail devient un espace restreint — mais encore très fonctionnel — avec des éléments de rangement de chaque côté (type Pullman): pas de pas perdus... Le comptoir, comme les armoires suspendues, recouvert d'un stratifié marron foncé avec des chants en bois clair arrondi, divise la pièce. Il permet qu'on y prenne des repas, assis sur des tabourets en acier, comme au bar d'un restaurant!

Signalons enfin que l'espace entre le réfrigérateur et le plan de travail est utilisé pour le rangement des livres de recettes et pour le séchage des torchons à vaisselle.

aménagement Serge Tremblay



photo Richard Poissant



photos Dinh Ngoc Mô

Toutes simples en apparence,  
deux cuisines qui réservent des surprises!





1 À la fois cloison et comptoir, cette cuisine est bien équipée: rangement dans la partie supérieure, table de cuisson qui permet au cuisinier de "se donner en spectacle", passe-plat à porte coulissante et comptoir à déjeuner en contrebas.  
aménagement Jean Meunier, s.d.e.

2 Une partie du mobilier de cuisine (*Multiplex*) en forme de L fait office de division entre la salle à manger et le coin travail. Comme l'élément du haut ne va pas jusqu'au plafond et qu'il n'y a aucune porte, l'espace n'est pas entamé.  
stylisme Denise Giguère

3 Les armoires (*Cuisines 3M*) en avant-plan sur la photo tiennent le rôle de cloison. Leur contenu est accessible des deux côtés car on retrouve des portes à la fois dans la cuisine et dans la salle à manger.

4 Un store vénitien, coordonné avec celui de la salle à manger, se referme sur le passe-plat de cette cloison. Celle-ci est construite en cèdre dont le fini s'harmonise avec la table en teck.  
aménagement Claude Monette, s.d.e.

5 Pour profiter au maximum de cette grande cuisine d'été de maison canadienne, on a construit des éléments de rangement en mélamine dans le coin travail, dans le coin dînette—moins larges que les premiers: 14" au lieu de 24"—et dans le milieu de la place afin de séparer les deux aires. L'ouverture pratiquée dans l'élément suspendu permet d'alléger cette masse, de voir des deux côtés et d'y ranger des livres de recettes. A noter: pour dissimuler un plafond en mauvais état, on y a fixé des lattes métalliques.  
aménagement Lauzé + Lafrance, s.d.e.



photo Roland Béniak



photo Roland Béniak



photo Roland Béniak



photo Roland Béniak

photo Richard Poissant

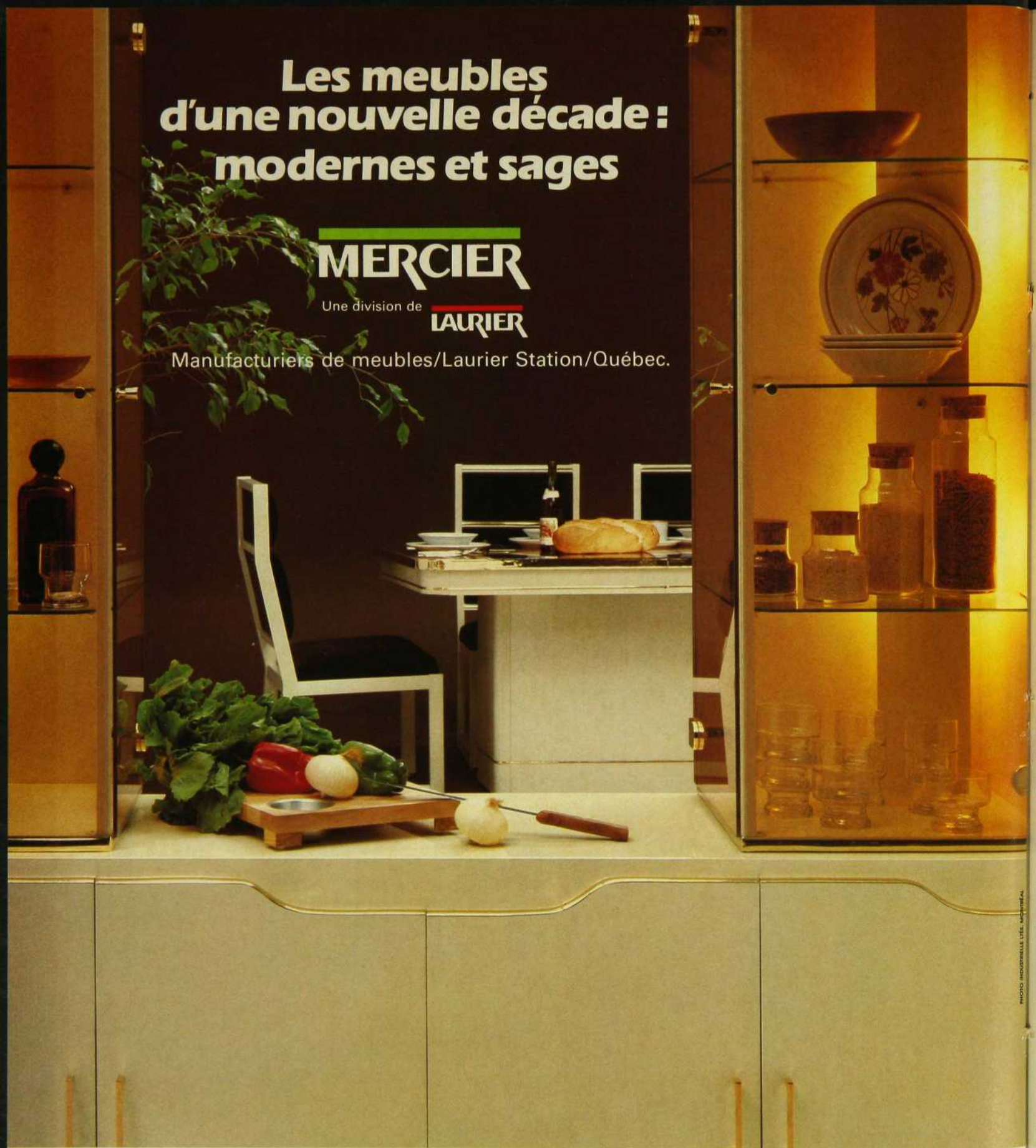
# Les meubles d'une nouvelle décade : modernes et sages


## MERCIER

Une division de

### LAURIER

Manufacturiers de meubles/Laurier Station/Québec.



 CLÉMENT BOISVERT INC.  
meubles

550, Whitehead,  
Trois-Rivières

 Harvey  
Racine  
MEUBLES INC.

633, rue Dufferin,  
Granby



Germain Larivière 1970 Ltée

130, boul. Laurier,  
Ste-Rosalie

Accélérez  
le service...

N'oubliez pas  
votre

CODE  
POSTAL

DÉGORMAG  
DÉGORMAG  
DÉGORMAG

Pour renseignement:  
866-9894

**DÉGORMAG**<sup>®</sup>



**Les Cuisines 3M  
vous présente  
cette magnifique  
cuisine**



Nous fabriquons, distribuons et installons des armoires de cuisine de modèles exclusifs, en bois et en stratifié, de style classique ou moderne.  
Franchise disponible.  
distributeur jenn-air, sub-zéro, thermador, west-king, whirlpool

Service complet de rénovation.  
Planification et estimation gratuites.  
Centre d'achats L'Acadie-Sauvé 1434, rue Sauvé ouest  
334-6646  
Place Bonaventure: 17, rue Dollard 879-1573

Le high-tech dans la cuisine: l'excitante sensation d'être aux fourneaux d'un restaurant.



photos Richard Poissant



L'emploi à domicile d'objets propres à l'industrie donne à cette cuisine une allure high-tech. Par exemple: les suspensions de type usine qui éclairent les plans de travail; les clayettes de métal utilisées pour le rangement; le revêtement de sol à pastilles antidérapantes, facile d'entretien; les cordons électriques des robots ménagers en forme de tire-bouchon pour en faciliter la manipulation; et les étagères en fil plastifié qui mettent bien en évidence les pots d'épices.

Faite de métal chromé, de robots et autres gadgets, cette cuisine rappelle celle des restaurants. A commencer par son immense cuisinière à gaz, instrument privilégié des grands chefs, et toute la panoplie des ustensiles indispensables.

La batterie de cuisine profite d'une suite d'espaces de rangement: armoires, tiroirs, placards... A remarquer l'astucieuse façon dont on a dissimulé le compteur d'électricité qui aurait sauté au visage par sa laideur! De plus, il n'encombre pas. La disposition de la cuisine permet une circulation efficace autour de l'immense îlot central. Enfin, entre la porte et la fenêtre, le petit pan de mur a été transformé en bibliothèque culinaire.

Voilà pour les fanatiques du high-tech des idées-cuisine à retenir!



# CUISINE & COMPAGNIE

De style tout à fait rustique, cette cuisine nous ramène au «bon vieux temps». Tout concourt à nous donner cette impression: la cuisinière au gaz *Moffat*; les portes d'armoires de l'élément mural avec ses pentures et son mécanisme de fermeture; l'alignement d'ustensiles et de chaudrons en fonte et en émail; comme le plan de travail, et aussi l'évier entièrement recouverts de carreaux de céramique; le plancher en bois naturel verni et même les châssis; les chaises antiques, dont le siège est fait de babiche; le vaisselier ancien sur lequel est fixé un moulin à viande manuel; les conserves maison...



Même avec peu de fenêtres, cette cuisine donne l'impression d'une pièce venue des pays du soleil. Probablement à cause des éléments exotiques de la décoration: les carreaux de céramique, le bleu méditerranéen sur un des murs, le papier peint... Et cette rampe de balcon, bleu délavé et rose, qui fait très Nouvelle-Orléans!

Le coin dînette est séparé de la cuisine par un comptoir dont la partie inférieure est recouverte de bois. Ce matériau se poursuit sur deux autres murs de la dînette à mi-hauteur alors que le reste est tapissé, ce qui rappelle certains restaurants européens. Toujours en bois, mais d'essences différentes, une enfilade de meubles habille le mur bleu. L'un des deux vaisseliers sert de garde-manger.



Trois cuisines à l'ancienne.  
L'une antique, l'autre exotique...



photos Frank Prazak

... et une dernière, authentique!



Oui, une cuisine authentique, dans tous les sens du mot! Tout y est vrai, pas de toc: une cuisinière à gaz, un billot à découper, du bois et de la brique, des pots anciens et des ustensiles d'une autre époque.

Les plans de travail en bois naturel surmontent des espaces de rangement sans portes. Des étagères, également en bois et de formes multiples, laissent tout en vue. Des appliques à pinces fournissent un éclairage qui sait être à la fois fonctionnel et agréable. Rien de superflu: on retourne à l'essentiel.





## pour une cuisine planifiée par des experts

Fabrication et installation de cuisines et salles de bains.  
 Estimation gratuite. Franchise disponible



Salle de montre:  
 625, rue Marais  
 Ville Vanier.  
 Tél.: (418) 687-1152

(boul. de la Capitale  
 sortie Pierre Bertrand)

# BIEN MIEUX RENSEIGNÉ POUR BIEN MIEUX RÉNOVER!

Vous voulez l'faire?  
Amenez votre idée chez  
votre marchand **BMR**



BIEN MIEUX  
RENSEIGNÉ  
POUR BIEN MIEUX  
RÉNOVER

**BMR**

# Séduisant n'est-ce pas?

Nous réalisons nos cuisines en fonction de vos besoins



Choix de cuisines modernes ou traditionnelles

**ARMOIRES DE CUISINE  
CANADIENNE D.C. INC.**

Salle de montre: 2252 Limoges, Longueuil, Qué. J4G 1E3  
Longueuil: 651-6941 Montréal: 522-3506

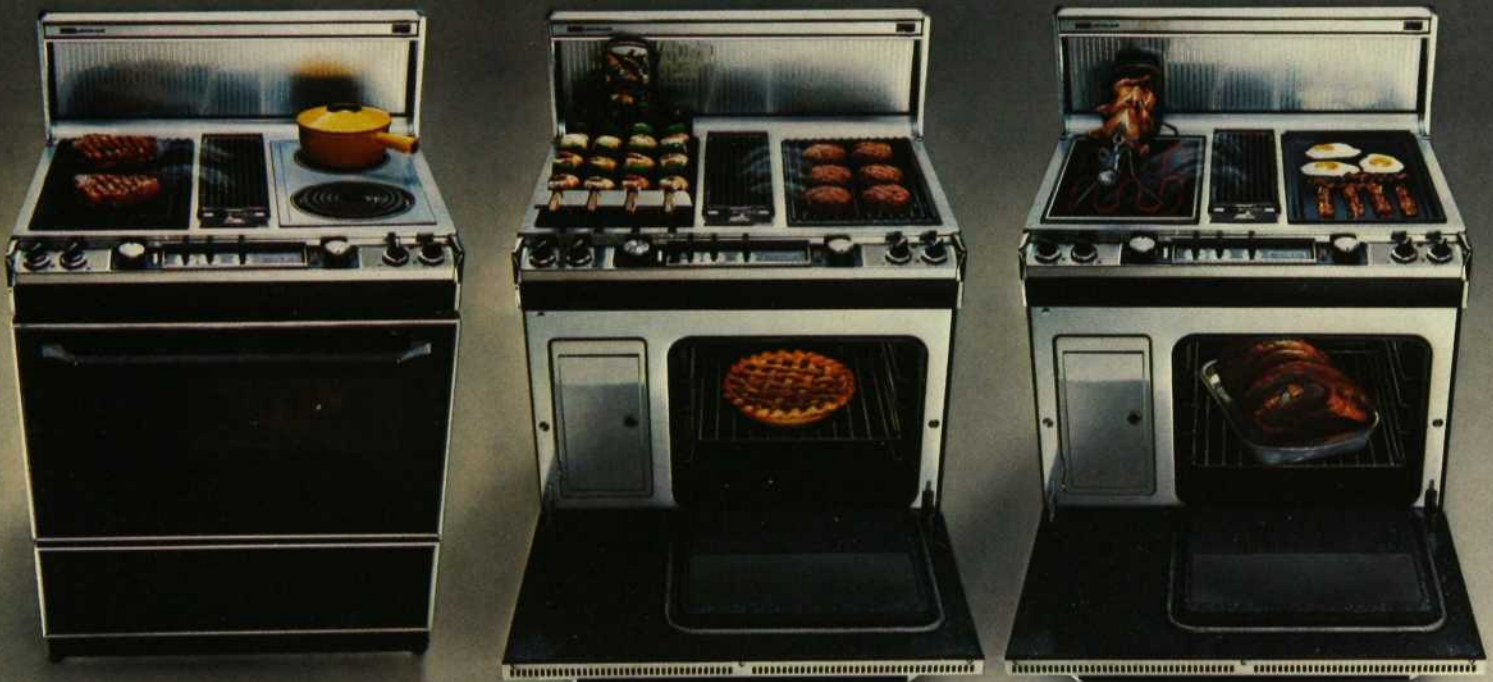


# AUCUNE AUTRE CUISINIÈRE N'EST UTILISÉE D'AUTANT DE MANIÈRES.

Peu importe que vous soyez un cordon bleu. Une chose est certaine. Si votre cuisinière a des limites, vous aussi, vous serez limité.

