

Le fromage à raclette

made in Québec



C'est dans ce haloir que l'affinage des fromages se fait. Quinze tonnes peuvent y prendre place. Pour le moment, 3 000 livres de Noyan, en meules de 2 kg, et 2 000 livres de raclette en meules de 3kg et de 6kg, en sortent par semaine. Ils portent la marque Bromont. Dans ses murs actuels, la capacité de production de l'entreprise peut être doublée.



Dans le haloir, c'est à la main, tous les deux jours, que chaque fromage est lavé méthodiquement. Ce n'est qu'à cette condition que l'affinage se fait convenablement.

TEXTES : FRANÇOISE KAYLER

PHOTOS : JEAN GOUPIL

■ C'est autour d'une fondue que l'on a reçu pendant longtemps. La mode s'est un peu déplacée. Et voilà que la raclette commence à avoir le même succès. Pour rassembler du monde autour d'une table, en se donnant le moins de mal possible, on n'a jamais inventé mieux. Chacun fait soi-même sa petite cuisine, à son rythme et à son goût!

C'est sur le fromage que repose la raclette. Du fromage que l'on fait fondre et que l'on sert, tout simplement, sur une pomme de terre en robe des champs. Comme tous les plats simples, pour être bonne, la raclette doit s'appuyer sur un excellent produit.

Comme la fondue au fromage, c'est en Suisse qu'elle est née. L'emmental, le gruyère, les pâtes cuites en général, entrent dans le caquelon à fondue. Un autre type de fromage, à pâte pressée non cuite, est utilisé pour préparer la raclette. C'est l'importation qui fournissait exclusivement les amateurs de raclette. Depuis quelques mois le fromage à raclette est produit au Québec. Il semble même que Fritz Kaiser en soit le seul fabricant au Canada.

Suisse de naissance, fromager de formation, fils de producteur laitier, Fritz Kaiser transforme le lait des vaches de sa famille en suivant méthodiquement les règles immémoriales de la fabrication fromagère. Dans cette petite fromagerie toute neuve, rutilante, il réussit à mettre les techniques industrielles à son service pour pouvoir continuer à faire le fromage... manuellement. Pasteurisé, comme il doit l'être par réglementation canadienne, le lait suit ensuite le chemin classique et tranquille qui passe par la coagulation, le coupage du caillé, l'égouttage, la mise en moule, en saumure, en presse, pour finir par l'affinage. Chaque étape est déterminée par la précédente et seule l'expérience du fromager peut garantir le succès: un fromage bien fait.

La qualité du lait est la première garantie. C'est le lait qui fait le fromage. Et c'est pour cette raison que Fritz Kaiser le choisit méthodiquement. Son point de repère: la façon dont sont nourries les vaches. L'affi-

nage du fromage est une autre garantie. Pour qu'un caillé, blanc et plastique, s'assouplisse et devienne souple et crémeux, il faut que le temps permette aux bactéries spécifiques qu'il contient de travailler. Le temps d'affinage de la raclette est de deux mois. Celui du Noyan, autre fromage que produit Fritz Kaiser avec succès, est de six à sept semaines. Et ce fromager refuse de laisser sortir une meule si elle n'a pas atteint le point de maturité voulu.



En Suisse, traditionnellement, c'est devant un feu de cheminée que l'on fait fondre le fromage, en exposant la coupe d'une demi-meule à la chaleur. Lorsque le fromage fond, on le « racle » avec un couteau. Les appareils à raclette, que l'on place sur la table, simplifient la présentation. Découpé en petites tranches, le fromage est déposé dans une coupelle que l'on place sous un élément chauffant. Cornichons, petits oignons marinés accompagnent ce fromage que l'on fait couler sur une pomme de terre.

Les abats, un mets qui gagne à être mieux connu

■ De nos jours, les consommateurs recherchent des aliments simples à préparer, rapides à cuire et à prix abordables.

Les gens laissent souvent de côté certains morceaux de viande parce qu'ils les connaissent mal, tant au point de vue de leur goût que de celui de leur valeur nutritive. En fait, les abats répondent à toutes les attentes des consommateurs d'aujourd'hui : on les prépare facilement, rapidement et à peu de frais.

Que sont les abats ?