Vous pouvez cependant éviter ce triste sort: achetez un Jenn-Air.

Les ingénieurs de Jenn-Air ont conçu un système de cuisson incroyablement complet. Vos possibilités culinaires sont pratiquement illimitées.



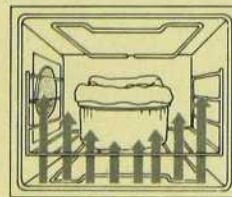
Par exemple, sur votre cuisinière-grill, vous pouvez savourer à l'intérieur, tous les arômes du grill utilisé à l'extérieur. (Jenn-Air a inventé le système de ventilation en surface qui renvoie la fumée et les odeurs directement à l'extérieur. Aucune hotte n'est requise.)

Avec le four à double fonction Jenn-Air, vous pouvez convertir le four normal à chaleur radiante en un four à convection en tournant le cadran. De cette façon, un courant d'air chaud forcé cuisine pour vous les viandes les plus tendres et les plus juteuses que vous ayez jamais goûtées.

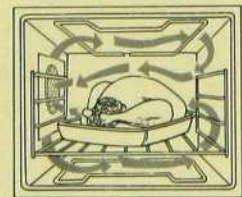
Et ce jusqu'à 50% plus rapidement. (Si vous le désirez, nous pouvons aussi vous offrir un four à micro-onde indépendant.) Afin que vous puissiez donner libre cours à votre imagination, nous avons conçu un grand nombre d'accessoires comme une friteuse, un plateau à frire, une rôtisserie, des brochettes motorisées.

Et ce n'est pas tout. Vous pouvez installer tous et chacun de ces appareils de trois façons différentes qui s'adaptent à toutes les cuisines. En îlot, encastrés ou indépendants.

Si nous avons pu vous mettre en appétit, n'hésitez pas, communiquez avec votre détaillant Jenn-Air et voyez une démonstration complète des appareils. Il est inscrit dans les Pages jaunes. Ou écrivez à Jenn-Air, 3035 ave Shadeland, Indianapolis, Ind. 46226.



CHALEUR RADIANTE

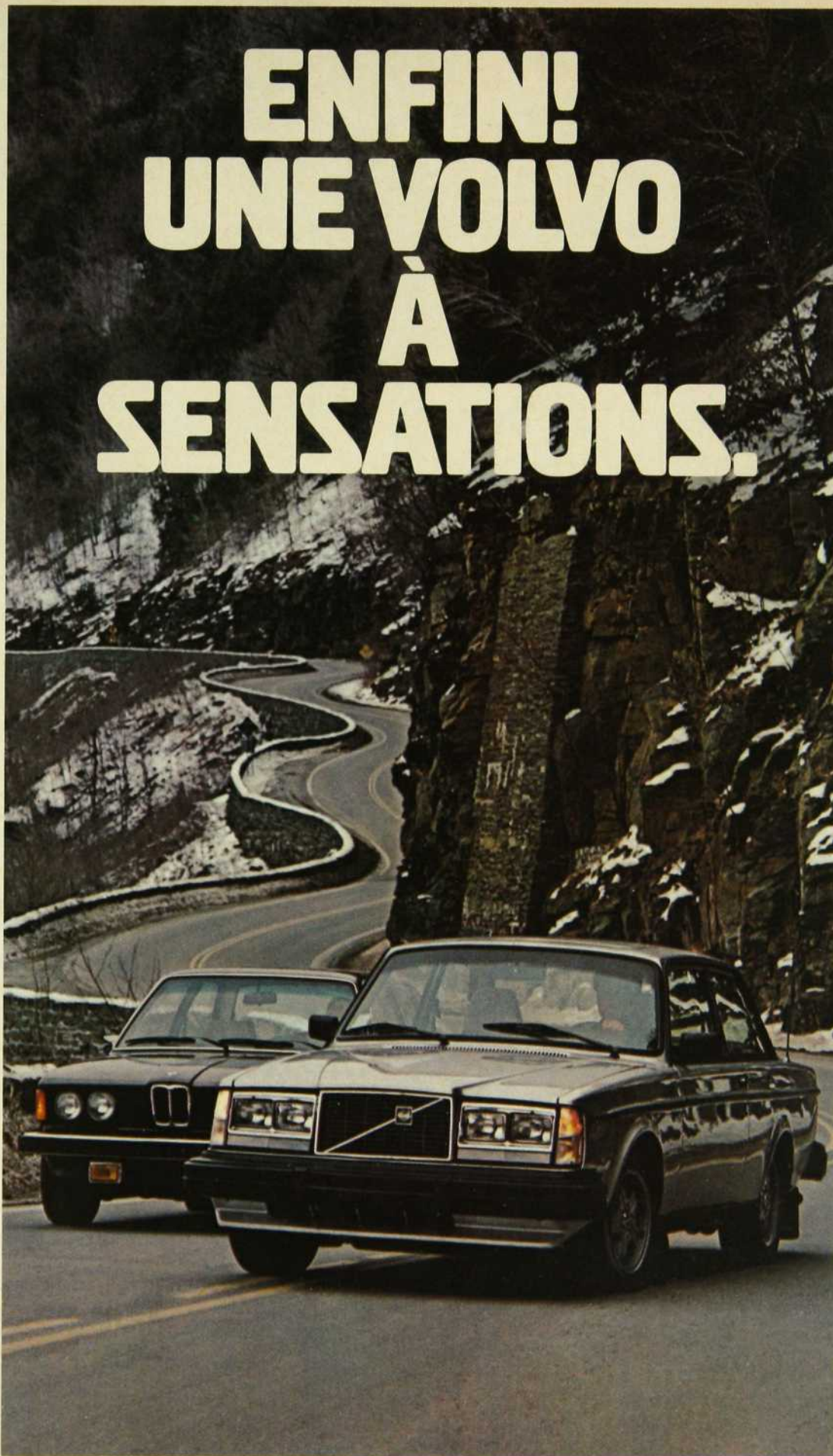


CHALEUR À CONVECTION

**JENN-AIR. LE MEILLEUR SYSTÈME DE CUISSON JAMAIS CONÇU.**

©1980 Jenn-Air Corporation

# ENFIN! UNE VOLVO À SENSATIONS.



© 1980 VOLVO CANADA LTEE

Au fil des années, les acheteurs de Volvo ont acquis la réputation de consommateurs sensés.

Hélas, ceux qui se procurent une voiture pour des raisons plutôt émotives peuvent s'être privés du plaisir de conduire une Volvo.

Mais, maintenant, il y a une Volvo qui plaira même à ceux pour qui la commodité d'une voiture est de seconde importance.

La nouvelle Volvo GLT.

Son apparence remarquable différencie bien la GLT des voitures qui l'ont précédée. La preuve, on l'obtient derrière le volant GT à court diamètre.

Un nouveau moteur quatre cylindres à arbre à cames en tête fait partie de l'équipement standard de notre GLT. Il vous donne une accélération et des performances difficiles à égaler, même pour plusieurs moteurs six cylindres.

Et sa maniabilité vous fait profiter d'une caractéristique encore plus rare: la prévisibilité. La GLT est conçue pour réagir aussi efficacement dans les situations cruciales que dans les conditions normales de conduite. Ainsi, elle ne réserve aucune mauvaise surprise au conducteur; elle peut même améliorer ses performances.

En plus, chaque GLT est équipée des caractéristiques habituelles des Volvo. Comme l'espace intérieur qui peut accueillir confortablement cinq adultes de bonne taille. Des sièges orthopédiques enveloppants. Et une conception de pointe responsable de la célèbre moyenne de vie anticipée de la Volvo: 18,7 années en Suède, selon les chiffres les plus récents.

Avant d'acheter une voiture sport, faites l'essai de la nouvelle Volvo GLT.

Les sensations fortes que vous éprouverez n'ont rien de logique. Et si votre cœur bat un peu plus vite devant la GLT, rassurez-vous: c'est tout de même une Volvo que vous achetez.

**VOLVO**

Une voiture de confiance

# COINS

Pas besoin de vastes surfaces pour créer dans nos cuisines fonctionnelles un coin coquet qui abrite la joie. L'imagination fait des miracles en convertissant le moindre volume en coin dînette accueillant et chaleureux.



Une longue tablette à tiroirs devant la fenêtre, sous laquelle on a glissé deux tabourets ronds, de gais napperons couleur de soleil, et voilà un coin lumineux pour un petit déjeuner bonne humeur, prélude à une journée réussie.

*napperons, vaisselle: Boutiquatou; tabourets: DixVersions; crocus: Pierre Larue fleuriste.*  
stylisme Lucie Laflamme

# DINETTE



photos Richard Poissant

# COINS

... pour les repas pris à la

Entre la cuisine et le séjour, un coin dînette tout simple et clair, serti dans un écrin de murs blancs. Une grande plaque de verre posée sur des chevalets de pin, deux chaises, un petit meuble rarissime trouvé dans un hôpital et acheté 1\$(!), qui occupe un angle de la pièce... Et des détails ravissants qui dégagent une atmosphère de subtile élégance. Par exemple, ces verres tulipe créés par un artisan et dont il n'existe que six exemplaires; ce tableau de Cosgrove dans un cadre original en pin assemblé avec des chevilles; et ces deux pinsons qui chantent leur joie en s'imaginant que le soleil s'est levé sous la calotte argentée de la suspension en forme de soucoupe volante...

chaises «Scandia» en érable: Aro Inc.; chevalets: Après l'Éden; suspension: Norasco; verres: Jean Vallières.



Poutres blondes, brique rose et plancher de bois franc constituent un écrin chaleureux à cette table carrée en marbre de travertin entourée de quatre fauteuils. La suspension en vannerie au globe saillant isole, le soir, ce coin dînette dans un cercle lumineux.

table: *Marbres européens*; vaisselle Toscani «ensemble vinaigrette»: Birks; saladier en cristal: Bowring; suspension: Import Bazaar.

aménagement Lauzé + Lafrance, s.d.e.,  
coordination Denise Giguère

Une table ronde de style anglais, deux fauteuils tubulaires à dossier et siège de cuir fauve, une gravure au mur, un couvert mis pour deux autour d'un vase fleuri. Cela suffit pour créer un coin dînette dans cet espace étroit circonscrit entre la fenêtre — dont l'appui sert de desserte — et les étagères de bois qui marquent la frontière avec la cuisine.

photo Roland Béniak

# DÎNETTE





# sauvette, les dîners en famille...

La perspective offerte par une grande fenêtre ouverte sur une échappée, constitue un cadre idéal pour un coin dînette. Les maîtres de céans l'ont habillé de plantes vertes et construit de leurs mains le bahut encastré dans le mur et la table à abattant qui permet d'agrandir le cercle de famille. →





# COINS

... pour les réunions d'amis.

Un banc de bois le long d'un mur blanc ponctué de deux tableaux en tissu; une table rectangulaire en chêne verni, dessinée et fabriquée par les maîtres de la maison, deux tabourets, une tresse d'ail, et voilà que l'espace est délimité, étiqueté.



photo Roland Bériak

C'est un endroit idéal pour y installer un coin dînette. L'espace est délimité par une colonne de soutien et une verrière à travers laquelle la lumière entre à flots. Les fauteuils en vannerie et la table de verre à piétement de fer forgé lui prêtent une atmosphère de vacances au soleil.

photo Frank Prazak



Ici, le coin dînette prend plus d'importance. Ses limites sont nettement désignées par la fenêtre aux stores verticaux et le mur en avancée. La transparence du plateau de la table, le bambou des chaises au siège canné, les plantes vertes et la corolle de la suspension, contribuent à lui donner une ambiance de fraîcheur.

aménagement Pierrette Claude, s.d.e.

photo Richard Poissant

Un exemple frappant de ce qu'on peut faire dans un espace minimum: une table ancienne et un banc peints en rouge près d'une étagère haute qui sert de rangement, et, en parallèle, une tapisserie, et c'est un coin dînette coloré et charmant.



# DINETTE

CUISINE  
&  
COMPAGNIE



Quelle que soit la disposition  
de votre cuisine,  
**dacor** a la cuisinière transformable  
qu'il vous faut.



L'aménagement des cuisines varie. C'est pourquoi DACOR vous offre un vaste choix de centres de cuisson transformables: surfaces de cuisson à six ou à quatre brûleurs, nouvelle cuisinière amovible avec grand four autonettoyant, cuisinière en modèles classique ou à encastrer.

Ces modèles sont tous d'une qualité exceptionnelle — facilement transformables pour tout mode cuisson grâce à des accessoires tels que plaque chauffante, tournebroche, grill — tableaux de commande étincelants en verre noir et surfaces en acier inoxydable pour une beauté durable — serpentins ordinaires ou brûleurs en céramique — grandes surfaces de grill en solides tiges d'acier chromées pour un entretien facile et une plus grande durabilité.

DACOR — La qualité dans votre cuisine.

**dacor** "Distinctive Appliance Corporation"

LES DISTRIBUTIONS AMIEL LTÉE.  
1122, rue Berlier, Chomedey, Laval H7L 3R9 Téléphone: (514) 381-8013  
Salle de montre ouverte de 9h. à 5h. ou chez plus de 175 détaillants.

# LA RECHERCHE DE L'EFFICACITÉ

## La cuisine **Bélanger**



- \* une innovation
- \* un style moderne
- \* système international
- \* trois collections
- \* seize modèles

un  
choix  
exclusif

Notre illustration: réalisation: Jean-Pierre Sergerie, concept-décor.

### CONSULTEZ-NOUS, NOUS SOMMES ICI POUR VOUS AIDER...

#### • Montréal

Mobilier Versailles  
2174, av. du Mont-Royal est, (514) 521-1514

#### • St-Léonard

Les Rénovateurs Experts J.B. Ltée  
6050, boul. des Grandes Prairies, (514) 326-7973

#### • Laval-ouest

J.E. David & Fils Ltée  
3940, boul. Ste-Rose, (514) 627-2621

#### • Ste-Thérèse

Concept Decor  
76, rue Turgeon, (514) 430-8550

#### • Repentigny

Plomberie Payette et Perreault Inc.  
79, rue Laroche, (514) 581-5512

#### • Anjou

Centre du Comptoir Moulé de Montréal Inc.  
8241, boul. Métropolitain est, (514) 351-6840

#### • Granby

Armoire Granby Inc.  
560, rue Guy, (514) 378-3975

#### • La Présentation

Laterté et Letendre Inc.  
870, rue Principale, (514) 796-3277

#### • Dorion

Loyola Schmid Ltée  
243, boul. Harwood, (514) 455-5641

#### • Coteau-Landing

F.V. Lalonde  
25, route 338, (514) 267-3559

#### • St-Victor-de-Beauce

Vériel Ltée  
Route 108, (418) 588-6828

#### • Coleraine Station

Remi Allard et Fils Inc.  
(418) 423-2886

#### • St-Anselme

Les Cuisines Fortier Ltée  
Rue Commerciale, (418) 885-9601

#### • La Pocatière

Paul Martin Inc.  
Route 230, (418) 856-1641

#### • Rimouski

Paul Martin, Inc.  
Galeries Arthur-Bulles, (418) 723-0141

#### • Rivière-du-Loup

Décoration MBR Inc.  
Parc Industriel, (418) 862-7790

#### • St-Tite-des-Caps

Menuiserie Roland Simard et Fils Inc.  
239, route 138, (418) 823-2808

#### • Matane

Armoire et Décoration GLM Inc.  
850, av. du Phare est, (418) 562-5341

#### • St-Valère

Les Armoires Hébert et Fils Inc.  
2245, route 161, (819) 353-2449

#### • Cowansville

Matériaux Plouffe et Tétreault Inc.  
1422, rue Sud, (514) 263-7422

#### • Sherbrooke

Centre du Comptoir Moulé de l'Estrie Ltée  
2234, rue King, (819) 566-8836

#### • Angers

Théo Mineault MGF Inc.  
Route 148, (819) 663-1028

#### • Ottawa

Kitchen Encounters  
1063, rue Wellington est, (613) 722-1741

#### • Ville-des-Laurentides

Porte et Chassis Lucine Poulin Inc.  
225, 16e Avenue, (514) 439-3409

#### • Ferme-Neuve

Atelier Ferme Neuve Enr.  
228, 10e Avenue, (819) 587-3939

#### • St-Antoine

P.E. Maurice et Fils Co. Ltée  
930, boul. des Laurentides, (514) 438-3683

#### • Blainville

Cuisine Dorai Inc.  
454, 22e Avenue est, (514) 435-6586

#### • St-Antoine

Centre du Comptoir Moulé de St-Jérôme Inc.  
665, boul. des Laurentides, (514) 432-1472

#### • Québec

Cuisine Sélect Inc.  
3285, 1re Avenue, (418) 623-5544

#### • Alfred, Ont.

Centre de Cuisine Thibodeau Ltée  
505, St-Philippe, (613) 679-4360

#### • Rouyn

Bernardin Robitaille Inc.  
540, av. Dallaire, (819) 762-5570

#### • St-Eustache

C. Bourgeois Enr.  
30, boul. Industriel, (514) 472-6500

#### • Lasalle

Le Centre de Cuisine Lasalle Inc.  
0171, rue Clément, (514) 364-2399

#### • Trois-Rivières

Armoires Laterté Ltée  
2454, boul. des Récollets, (819) 373-2999

#### • St-Alexandre

Adap Inc.  
512, St-Denis, (514) 347-0480

#### • Drummondville

Les Armoires et Tapis Laterté Ltée  
1650, boul. Lemire, (819) 477-8950

#### • Caplan

Paris St-Onge Inc.  
Cité Bonaventure (418) 388-2002

#### • Lac Beauport

André Rousseau Inc.  
2, chemin de la Cagnée, (418) 849-2863



Fernand **BELANGER** Limitée

MANUFACTURIER

11,840, 55e Avenue  
Rivière des Prairies, Montréal  
Québec, Canada H1E 2K3  
Téléphone: (514) 648-4989  
Télex: O5-829524

LES AUTHENTIQUES  
*Valentine  
Seaver*  
DE KROEHLER



Tout le monde aimerait posséder une pièce authentique. Eh bien!... avec un Valentine Seaver, votre désir peut devenir réalité. L'élégance du style et du design, la recherche de qualité et de confort, la minutie dans le choix des tissus, tout est signé de main de maître. Et quand vous en faites l'acquisition, vous savez qu'il s'agit d'un meuble de prix, un authentique Valentine Seaver.



Kroehler, un gagnant du prix Trillium 1981.



*Valentine  
Seaver*

DE KROEHLER





## Vivre sous le soleil



Ajoutez élégance et valeur à votre maison. Laissez entrer le soleil et la verdure dans votre vie. Servant de serre, de pièce de séjour, de solarium, recouvrement de piscine. Entièrement manufacturés dans notre usine à Valleyfield, tout aluminium et verre, les jardins d'hiver de SOLAGRO LTÉE offrent la plus haute qualité et sont conçus pour notre climat québécois.

Vaste choix de grandeurs. Service d'estimation et d'installation complet. Option de verre thermal scellé sur toute la surface. Étanchéité complète à l'air et à l'eau. Verre isolé thermos par D.C. Glass, Montréal, accepté par SCHL No. 6820.

Obtenez un dépliant illustré et tout renseignement additionnel en écrivant ou téléphonant 24 h par jour, sept jours par semaine à:

### **SOLAGRO CANADA Ltée**

600, rue St-Louis, Valleyfield,  
Québec, 514-371-3809  
Sans frais de Montréal & banlieue, 861-0858



### RESTAURANT « LES FILLES DU ROY » VIEUX-MONTRÉAL

849-3535

415, RUE BONSECOURS

# WEAR-EVER®

## Le choix de la tradition



Depuis des générations les nouveaux mariés choisissent WEAR-EVER pour leur cuisine car rien ne profite autant que d'investir dans une batterie de cuisine de qualité.

Nos ustensils WEAR-EVER sont fabriqués avec les meilleurs matériaux. Par exemple, notre modèle "Excellence Plus" en acier inoxydable avec fond d'aluminium, ou notre célèbre "Waterless" fait de solide aluminium moulé. Du solide garanti pour dix ans!

Tous les modèles sont assortis de couvercles parfaitement ajustés pour conserver toute la saveur naturelle des aliments.

Partez du bon pied dans la vie de famille avec ce qu'il y a de mieux dans la cuisine...WEAR-EVER.

® MARQUE DÉPOSÉE

Une autre conception de Suprême



Monsieur Popote cuisine à l'orientale avec cette marmite à vapeur en bambou (*Leong Jung* — 5,95\$).

Pour ses jus de fruits et ses mélanges maison, il a acheté cette bouteille de verre avec bouchon incorporé (*Arthur Quentin* — 4\$).

Ces contenants en verre aux formes diverses renferment tantôt des herbes ou épices, tantôt des fruits séchés... (*L'Herbier de Provence* — bocaux vides: 9,95\$ chacun et bouteille vide: 4,29\$).

Comme il l'utilise souvent, il a choisi une belle passoire (*Eaton* — 32,98\$).

Il voulait une casserole en aluminium; il a opté pour celle-ci (*La Maison d'Émilie* — casserole: 24\$ et couvercle: 9,50\$).

Grand amateur de poisson, il aime qu'ils soient cuits convenablement. Aussi s'est-il procuré ce support en fil de fer pour les faire griller (*À Table* ou *La Maison d'Émilie* — 24,95\$).

Monsieur Popote se lance aussi dans la pâtisserie avec ces moules de fantaisie (*À Table* — en forme d'étoile: 8\$ et de chiffre: 10\$).

Pour ses pot-au-feu, il utilise sa marmite en acier émaillé (*Eaton* — 24,98\$).

Cette petite casserole en cuivre de 9 cm de diamètre lui sert à réchauffer une sauce ou à faire fondre du beurre (*La Maison d'Émilie* — 35,25\$).

Monsieur annonce son menu aux invités sur plusieurs petites feuilles de couleur; l'en-tête de chacune indique un des services (*Arthur Quentin* — 0,75\$ chacune).

Il apprécie la toile plastifiée (*Bleu Nuit* — 25\$ le mètre). Les carreaux sont de *Ramca*.

Lorsqu'il tamise la farine pour faire ses mets orientaux, il utilise ce tamis (*Leong Jung* — 7,50\$).

Il garde son vin blanc au frais sur la table dans ce support en terre cuite (*Eaton* — 9,99\$).

Dans un petit pot en terre cuite (*Henri Bernard* — 4,15\$, il a déposé deux gadgets qui lui sont bien utiles: un pilon et un ustensile qui sert à pousser et à retirer la grille du four (*Henri Bernard* — 1,30\$ chacun).

Il se sert de cette boîte hermétique en tôle émaillée pour son... macaroni (*La Maison d'Émilie* — 12\$).

Monsieur range ses fruits et légumes dans ce panier de fil de fer (*À Table* — 24,95\$).

Il met au four ce plat en terre cuite et s'en sert ensuite comme plat de service (*Eaton* — 13,98\$).

Quand on cuisine beaucoup, il est nécessaire d'avoir plusieurs bols à mélanger (*Eaton* — 9,49\$ à gauche et 4,29\$, 6,98\$ et 11,98\$ à droite)...

... et des planches en bois pour hacher et découper (*Dix Versions* — 12" x 12": 16\$ chacune et *Arthur Quentin* — 4\$ chacune).

Lorsqu'il prépare son ailoli, il écrase ses gousses d'ail avec ce mortier en porcelaine (*Pol Martin* — 23,95\$).

Voici l'un de ses nombreux sous-plats en fonte émaillée (*Arthur Quentin* — 12\$ à 30\$).

De sa collection de couteaux, il nous présente celui qui représente le meilleur rapport qualité/prix. Son manche est en chêne et sa lame en acier inoxydable est facile à affûter (*À Table* — 23,95\$).

Pour ne pas abîmer certaines casseroles au fini délicat, il emploie spatule et fourchette en bois (*Arthur Quentin* — 10,50\$).

Les plans de travail ont besoin aussi d'être balayés: balai en bambou (*La Maison d'Émilie* — 3,50).

Le premier rouleau à pâte a l'avantage de rouler de grandes surfaces; le second est plus spécialisé: il imprime des motifs dans la pâte de ses biscuits au beurre (*À Table* — 2,95\$ et 9,95\$).

Monsieur Popote possède aussi plusieurs objets très particuliers et très utiles pour un cuisinier émérite comme lui: une scie à pain (*La Maison d'Émilie* — 9,98\$), une cuiller à pétrir (*À Table* — 6,95\$) et une pince à marinades (*Arthur Quentin* — 4,75\$).

# BON APPÉTIT MONSIEUR POPOTE...

réalisation Josée di Stasio  
photos André Cornellier

Elle n'a pas le temps d'essuyer sa vaisselle, alors elle la laisse sécher sur cet égouttoir pratique et décoratif. Et ses assiettes en plastique lui servent aussi lors de ses pique-niques (*DixVersions* — 15\$ et 4 pour 14\$).

Une note de couleur, une note de fantaisie: pour épingler des notes ou pour d'autres usages, des épingles de plastique (*La Maison d'Émilie* — 0,30\$ chacune!).

Pour chauffer l'eau rapidement, et en beauté, elle utilise cette bouilloire en acier émaillé avec manche de plastique (*À Table* — 45\$). Le carreau est de *Ramca*.

Comme elles sont à petit prix, Madame en a acheté plusieurs: salières et poivrières de couleur (*La Maison d'Émilie* — 4\$ la paire).

Quand on est pressé, il faut être organisé. Aussi Madame range-t-elle sa coutellerie dans des bacs en plastique fonctionnels et faciles d'entretien. Bacs (*DixVersions* — 6\$ chacun) et ustensiles (*Arthur Quentin* — 10\$ le couvert).