Les abats sont les parties comestibles qui restent après la préparation de la carcasse d'un animal. Pour cette raison, on les appelle souvent le « cinquième quartier ».

Il existe des morceaux tendres, comme le foie et les rognons de veau, de porc ou d'agneau, qui n'ont pas besoin d'être cuits lentement. On fait généralement frire ou griller ceux-ci. Les abats du boeuf, le coeur et les tripes de plusieurs animaux sont moins tendres. On choisira pour ceux-là une cuisson lente qui permettra aux morceaux de devenir tendres. On suggère, entre autres, de braiser ces morceaux ou de les cuire en cocotte.

Dans cette rubrique, nous étudierons d'une façon plus spéciale les foies et les rognons.

Le foie

Le foie de l'agneau et celui du veau sont excellents frits et grillés. On préfère souvent le foie de veau, plus tendre et savoureux. Cependant, ce dernier ne contient pas plus de fer ni de vitamines. Le foie d'agneau est plus économique.

On peut aussi frire et griller le foie de porc. Pour atténuer sa saveur, plutôt forte pour ces modes de cuisson, on doit le faire tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau salée.

Le foie de boeuf est le moins cher, mais il est aussi le plus coriace et sa saveur est plus forte. Il est donc préférable de l'utiliser dans les braisés ou les ragoûts. On conseille de le faire tremper dans l'eau salée pendant toute une nuit.

Les foies de poulet ont une saveur riche et sont relativement économiques. On les utilise surtout dans les pâtés.

La valeur nutritive du foie

Le foie contient beaucoup de vitamines du complexe B. Il est aussi très riche en fer. On aurait avantage à inclure le foie au menu au moins une fois par semaine.

On doit manger le foie quand il est très frais. Une portion normale équivaut à 75 à 100 g (3 à 4 oz).

La cuisson du foie

Le foie est à peu près exempt de gras. Il est donc recommandé de bien huiler les deux côtés du grill ou le poêlon, quand on fait cuire un morceau de foie. Dans le poêlon, on peut aussi ajouter un peu de beurre, si on le désire.

En recouvrant de bacon le morceau de foie qu'on cuit, on le garde plus juteux et plus tendre.

On doit déposer le foie sur l'huile très chaude, pour sceller la surface, jusqu'à ce qu'il devienne grisâtre. Ensuite on abaisse la température pour achever la cuisson d'une façon uniforme.

On doit surveiller le temps de cuisson : une pièce trop cuite devient dure.

Les rognons

Les rognons de porc et d'agneau sont plus petits que ceux du

boeuf. Ils n'ont qu'un seul lobe et ont une forme qui rappelle un haricot. On recommande de les faire dégorger en les trempant pendant environ deux heures dans de l'eau salée. Cette opération permet de débarrasser les rognons des impuretés et du sang.

Les rognons de veau sont plus tendres et plus délicats que ceux du porc, mais ils sont plus dispendieux. Ceux-ci ont trois lobes, ce qui leur donne une forme bien différente des précédents.

Les rognons de boeuf sont plus gros, mais aussi plus coriaces. Leur saveur est forte.

On doit choisir des produits très frais, de préférence, entourés de leur gras. Généralement, les produits locaux répondent à ces exigences. On doit éviter les rognons d'une couleur foncée, qui manquent de fermeté et qui dégagent une forte odeur.

La valeur nutritive des rognons

Tout comme le foie, les rognons sont plus riches, en vitamines du complexe B, en fer et en plusieurs minéraux, que la plupart des autres viandes.

La cuisson des rognons

La cuisson des rognons sur le grill ou un feu très chaud, doit être très brève. Une cuisson prolongée les rend coriaces.

On doit servir les rognons, frits ou grillés, immédiatement : ils se gâtent très rapidement.

La semaine prochaine, la rubrique nous fera apprécier les fruits exotiques.