Un bol en plastique jaune avec couvercle: pour ranger au réfrigérateur toutes sortes d'aliments ou tous ses restes (*À Table* — 4,95\$).

Pour râper seulement de petites quantités de fromage, puis la laisser sur la table, puisqu'elle est très présentable: la râpe à fromage (*Eaton* — 3,98\$).

Parce que facile à nettoyer, Madame a choisi ce presse-fruits (*Eaton* — 3,79\$).

Pour boucher ses bouteilles entamées: des bouchons en plastique à ressort (*Eaton* — 2,98\$ pièce).

Pour bien récurer tous ces ustensiles sans les égratigner, elle a acheté de mignons petits tampons en forme de citron (*À Table* — 0,79\$ pièce).

Faisant partie de son service de vaisselle en plastique, qui va au lave-vaisselle, un petit bol (*DixVersions* — 4 pour 14\$).



Au lieu de faire des grillades au four, madame Pressée utilise ce poêlon en fonte émaillée. La cuisson est plus rapide et le nettoyage aussi. Et «très santé» puisque le gras reste dans le fond (*Eaton* — 38\$).

Elle possède des toiles plastifiées car elles font de jolies nappes faciles à entretenir (*Bleu Nuit* — 25\$ le mètre).

Même si elle ne fait pas de longues préparations à longueur d'année, ces bols à mélanger se sont avérés des ustensiles utiles. Quant au plateau, il lui rend de fiers services quand elle fait le service. Bols à mélanger (8,49\$ pour le petit et 10,49\$ pour le grand) et plateau (9,98\$): chez *Eaton*.

Une cafetière simple à utiliser qui donne un café fort. Madame verse de l'eau bouillante sur le café (mouture n° 3), le laisse infuser et met le couvercle de plastique. Le premier filtre à pression en métal fait descendre la poudre au fond et le second complète le filtrage. La base en liège et les parois en pyrex gardent le café chaud. Elle fait une dizaine de tasses européennes (*DixVersions* — 33\$).

Pour ses nombreux invités et les chauds jours d'été, elle a des glaçons en quantité grâce aux bacs et au panier (non illustré) dans lequel les conserver (*Intérieurs d'aujourd'hui* — 15\$ pour 4 bacs à glaçons et un panier assorti).

Comme elle le laisse presque toujours sur la table ou un comptoir, elle a choisi un joli sous-plat de métal émaillé rouge (*Eaton* — 4,49\$).

Quand elle mange au bureau, elle apporte sa salière - poivrière: moulin à poivre d'un côté et salière de l'autre (*À Table* — 23,50\$).

CUISINE  
&  
COMPAGNIE

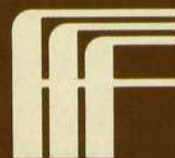
**BON  
APPETIT  
MADAME PRESSEE!**

de bien belles  
choses...



Miroirs de Mirabai, masques de Francine ou horloges de Forestville, lampes de Murano ou bien osier de Du Barry,

émaux de Frisco, canapés de Selig, meubles de Jean Caron, Tella ou Amisco, sérigraphies, marbres... enfin de bien belles choses!



**FONTAINE INC.**

8888  
SHERBROOKE EST,  
MONTREAL, QUEBEC  
H1L 1C6

(514) 352-3913

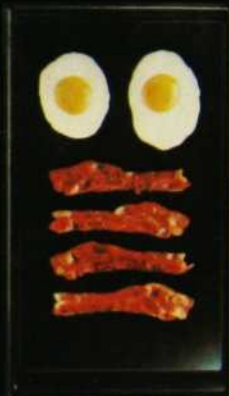
# Modern Maid

Systeme de ventilation intégré.

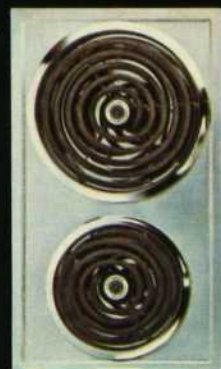
## UN MODE DE CUISSON POUR TOUS LES GOÛTS



**Des grillades à l'intérieur?** Pourquoi pas? Il vous suffit de poser la grille anti-adhésive deux pièces pour préparer à l'année longue steaks, côtelettes, hamburgers, à saveur de charbon de bois. La fumée provenant du jus de cuisson est entièrement aspirée par le conduit d'aération "Whisp Air" pour être ensuite évacuée à l'extérieur au moyen du ventilateur ultra-silencieux "Squirrel Cage". Pour faciliter le nettoyage, le grill, le plateau et la cuvette ramasse-gouttes s'enlèvent complètement.



**Des crêpes pour cinq personnes?** Aucun problème! La plaque chauffante anti-adhésive de 133 pouces carrés peut cuire des crêpes ou du bacon et des oeufs en quantité suffisante pour nourrir toute une bande d'affamés. Sandwiches grillés au fromage, sandwiches de viande fumée, peu importe. Vous n'aurez jamais goûté rôties plus savoureuses. Faite en aluminium coulé robuste, revêtue d'une couche anti-adhésive spéciale, cette plaque chauffante est conçue pour durer longtemps et se nettoie facilement car elle s'installe et s'enlève en un rien de temps. Son élément chauffant assure de plus une cuisson uniforme et un réchauffement rapide. Qui dit mieux?



**Vous recevez des invités?** Préparez leur un festin! Vous disposez de toute la place voulue pour cuisiner de bons plats pour tout un groupe. Les éléments enfichables "Perma-Coil" sont tellement résistants qu'ils sont **garantis à vie!** De plus, les commandes de progression continue vous permettent de régler chaque serpentin à la chaleur exacte désirée.



**Des brochettes?** Attendez, ce n'est pas tout! Imaginez une belle pièce de volaille, un succulent rôti ou un délicieux jambon en train de rôtir lentement au tournebroche pendant que vous vous détendez. La broche est prête à installer et est fournie avec moteur et câblage. Il ne manque plus que votre imagination.



**Allure raffinée?** Cédez à votre envie. Lors d'occasions spéciales, installez votre surface de cuisson vitrifiée noire qui allie l'esthétique aux qualités fonctionnelles de la céramique, car elle fournit une chaleur uniforme et se nettoie d'un coup de chiffon.

LES DISTRIBUTIONS AMIEL LTÉE.

1122, rue Berlier, Chomedey, Laval H7L 3R9 Téléphone: (514) 381-8013  
Salle de montre ouverte de 9h. à 5h. ou chez plus de 175 détaillants.

A Raytheon Company

# Les bonnes adresses

**Christian de Gageac**  
Le Nec Plus Ultra à Montréal



Styles: LXIII, LXIV, LXV, LXVI et lampes «ART DECO». Meubles de salle à manger, chambre à coucher et salon.

5500, chemin Reine-Marie (près Clanranald) Montréal, Qué. 481-3589

Fermé le lundi matin  
Ouvert tous les jours de 10h à 17h30.



armoires, vanités,  
meubles de rangement  
planification, décoration  
rénovation  
d'anciennes armoires

tél.: 465-6222

St-Lambert



Les cuisines  
**Maria Chapdelaine inc.**



5968 De Salaberry  
Montréal H4J 1J8

**Tout matériaux  
et design**

Estimation gratuite

- Cuisines complètes
- Portes d'armoire
- Vanités et murales
- Stores verticaux

*Le souci du détail*

**337-9121**

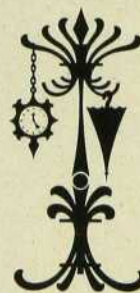
décor marie paule



Confection exclusive sur mesure pour décor de chambres à coucher. Tissus et draps ravissants importés, duvets, Serviettes et accessoires de salles de bains, papiers peints, etc...

4918, rue Sherbrooke ouest  
Montréal, Québec H3X 1H3 (486-7305)  
Division Literie  
1522, rue Sherbrooke ouest  
Montréal, Québec H3Q 1L3 (937-8012)

Décoration  
**Jean Meunier inc.**



Décorateur ensembleur S.D.E.  
Service à domicile  
Commercial / Résidentiel

25 Webster  
St-Lambert, Qué., J4P 1W9

672-2708/09

1638, rue Sherbrooke ouest

Tél.: 932-4813

*Au Meuble de France Enrg.*

*Spécialiste:*  
Salon  
salle à manger  
chambre à coucher  
meubles en bois de rose  
chaise  
table  
fauteuil  
bergère  
cabriolet  
bureau



*En Style:*  
Louis XIII  
Louis XIV  
Louis XV  
Louis XVI  
Régence  
Contemporain  
Moderne

et accessoires



Fenêtres à battants  
en cèdre ou en pin

**Spécialistes en rénovation**

- Portes patio en bois, vinyle ou aluminium
- Portes extérieures en acier et en cèdre 2 1/4"
- Rampes de tous genres
- Fenêtres coulissantes en bois ou vinyle



**471-1141**  
**Les Fenêtres Vimat Inc.**  
1035, chemin du Côteau  
Terrebonne, Québec

Aussi ouvert le samedi de 9 h à 12 h



mieux qu'une serre  
plus qu'un jardin d'hiver



une véritable pièce à vivre

- résidentiel
- commercial
- industriel
- sur mesure

962, rue Roger, Granby  
Tél.: (514) 378-3211

**JOSEPH TAPP ENR.**

entrepreneur général en rénovation  
licencié de la Régie de construction du Québec

Planification:

- armoires de cuisine en bois massif
- salle à dîner, meuble mural avec vitraux
- salle de bains (céramique, bois, marbre, etc...)
- finition de sous-sol,
- agrandissement
- améliorations complètes de tous genres

**86, rue Pasteur, Longueuil, Qué. J4L 1E8**  
**674-3339**



jalbert & ass.  
designers

Normand Jalbert D.I.

consultants en:  
design intérieur et extérieur  
graphisme  
résidentiel et commercial

tél.: 465-1430

1152, av. Victoria  
Lemoynes, St-Lambert J4R 1R1

**Intérieurs**  
d'aujourd'hui

le grand magasin du décor et de l'accessoire

Aux Galeries Dupuis  
845, rue Ste-Catherine est  
Métro Berri-Dumontigny  
845-4450

## Romain Artiges

a pour vous;

beaucoup de gravures anciennes,  
des estampes et des scènes de  
chasse originales, de jolis cadres  
en bois précieux ou des copies  
d'anciens dorées à la feuille.  
Quelques vieux bouquins pour  
collectionneurs.

3807 rue Saint-Denis, Mtl.  
844-6228



## Le Restaurant Français du Vieux-Montréal

avec son Bar  
et son Accordéon Musette

Votre hôte  
Roger

429 rue St-Vincent, Montréal, Qué.  
Tél. 866-8307 (08)



## ERRATUM

Une faute de frappe, un guillemet au lieu d'une apostrophe, a changé radicalement les dimensions d'une piscine annoncée dans notre numéro de mars dernier par Piscines Val-Mar Inc. Un modèle en béton soufflé de 14' x 28' devenait une minuscule piscine de 14 pouces sur 28 pouces! À peine aurait-on pu y tremper un pied... ou deux! Bien sûr, il fallait lire 14' x 28'. Nos lecteurs auront rectifié eux-mêmes...

## Les cahiers de Décormag

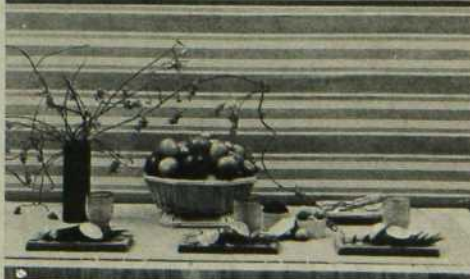
Les cahiers de **DÉCORMAG**  
le séjour



Les cahiers de **DÉCORMAG**  
le rangement



Les cahiers de **DÉCORMAG**  
la table



des guides complets  
pour réaliser tous ses projets

- le séjour
- le rangement
- la table

Abondamment illustré de photos couleurs, de schémas et de plans, chaque cahier offre au lecteur 116 pages d'information, de trucs, d'idées et de conseils pratiques. Déjà en vente dans les kiosques à journaux et les librairies.

**\$6.95\***

Vous pouvez aussi le commander directement de Décormag en utilisant le coupon-réponse.

\*Prix spécial aux abonnés de Décormag ou en s'abonnant



# MÊME SI LES PRIX DE L'ESSENCE SONT IMPITOYABLES, CE N'EST PAS UN PÉCHÉ DE JOUIR D'UN DIVIN CONFORT!

Voici la Rabbit.

C'est l'une des voitures les plus économiques au Canada. Mais contrairement à beaucoup d'autres voitures économiques, la Rabbit se moque de la prophétie qui prétend que l'on doit sacrifier le confort et la performance pour économiser l'essence.

Grâce à son moteur nerveux de 1,7 litre, la Rabbit passe facilement de 0 à 80 km/h en 8.9 secondes en consommant frugalement l'essence. Et selon les estimations de Transports Canada, elle n'utilise que 7L/100 km\* (ou 40 mi/gal.)

Ces chiffres sont réconfortants mais ce n'est pas tout.

Conçue selon le principe d'utilisation intelligente de l'espace, la Rabbit met 87% de son espace à la disposition des passagers et de leurs bagages. De fait, l'espace de charge à lui seul fait 1 100 litres (38,9 pi cu.)

Les caractéristiques standard sont tout simplement divines.

Un système d'insonorisation amortit les bruits extérieurs. Les sièges

baquets avant sont entièrement inclinables. Les revêtements luxueux sont parfaitement ajustés. Les pare-soleil rembourrés et réglables sont dotés d'une glace du côté passager. Le volant est rembourré et les vitres latérales sont munies de désembueurs. Et il y en a une foule d'autres. Le vaste choix d'équipement en option comprend un toit ouvrant vous permettant de rouler à ciel ouvert et un climatiseur qui combat les chaleurs les plus infernales.

En plus de voir à votre confort, la Rabbit possède une liste imposante de caractéristiques techniques qui assurent votre sécurité. On compte parmi elles la traction avant, une suspension à roues avant et arrière indépendantes, une direction à pignon et crémaillère et une construction monocoque. Il est clair comme le jour que la Rabbit est une voiture bien pensée.

Soyez rassurés. Même si le prix de l'essence continue d'augmenter impitoyablement, la Rabbit de Volkswagen passera bien la crise.

Nous n'irons pas jusqu'à dire que la Rabbit est un don du ciel, mais c'est l'une des voitures les plus divines qui soient.

\*Ces estimations sont basées sur des méthodes d'essai approuvées par Transports Canada. Votre consommation peut varier selon la façon de conduire et l'endroit où vous conduisez, les conditions atmosphériques, l'équipement en option et l'état de la voiture.

## LA RABBIT DE VOLKSWAGEN



NE VOUS CONTENTEZ PAS DE MOINS.

# “LA-Z-BOY® COMFORTER”...Un coin tranquille dans un monde agité

Pour la Fête des Pères offrez-lui donc un fauteuil La-Z-Boy. Il en sera ravi ! Un fauteuil qui s'incline sans effort en suivant les mouvements du corps. Un repose-pied qui



Style 415  
H.102.5cm — W.92.5cm



Style 1603  
H.100cm — W.86.25 cm



Style 817  
H.97.5cm — W.85cm



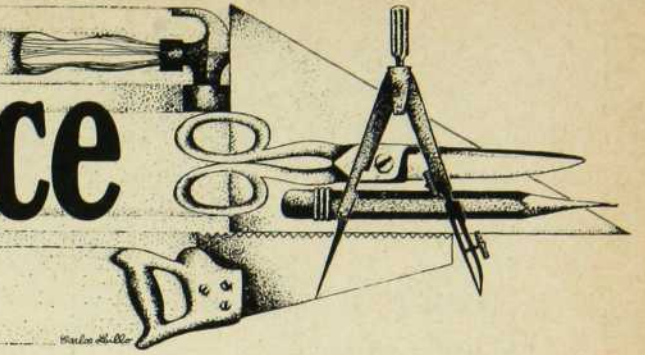
Style 891  
H.100cm — W.76.25cm

agit indépendamment du mécanisme du fauteuil, offrant ainsi des milliers de positions...et toujours la bonne. Une qualité qui garantit que votre La-Z-Boy durera pendant des années. Le choix des styles vous surprendra agréablement : première époque américaine, contemporain ou classique. Vous trouverez certainement le La-Z-Boy qui convient à votre décor. *N'oubliez pas sa Fête - le 21 juin !*

**La-Z-Boy®** Canada Limitée P.O. Box 95, Waterloo, Ontario, Canada N2J 3Z8

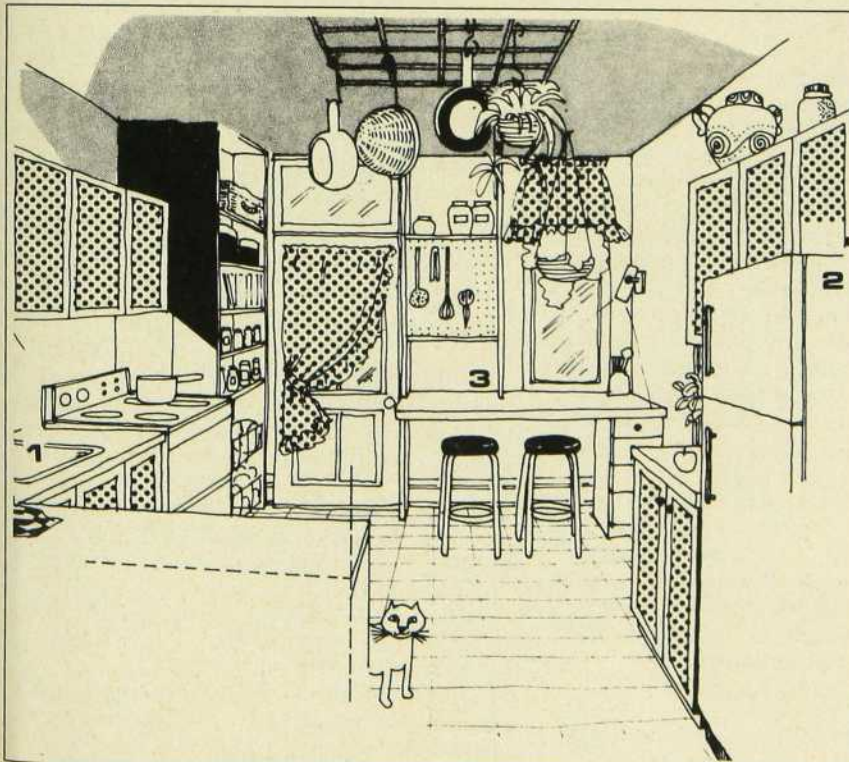


# Solution espace

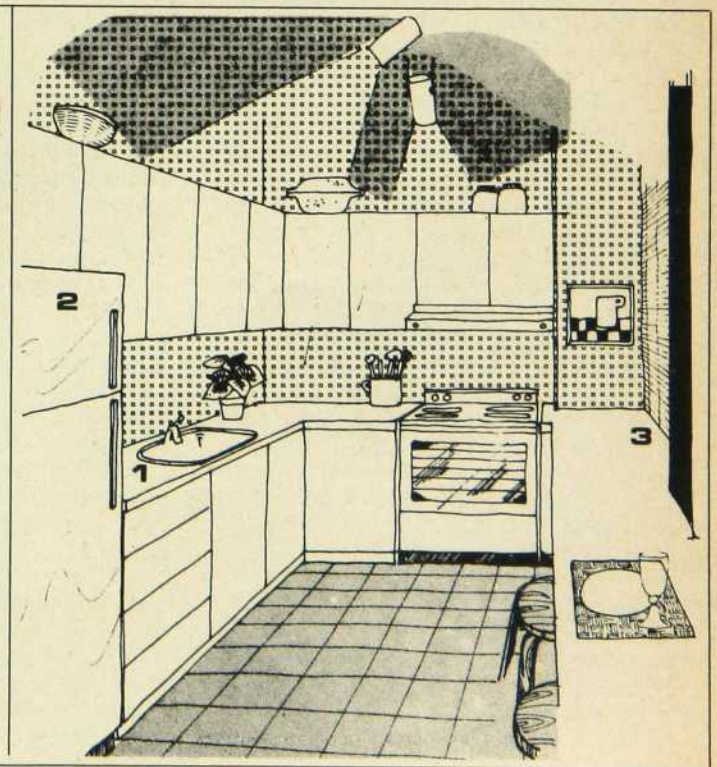


Décormag visite la cuisine d'une lectrice. Pour ce mini-espace encombré, deux solutions. L'une à petit prix, redispose les principaux éléments et rafraîchit l'allure d'un coup de marteau, trois coup de pinceau. L'autre, plus élaborée, redessine le décor général de l'appartement. La cuisine en forme de U y devient un espace strictement fonctionnel.

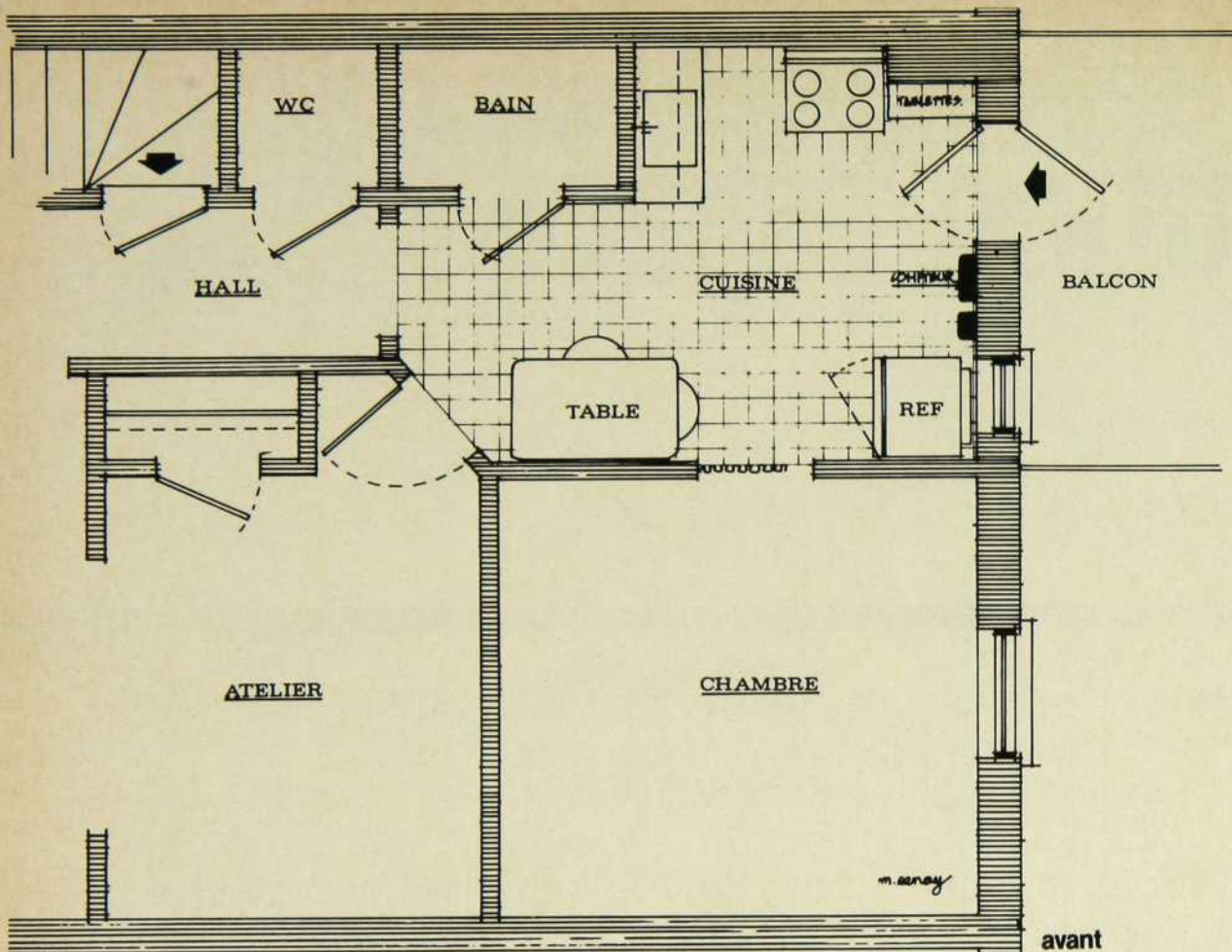
par Marguerite Senay, s.d.e.



solution A



solution B



avant

A la charmante invitation de Diane Martin, une lectrice de vingt ans, je suis allée au Plateau Mont-Royal voir cette fameuse cuisine à cinq portes que Diane nous avait décrite dans sa lettre.

Je me suis retrouvée devant une petite maison à deux étages, aux murs mitoyens comme il y en a tant dans ces rues qui reprennent vie et couleur! En effet, attirés par les charmes de la vie au centre-ville, beaucoup de jeunes couples s'installent dans ces maisons vieillottes, à proximité du métro, de la montagne et des petites épiceries de quartier.

Un seul inconvénient: on prend souvent possession d'un logis vétuste et mal entretenu. Des travaux de rénovation s'imposent, à un coût plus ou moins élevé selon le cas.

Diane ne songe pour le moment qu'à rafraîchir sa cuisine. Elle envisagera plus tard des réfections plus importantes. Notre hôtesse se plaint surtout du manque d'organisation pratique dans sa cuisine et du peu de rangement dont elle dispose. Le réfrigérateur se trouve devant la fenêtre. Diane aimerait qu'on le place ailleurs, mais elle ne voit pas de solution!

Une étude du plan tracé à l'échelle m'a amenée à faire quelques petits changements qui produiront à la fin de grands résultats!

#### Solution A

1. Comme l'évier doit être remplacé, profitons-en pour construire un comptoir plus grand et plaçons plutôt cet évier contre l'autre mur. Cet arrangement me semble beaucoup plus pratique. À gauche de l'évier, un petit bout de mur est rallongé et permet un pied de plus de rangement. C'est un gain appréciable dans une petite cuisine.

2. Quant au réfrigérateur, il a trouvé place ailleurs libérant ainsi la fenêtre et la lumière. Et il est maintenant entouré d'éléments de rangement. Remarquez qu'on a condamné la porte à angle donnant accès au salon-double. Cette pièce sert d'atelier à Diane. Je lui propose d'en changer la fonction et d'en faire sa chambre. Celle-ci profitera des placards et sera plus calme, loin des bruits de la cuisine. Par contre, l'atelier qu'on installera dans l'ancienne chambre bénéficiera de la lumière du jour. Et on pourra facilement le transformer en salle à manger occasionnelle.

3. L'espace retrouvé devant la fenêtre sert à l'installation d'un comptoir pour les repas et le travail. Le compteur électrique est dissimulé dans une petite unité de rangement.

Le plafond très haut sera peint d'une couleur foncée, et on y suspendra une grille high-tech ou faite de goujons en bois naturel où l'on accrochera des

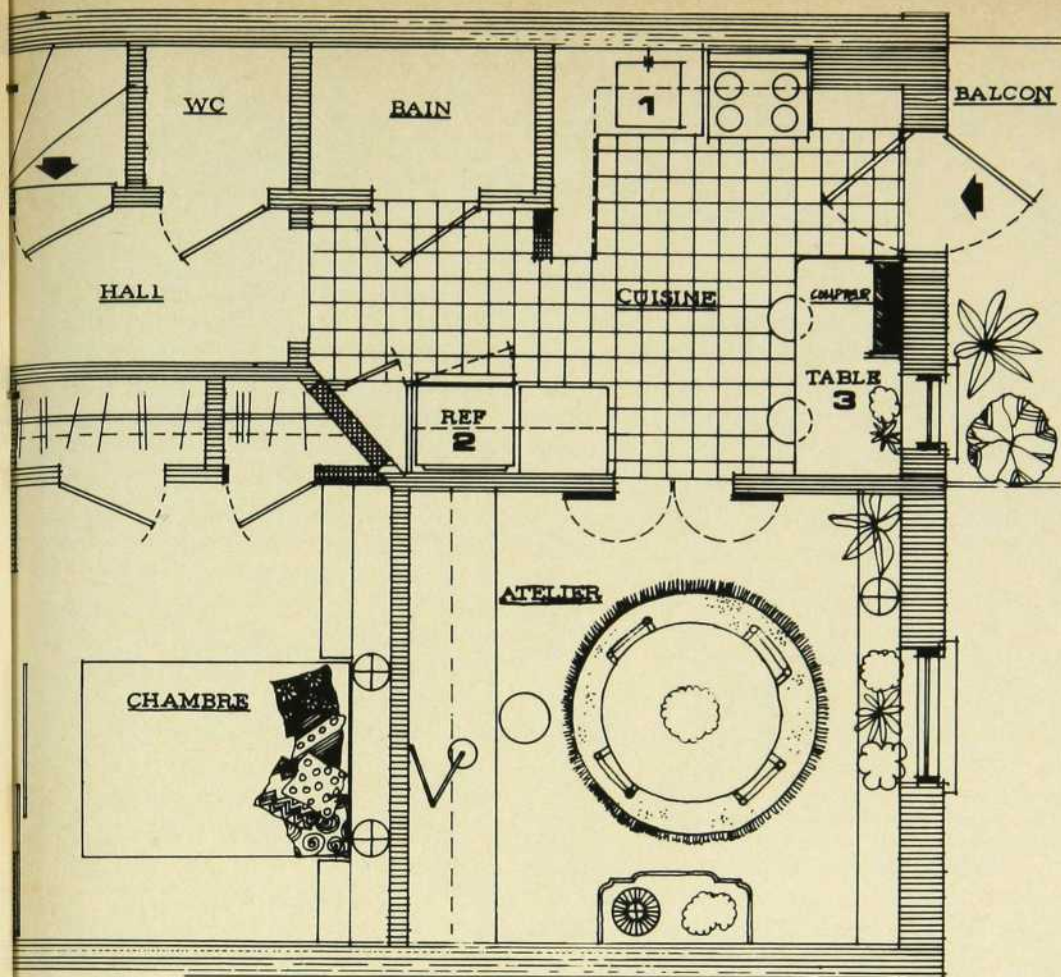
objets et des plantes. Un peu de menuiserie, de peinture, un revêtement de sol neuf, de jolis rideaux assortis au papier peint posé sur les portes d'armoires et voilà une cuisine rajeunie, vive, lumineuse et pimpante.

#### Solution B

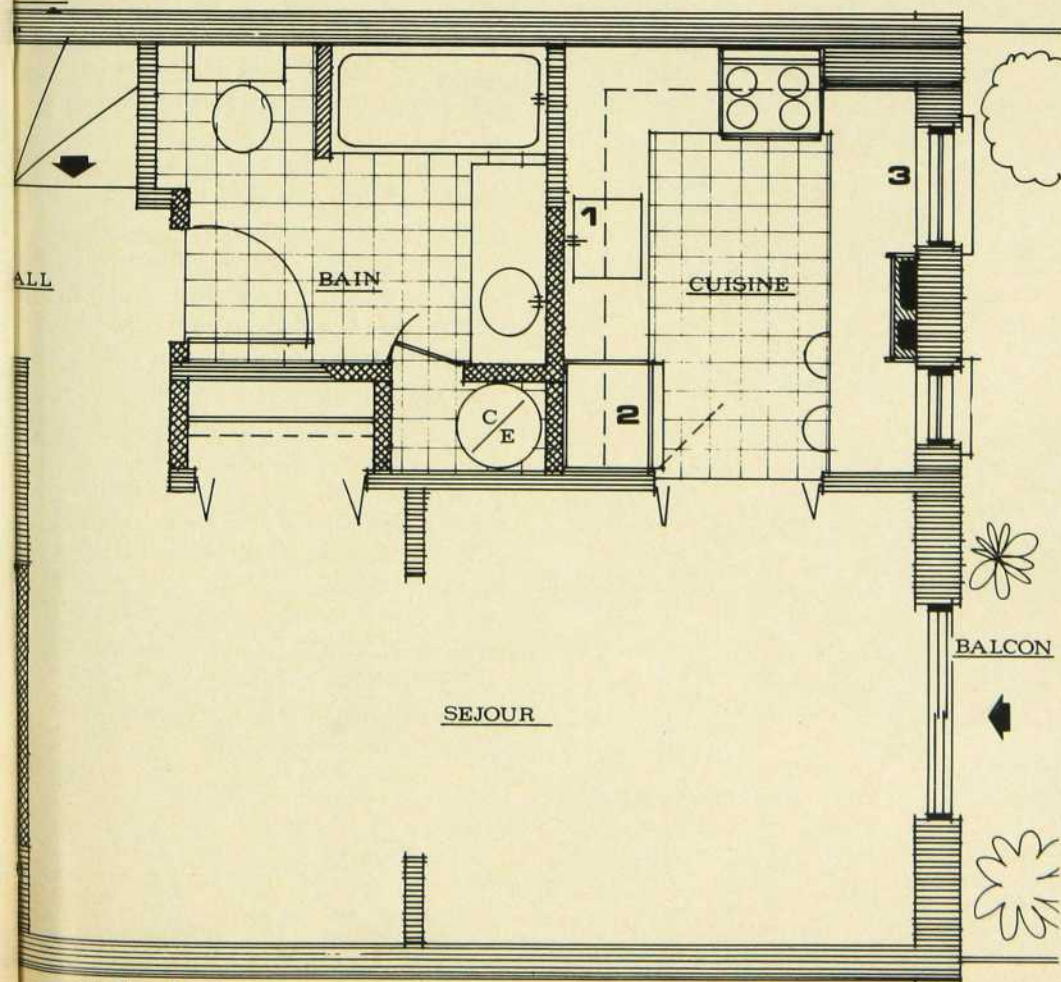
Plus tard, on songera à des travaux d'aménagement plus importants. Les modifications se feront alors en profondeur. L'arrière de la maison est exposé au soleil et les bruits de la rue sont moins perceptibles. Pourquoi ne pas y transférer la pièce de séjour et, tant qu'on y est, transformer aussi le balcon en terrasse, accessible du séjour par une porte coulissante? Cette solution permettra de remplacer la porte de la cuisine par une fenêtre et de gagner beaucoup d'espace. Un autre point noir: la salle de bains. Voyez les changements: on en fait une belle pièce pourvue de tout le confort souhaité, proche maintenant de la chambre.

Et quelle belle cuisine on y gagne! Une cuisine idéale, en forme de «U». Réfrigérateur, évier, cuisinière, le tout bien organisé et à portée de la main. Pas de circulation, donc du calme pour cuisiner. De la lumière, du rangement. Dans cette version améliorée, les armoires seront blanches, le papier peint à petits motifs couvrira les murs et le plafond d'où des spots blancs éclaireront l'ensemble. On pourra manger ou travailler, assis sur un tabouret devant la fenêtre, et rêver... en contemplant l'horizon vert et feuillu du balcon transformé en jardin!

Et maintenant tous les détails  
sur la manière de libérer  
l'espace dans la cuisine.



solution A



solution B



Réchauffez l'atmosphère de vos pièces grâce à de magnifiques tapis berbères Tisca 100% laine entièrement faits à la main.

## Perfection

Un royaume de tapis à vos pieds

1183 Sainte-Catherine ouest 842-9991  
950 Begin, Saint-Laurent 334-6963



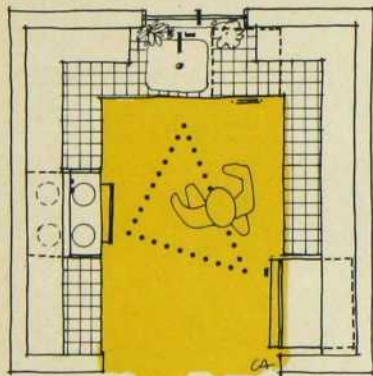
# PENSER SA CUISINE DANS LES DÉTAILS

**CUISINE  
&  
COMPAGNIE**

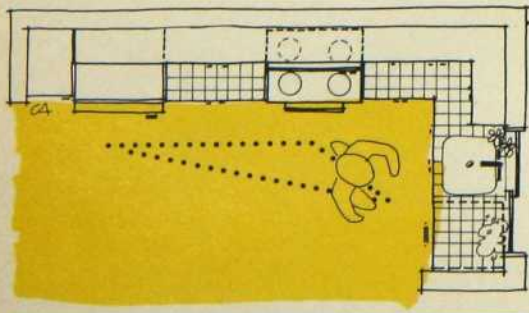
La règle d'or de l'aménagement d'une cuisine consiste à s'organiser pour que l'évier, la cuisinière et le réfrigérateur forment un triangle. Si l'emplacement de ces trois éléments répond à ce critère, il facilite la tâche du cuisinier. On comprendra donc aisément qu'il est indispensable de bien planifier sa cuisine.

Ce triangle idéal peut se réaliser de diverses façons. Les principales versions ont nom: cuisine en ligne, en parallèle, en U et en L.

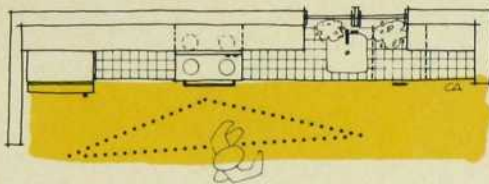
La cuisine en U, ou en fer à cheval, forme un triangle équilatéral. Il s'agit donc d'un modèle du genre: sur chacun des trois murs, on dispose un seul de ces éléments.



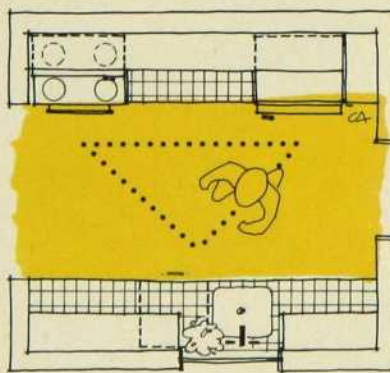
La cuisine en L, ou en angle, voit son triangle de travail courir sur deux murs.



Dans une cuisine longue et étroite, on se contente d'aligner les appareils électroménagers et l'évier sur le même mur, tout en laissant de l'espace entre chacun des éléments. C'est la cuisine en ligne.



Lorsque sur un mur on retrouve la cuisinière d'un côté et le réfrigérateur de l'autre avec un grand plan de travail entre les deux, et sur un mur parallèle le(s) évier(s) et un coin pour le lave-vaisselle, on désigne cet aménagement sous le nom de cuisine parallèle, cuisine Pullman ou cuisine-couloir.



Après avoir choisi l'un de ces plans de base, il faut prévoir d'autres détails. Et tout d'abord, l'îlot ou bloc central, plus ou moins équipé selon l'espace et les moyens dont on dispose. Celui-ci devient l'épicentre de la cuisine dans l'un ou l'autre des modèles. Bien que pas essentiel, il est très pratique parce qu'il permet d'économiser les allées et venues fatigantes.

La disposition des appareils et des meubles de rangement doit être rationnelle, c'est-à-dire dans un ordre qui corresponde à leur utilisation, au stockage des ustensiles et des provisions, à la confection d'un repas et à son service. Ainsi, les produits d'entretien et la poubelle ont place sous l'évier, les ustensiles et robots ménagers près des plans de travail, le four non loin de la décharge (plan à l'épreuve de la chaleur) et la décharge près de la table, un sèche-torchons à côté du lave-vaisselle...

Une mise en garde s'impose en terminant. Il est inutile d'imiter aveuglément tous ces schémas. Un aménagement peut plaire sans pour autant satisfaire: certaines cuisines ont des caprices et elles auront tôt fait de rendre la solution-miracle une solution-mirage. L'utilisateur doit apporter ses goûts, ses habitudes et son ingéniosité. Il doit confronter les renseignements de diverses sources spécialisées et tenir compte de ses expériences vécues et de ses aspirations personnelles. Une cuisine pensée, oui! Mais une cuisine qu'on aura pensée... soi-même.

Pour retirer le maximum du confort qu'on attend de la disposition intelligente de l'équipement perfectionné mis aujourd'hui à notre disposition, il ne faut pas perdre de vue quelques détails de base importants:

- Ne pas se contenter de fixer des boîtes au mur en guise d'armoires, mais planifier sa cuisine en confiant son aménagement à des gens responsables. Ils prendront la mesure des surfaces dont on dispose, demanderont la liste des appareils électroménagers pour les intégrer aux armoires, établiront des plans pour une cuisine de volume ou personnalisée, conforme au budget et aux exigences et offriront une garantie de qualité et de durabilité.
- Ménager des allées de circulation autour des plans de travail, de manière à économiser au maximum les gestes et les pas.
- Bien éclairer la cuisine. Si la disposition de la pièce ne le permet pas, ménager des ouvertures dans le mur du côté des fenêtres situées dans les pièces contiguës. De toute manière, installer des rampes garnies de tubes fluorescents ou des spots éclairant les plans de travail, ou encore, un plafond lumineux.
- Multiplier les espaces de rangement pour matériels de tous formats et équipements variés, de façon à avoir sous la main les ustensiles d'utilisation courante.
- Prévoir un grand placard à provisions en annexe de la cuisine.
- Ranger chaque objet, chaque produit, chaque ustensile, dans un endroit bien spécifique en les disposant de telle sorte qu'on puisse les repérer au premier coup d'oeil.
- Choisir des matériaux solides qui ne craignent ni les chocs thermiques ni les chocs tout court. Lavables en tout cas.
- Choisir les électroménagers selon des besoins réels plutôt que par désir de posséder le dernier cri des appareils. Étudier ses habitudes, ses goûts, et acheter ensuite ce qu'on sera sûr d'utiliser.
- Préférer la qualité plutôt que la quantité en matière de batterie de cuisine. Se borner à l'essentiel mais dans des marques et des matériaux éprouvés. Plus tard, à l'usage, à mesure que les habitudes et les goûts culinaires évoluent, on ajoutera pièce par pièce les ustensiles dont on se découvrira le besoin.
- Aménager à proximité du four une surface faite d'une matière insensible à la chaleur, qui résiste également aux rayures, pour servir de décharge et de planche à découper.
- Détail très important pour les plans de travail...les éloigner des plaques chauffantes. Un geste maladroit, inconsidéré... et c'est l'accident! Le meilleur emplacement se trouve face aux feux et au four... Il suffit de se retourner.
- Eviter de placer le réfrigérateur à côté de la cuisinière pour prévenir les chocs de température.
- Installer une hotte de ventilation indispensable pour purifier l'atmosphère, même si on utilise une plaque chauffante munie d'un système de ventilation intégré. Les odeurs et les fumées peuvent devenir toxiques.



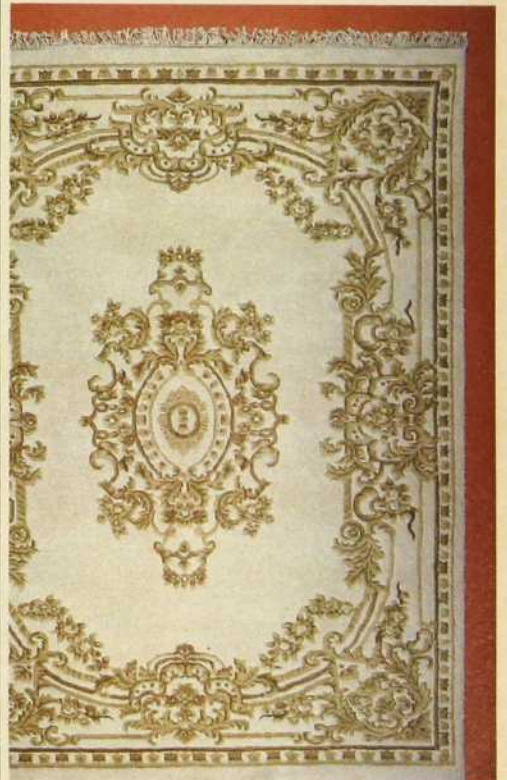
La richesse des trésors chinois est à votre portée grâce à ce splendide tapis fait à la main.

La splendeur orientale se retrouve dans ce tapis au dessin Aubusson. Fait à la main.

# Perfection

Un royaume de tapis à vos pieds

1183 Sainte-Catherine ouest 842-9991  
950 Begin, Saint-Laurent 334-6963



Comment être infidèle  
sans tromper personne...

Une tentation  
pour les amateurs de cognac  
et autres boissons fines.

*Crown Royal*

Laissez-vous tenter.



# On a parlé d'eux

Répertoire pratique des noms et adresses  
des vedettes de ce numéro:  
magasins ou boutiques, décorateurs ou artisans...

**Amiel Ltée, Les Distributions**  
1122, rue Berlier  
Ville de Laval H7L 3R9 (514) 381-8013

**Arco Inc.**  
134, 7e avenue, C.P. 430  
Daveluyville G0Z 1C0 (819) 367-2392

**Après l'Éden**  
3835, rue Saint-Denis  
Montréal H2W 2M4 (514) 844-0350

**Armoires de cuisine canadienne D.C. Inc.**  
2252, rue Limoges  
Longueuil J4G 1E3 (514) 651-6941

**Armoires de cuisine québécoise Camille Roy Inc.**  
2661, boul. du Versant-Nord  
Sainte-Foy G1V 1A3 (418) 658-1819

**Armoires de cuisine Rive-Sud Ltée**  
1630-C, boul. Provencher  
Brossard J4W 2V6 (514) 465-1512

**Armoires Mirabel Enr.**  
8261, boul. Saint-Laurent  
Montréal H2P 2M1 (514) 384-2010

**Arthur Quentin Enr.**  
3960, rue Saint-Denis  
Montréal H2W 2M2 (514) 843-7513

**À Table**  
1, square Westmount  
Westmount H3Z 2P9 (514) 935-9317

**Batimat Ltée**  
4790, rue Jean-Talon ouest  
Montréal H4P 1W9 (514) 735-5747

**Belle Cuisine Enr.**  
1200, rue Bishop  
Montréal H3G 2E3 (514) 861-6751

**Birks et fils Ltée**  
1240, carré Phillips  
Montréal H3B 3H4 (514) 392-2511

**Bleu Nuit**  
3913, rue Saint-Denis  
Montréal H2W 2M4 (514) 843-5702

**Boutiquatou**  
1354, rue Fleury est  
Montréal H2C 1R5 (514) 389-6066

**Boutique Impulsion**  
363, rue Saint-François-Xavier  
Montréal H2Y 3P9 (514) 288-0314

**Boutique Octogone**  
2105, rue de la Montagne  
Montréal H3G 1Z8 (514) 844-9644

**Boutique Philippe Dagenais**  
1331, avenue Greene, bureau 215  
Westmount H3Z 2A5 (514) 931-7294

**Boutique Poi Martin**  
2195, rue Crescent  
Montréal H3G 2C1 (514) 844-3416

**Bowring**  
Les Terrasses  
705, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 4G5 (514) 849-1811

**Cache-Pot, Le**  
5055, rue Saint-Denis  
Montréal H2J 2L9 (514) 288-5330

**Céramique Décor M.S.S. Inc.**  
4220, 3e avenue ouest  
Charlesbourg G1H 6T1 (418) 627-0122

**Chevrier, Monique, C.N.D.**  
Institut National des Viandes Inc.  
10216, boul. Lajeunesse  
Montréal H3L 2E2 (514) 389-8241

**Claude, Pierrette**  
89, rue Seaton  
Toronto M5A 2T2 (416) 862-0980

**Cocotte, La**  
Place Bonaventure — niveau du métro  
Montréal H5A 1B8 (514) 861-7920

**Connaissance Ltée, Les tissus et papiers peints**  
1632, rue Sherbrooke ouest  
Montréal H3A 1C9 (514) 931-2437

**Cuisines Francis Inc., Les**  
625, rue Marais  
Ville Vanier G1M 2Y2 (418) 687-1152

**Cuisine Lamtech**  
2275, rue Picard  
Saint-Hyacinthe J2S 1H2 (514) 773-6019

**Cuisines Ménard Inc.**  
7784, rue Notre-Dame est  
Montréal H1L 3K2 (514) 353-4800

**Cuisines Multiform Ltée**  
5525, chemin Upper Lachine  
Montréal H4A 2A5 (514) 483-1800

**Cuisines 3M, Les**  
Centre d'achats L'Acadie-Sauvé  
1434, rue Sauvé ouest  
Montréal H4N 1C5 (514) 334-6646

**Dawson, Iris**  
2191, rue Souvenir  
Montréal H3H 1R9 (514) 935-4192

**Deco Design**  
1504, rue Sherbrooke ouest  
Montréal H3G 1L3 (514) 937-9178

**Décoration Jean Meunier Inc.**  
25, rue Webster  
Saint-Lambert J4P 1W9 (514) 672-2708

**Desbois, Rollande**  
913, rue Hartland  
Outremont H2V 2X9 (514) 341-1150

**DixVersions**  
4361, rue Saint-Denis  
Montréal H2J 2L2 (514) 845-1002

**EAF Ltée, Les distributeurs**  
8020, rue Jean-Brillon  
La Salle H8N 2J5 (514) 364-1844

**Eaton**  
677, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 3Y6 (514) 842-9331

**Femand Bélanger Ltée**  
11840, 55e avenue  
Montréal H1E 2K3 (514) 648-4989

**Francoeur, Lorraine**  
Société Radio-Canada  
1400, boul. Dorchester est, C.P. 6000  
Montréal H3C 3A8 (514) 285-2378

**Goyer-Bonneau, potiers**  
2124, rue des Tulipes  
Carignan J3L 4A8 (514) 658-5166

**Hains, Lisette**  
3665, rue Landerneau  
Trois-Rivières-Ouest G8Y 3N5 (819) 379-3864

**Institut culinaire Henri Bernard Inc.**  
2015, rue de la Montagne  
Montréal H3G 1Z9 (514) 843-6481

**Herbier de Provence, L'**  
396, avenue Laurier ouest  
Montréal H2V 2K7 (514) 274-8959

**Import Bazaar**  
1108, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 1H4 (514) 866-6166

**Industries Unik Ltée, Les**  
671, rue Léveillé  
Terrebonne J6W 1Z9 (514) 471-1206

**Intérieurs d'aujourd'hui Ltée**  
Galeries Dupuis  
845, rue Sainte-Catherine est  
Montréal H2L 4M4 (514) 845-4450

**La Baie**  
585, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 3Y5 (514) 281-4422

**Lajoie, Roger**  
Bobrow et Fieldman Ltée, architectes  
4455, rue Sherbrooke ouest  
Westmount H3Z 1E7 (514) 931-5871

**Lauzé + Lafrance, designers d'intérieur**  
Le Cours Le Royer  
60, rue de Brésolles, bureau 108  
Montréal H2Y 1V5 (514) 843-8069

**Leon Jung Ltée**  
999, rue Clark  
Montréal H2Z 1K1 (514) 681-9747

**Magnan et fils Inc., R.**  
5626, boul. des Forges  
Trois-Rivières G8Y 1X7 (819) 373-2314

**Maison d'Émilie, La**  
1007, avenue Laurier ouest  
Outremont H2V 2L1 (514) 277-9725

**Maison des verres et accessoires à vin de Montréal Inc.**  
2001, rue Université  
Montréal H3A 2A6 (514) 842-4459

**Marbres et céramiques européens Ltée**  
6915, rue Jarry est  
Montréal H1P 1W7 (514) 327-4443

**Michel Émond et associés**  
309, rue Sainte-Hélène  
Québec G1K 3L6 (418) 529-6280

**Monette, Claude**  
304, Place d'Youville  
Montréal H2Y 2B6 (514) 849-2144

**Multiplex Inc.**  
Route Transcanadienne, C.P. 490  
Saint-Germain-de-Grantham J0C 1K0  
(819) 395-4279

**Noresco Canada Inc**  
970 Montée de Liesse  
Saint-Laurent H4T 1W7 (514) 337-5503

**Pâtisserie de Gascogne, La**  
Jean-Michel Cabanes  
6095, boul. Gouin ouest  
Montréal H4J 1E7 (514) 331-0550

**Pierre Lanue, fleuriste**  
4008, rue Saint-Denis  
Montréal H2W 2M2 (514) 288-8038

**Ramca Ltée, Les carreaux**  
835, avenue Querbes  
Outremont H2V 3X1 (514) 274-8361

**René Varaud restaurateur**  
Les Terrasses — niveau rouge  
705, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 4G5 (514) 843-8592

**Réveillon papiers peints et tissus**  
1528, rue Sherbrooke ouest  
Montréal H3A 1C9 (514) 933-0067

**Simpsons**  
977, rue Sainte-Catherine ouest  
Montréal H3B 3Y7 (514) 842-3241

**Sopamco Inc.**  
415, rue Deslauriers  
Saint-Laurent H4N 1W2 (514) 336-3580

**Struc-Tube**  
289, rue Sherbrooke ouest  
Montréal H2X 1Y1 (514) 844-4608

**Tapitec Inc.**  
1437, rue Bégin  
Saint-Laurent H4R 1V8 (514) 334-8101

**Tremblay, Serge**  
651, boul. Talbot  
Chicoutimi G7H 6A5 (418) 549-8293

**Valençay Inc., Le**  
Gilles-André Vaillancourt  
1545, avenue Docteur Penfield, bureau 1003  
Montréal H3G 1C7 (514) 932-8131

**Vallières, Jean**  
Atelier La Mailloche  
365, avenue Royale  
Beauport G1E 1X7 (418) 663-2097

**Van Houtte Inc., A.L.**  
272, rue Sainte-Catherine est  
Montréal H2X 1L4 (514) 288-1632

**Van Leeuwen Boomkamp Ltée**  
430, Highway 7  
Kanata, Ont. (613) 836-1400

**Walter L. Brown**  
C.P. 485, rue Deauville  
Place Bonaventure, étage D  
Montréal H5A 1A9 (514) 866-0925

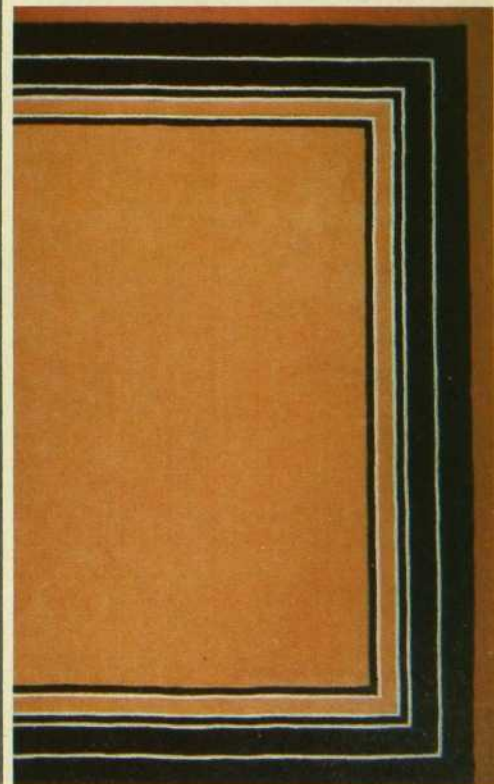


Tapis Conestoga 100% laine. Le complément parfait de votre intérieur. Vaste choix de teintes et de grandeurs.

## Perfection

Un royaume de tapis à vos pieds

1183 Sainte-Catherine ouest 842-9991  
950 Bégin, Saint-Laurent 334-6963



# Des garanties dont nous sommes fiers!



## FASCINATION

Un bijou de famille... prestige

Vous trouverez l'adresse de votre marchand Prestige dans les Pages Jaunes, sous la rubrique "meubles".

Fabriqués exclusivement pour les magasins Prestige, les appareils électroménagers FASCINATION sont élégants, fonctionnels et bien construits.

C'est pourquoi Prestige n'a pas hésité à apposer une garantie de 10 ans sur le moteur-compresseur de ses réfrigérateurs, et de 5 ans sur les éléments de surface de ses cuisinières.

Voyez la gamme complète des appareils électroménagers FASCINATION, et vous comprendrez pourquoi nous sommes fiers de nos garanties.

par Nicole Charest

Chère cuisine! Il y a des numéros qui, malgré tout le plaisir qu'ils offrent, semblent plus difficiles à mitonner que d'autres: on s'est ainsi rendu compte que passer la journée dans la cuisine du journal ne vous donnait plus très envie de la faire le soir! À vrai dire, il n'y eut que Pierre Deschênes pour rentrer chez lui et, curieux masochisme, se retrouver dans le «fond de l'arrière-cuisine» de Jacques Ferron. Sans doute parce que dans ce livre il est question de tout... sauf de cuisine.

Depuis Jules Verne, la cuisine, mi-anitre d'alchimiste mi-laboratoire d'hôpital, fait rêver les chantres du futur. Il est vrai qu'il s'agit là d'un splendide terrain d'expérimentation que les spécialistes de l'électroménager n'ont pas fini d'explorer.

Mais la cuisine des années 80 n'est pas que le royaume de l'électronique même si son décor habilement truffé de gadgets sophistiqués, lui en donne quelque peu l'allure. Aucune guerre des étoiles ne s'annonce. La cuisine s'ordonne de plus en plus vers une pièce à vivre avec son luxe, sa chaleur, ses couleurs, ses astuces. La vaisselle est bien rangée, les provisions sont stockées, le froid contrôlé et la chaleur acclimatée. Elle nous a semblé heureuse, paisible, «sécurisante» en somme, cette cuisine que nous vous présentons tout au long de ces pages.

Mais y a-t-il d'une année à l'autre de réels progrès dans la conception des cuisines? Oui, si l'on prend progrès dans sa signification la plus large, celui d'une amélioration, d'une évolution. Bien sûr, la grande marche des cuisines s'est opérée au cours de la dernière décennie d'une manière spectaculaire: dans l'agencement, l'équipement, la nette mise en place, une fois pour toutes, d'une méthode de rangement et par conséquent de travail où les appareils deviennent invisibles, parce que encastrés, recouverts d'un bois accueillant, de stratifiés résistants et inrayables, ou d'inox.

De plus en plus des tables de cuisson sont insérées dans le plan de travail, des blocs centraux ou des meubles en épi réduisent les circulations autour des points-clefs sauvant ainsi un temps précieux, des fours à micro-ondes sont le complément du congélateur, des micro-processeurs activent le lave-vaisselle, et d'ici à ce qu'on apprivoise l'ordinateur avec commande centrale de toute la cuisine, il n'y a qu'un pas que la technologie nous fera vite franchir.

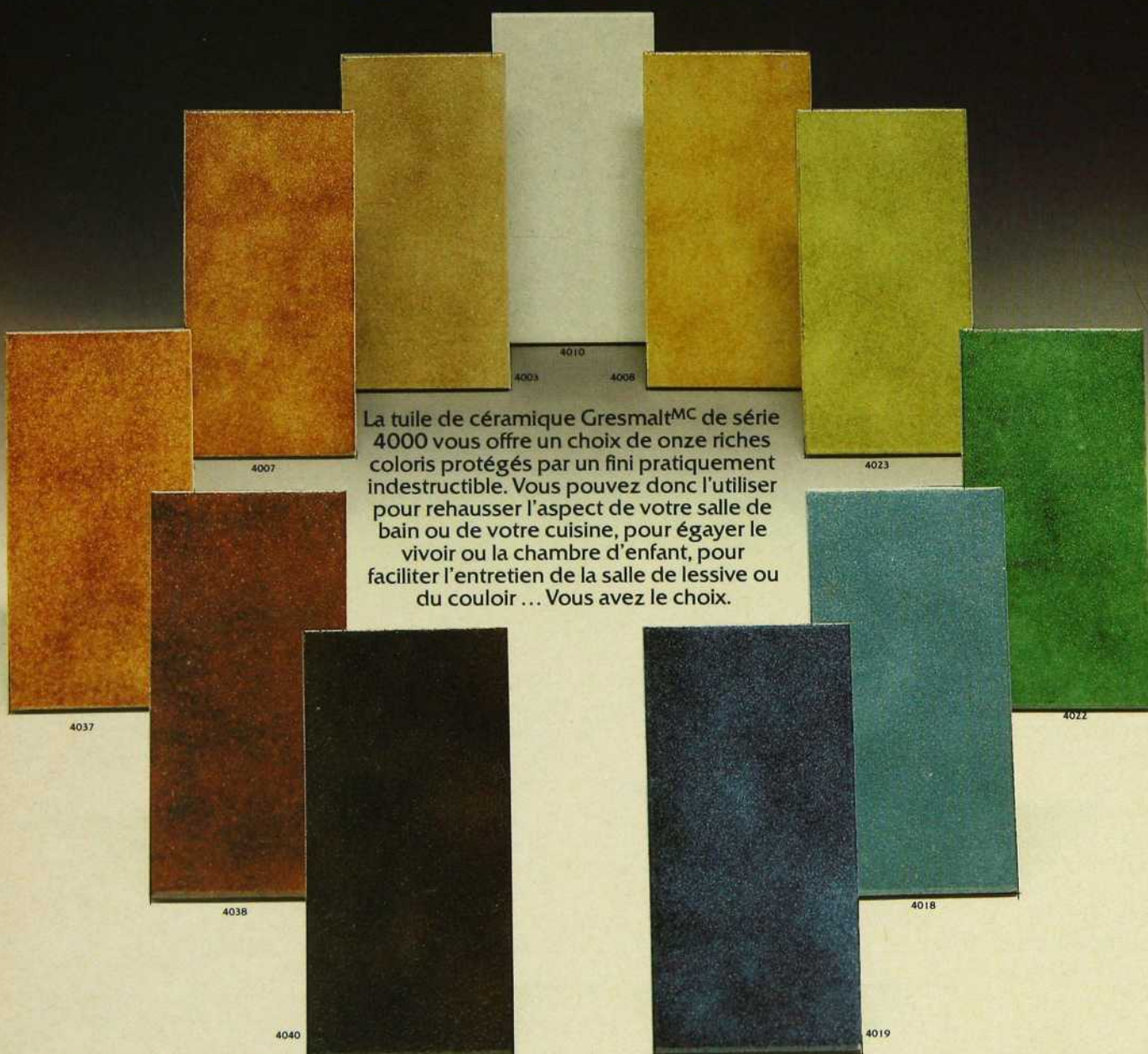
Page après page, nous avons voulu ce mois-ci vous aider à déterminer les matériaux, les couleurs, les objets qui donnent son ton à une cuisine, vous proposer certaines idées de disposition qui associent exigences techniques et harmonie de l'ensemble. À vous de faire le choix.

Ce qui est sûr c'est que la cuisine devient de plus en plus un lieu de confort, un endroit agréable qui anime la vie familiale. Car elle est le cœur de la maison; y naissent les goûts et les odeurs qui font le parfum d'une journée.

Le mois prochain: un numéro-séduction. Des maisons qui font du charme, où l'on se sent bien, en harmonie. Des couleurs tendres et gaies qui font l'été, et des couleurs plus fortes qui font le décor. Un Recevoir fleuri de croquantes salades. La douceur de juin, son acidité, sa chaleur, un air de farniente. Un certain bonheur.



# le Choix



La tuile de céramique Gresmalt<sup>MC</sup> de série 4000 vous offre un choix de onze riches coloris protégés par un fini pratiquement indestructible. Vous pouvez donc l'utiliser pour rehausser l'aspect de votre salle de bain ou de votre cuisine, pour égayer le vivoir ou la chambre d'enfant, pour faciliter l'entretien de la salle de lessive ou du couloir ... Vous avez le choix.



En exclusivité  
chez les  
distributeurs suivants:

#### Boucherville

La Jolie Tuile  
651 chemin du Lac  
J4B 5E4  
(514) 641-1181

#### Drummondville

Céramiques roulantes Enr.  
1885 boul. St-Joseph  
J2B 1R4  
(819) 477-5122

#### Granby

Centre Décoration Bouthiette  
415 rue Principale  
J2G 2W9  
(514) 378-6468

#### Iberville

Décor Chez-Nous  
420 Deuxième avenue  
J2X 2B8  
(514) 346-8692

#### Joliette

Joliette Céramique Inc.  
142 rue Gameau  
J6E 2P4  
(514) 756-1328

#### Laprairie

Draperies du Québec Inc.  
(Place de la Citière)  
50 boul. Taschereau J5R 4V3  
(514) 659-4695

#### Laval

Les Carreaux Cavana Ltée  
1658 boul. St-Martin  
H7S 1M9  
(514) 688-1916

#### Laval

Les Céramiques Expo  
433 boul. St-Martin  
H7M 1Y8  
(514) 667-9103

#### Laval

Céramique M.C.M. Inc.  
4895 des Laurentides  
H7K 2J6  
(514) 625-2497

#### Les Cèdres

Divers Décor  
780 chemin St-Féréol  
J0P 1L0  
(514) 452-4141

#### Mont-Laurier

Plomberie Martine  
284 rue Du Pont  
J9L 2P8  
(819) 623-2520

#### Montréal

Céramique Pie IX  
9151 boul. Pie IX  
H1Z 3V9  
(514) 327-1211

#### Plessisville

Émile Bélanger  
2426 St-Calixte  
G6L 1S5  
(819) 362-2795

#### Repentigny

Plomberie Payette & Perreault  
79 Laroche, C.P. 230  
J6A 5J1  
(514) 581-5512

#### Repentigny

Tapis Claude Guy  
372 Notre-Dame  
J6A 2A5  
(514) 585-2248

#### Rimouski

Romuald Turgeon  
245 Michaud  
G5L 5Z7  
(418) 723-8174

#### St-Georges de Beauce

Décor Plus Enr.  
9065 boul. Lacroix  
G5Y 2B4  
(418) 228-0500

#### St-Hyacinthe

Jean Rousseau Inc.  
1375 rue Choquette  
J2S 6E9  
(514) 773-1930

#### Sorel

Léo Parent  
79 Augusta  
J3P 1A6  
(514) 743-3138

#### Trois-Rivières

Céramique Desrochers Ltée  
2505 des Récollets  
G9A 5M6  
(819) 378-2034 ou 2042



GALET N° K 380 - 1,50 m x 2,20 m (59" x 87")

# Signez votre tapis avec PINGOUIN®... vous en avez les moyens!

**Plus de 250 modèles  
faciles à réaliser vous-même.**

En un tournemain, la technique du tapis au point noué n'aura plus de secrets pour vous. Et vous pourrez choisir le style, les dimensions, la forme, le motif et le modèle de tapis que vous aimez. "Super design", classique, romantique, rustique, d'Orient, d'Aubusson ou d'Afrique...

**Une vaste gamme  
de 76 coloris-décor.**

Des couleurs solides à la lumière, inaltérables et faciles à entretenir qui garderont longtemps toute leur fraîcheur.

Personnalisez votre intérieur. Allez consulter le catalogue Tapis-Pingouin chez votre dépositaire Pingouin.

**PINGOUIN** 



# UNE FÉERIE DE CÉRAMIQUES

importées d'Italie,  
France, Mexique, Brésil

Les carreaux



Ltée

Choix complet de carreaux décoratifs  
de marbre et d'ardoise pour murs et sols.

Visitez nos salles de montre offrant  
un service complet de décoration et avis techniques.

**Montréal:** 835, av. Querbes, coin Van Horne - (514) 270-9192

**Québec:** 1165, rue Gouin, suite 130 (via Vincent-Massey) - (418) 683-2987

**Toronto:** 945, av. Eglinton est - (416) 425-7755

**Ottawa:** 1435 Cyrville Road - (613) 749-5922

**Chicoutimi:** 1171, boul. Talbot - (418) 549-7083

**Rimouski:** 288, rue St-Germain est - (418) 722-7088

Plus de 200 distributeurs à travers le Canada, pour information: (514) 270-9192