Rognon de boeuf et grand-père

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 2 heures

Rendement : 6 portions

INGRÉDIENTS :

Rognon de boeuf	500 g (1 lb 2 oz)
Eau froide	quantité suffisante
Tranche de bacon	4
Cube de boeuf de 2cm (3/4 po de côté)	500 g (1 lb 2 oz)
Oignon en dés	400 mL (1 1/2 tasse)
Feuille de laurier	1/2
Ail haché	5 mL (1 c. à thé)
Champignons en quartiers	800 mL (3/4 tasses)

MÉTHODE :

- 1 Parer les rognons, c'est-à-dire retirer la pellicule transparente qui les entoure, les nerfs et la graisse du centre.
- 2 Couper les rognons en morceaux de 2 cm (3/4 po) de côté.
- 3 Faire blanchir les rognons en les plongeant dans l'eau froide, en amenant à ébullition, puis en rafraichissant sous l'eau froide.
- 4 Égoutter.
- 5 Cuire le bacon, au four ou à la poêle, et récupérer le gras.
- 6 Réserver le bacon pour un autre usage.
- 7 Chauffer le gras de bacon à feu vif et y faire revenir les cubes de boeuf.
- 8 Ajouter les oignons et faire colorer légèrement.
- 9 Ajouter les rognons, le laurier, l'ail et les champignons.

INGRÉDIENTS :

Sauce brune	200 mL (1/2 tasse)
Bouillon de boeuf	500 mL (2 tasses)
Vin rouge	100 mL (1/2 tasse)
Sel	au goût
Poivre frais moulu	au goût
Pomme de terre en cubes	500 mL (2 tasses)
Carotte en cubes	250 mL (1 tasse)
Navet en cubes	250 mL (1 tasse)
Eau bouillante	quantité suffisante
Sel	quantité suffisante
Appareil à grands-pères*	6 portions

MÉTHODE :

- 1 Mouiller avec la sauce, le bouillon et le vin rouge.
- 2 Assaisonner et amener à ébullition.
- 3 Couvrir et laisser mijoter pendant environ 1 h 30 en surveillant la cuisson (les rognons doivent devenir très tendres).
- 4 Cuire les pommes de terre, les carottes et les navets, séparément, à l'eau bouillante salée.
- 5 Égoutter.
- 6 Mélanger les rognons et la sauce avec les légumes.
- 7 Vérifier l'assaisonnement et amener à ébullition.
- 8 Former des boules avec l'appareil à grands-pères et les déposer à la surface du mélange de viande et de légumes.
- 9 Cuire au four à 220°C (450°F) pendant 20 minutes, puis à 180°C (350°F) pendant 10 minutes.
- 10 Servir immédiatement.

Appareil à grands-pères

Préparation : 2 minutes

Cuisson : 30 minutes

Rendement : 6 portions

INGRÉDIENTS :

Farine à pâtisserie	375 mL (1 1/2 tasse)
Bicarbonate de soude	2,5 mL (1/2 c. à thé)
Poudre à pâte	5 mL (1 c. à thé)
Sel	2,5 mL (1/2 c. à thé)
Crème sure	250 mL (1 tasse)
Huile	15 mL (1 c. à table)

MÉTHODE :

- 1 Tamiser la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel, ensemble.
- 2 Mélanger la crème sure avec l'huile.
- 3 Verser ce mélange sur les ingrédients secs et l'incorporer délicatement à l'aide d'une fourchette.

NOTE : Cette préparation doit se faire rapidement et juste avant la cuisson des grands-pères.

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

ON ACHÈTE LA PRESSE AVANT D'ACHETER SON ÉPICERIE!

Si vous vendez de l'épicerie, LA PRESSE est le meilleur des quotidiens français de Montréal pour rejoindre les consommateurs qui forment votre clientèle idéale*. Les chiffres le prouvent. À la question « Quel quotidien utilisez-vous le plus pour vous aider dans votre magasinage pour de l'épicerie? »

182 600 personnes ont cité LA PRESSE.

Plus d'annonceurs avertis choisissent LA PRESSE parce qu'ils savent que les gens qui ont l'intention d'acheter et qui en ont les moyens consultent LA PRESSE avant d'acheter.

Montréal — Tél.: (514) 285-7306
Toronto — Tél.: (416) 967-1814

la presse
le guide d'achat
#1 à Montréal



* Adultes de 18 ans et plus, revenu familial de 30000 \$ et plus. (Source: NADbank 84)

Pour vendre
il me faut
la presse

EN COLOMBIE-BRITANNIQUE

Le marché du pigeonneau connaît tout un envol

■ Même si le faisán, la perdrix et le lagopède domestiques se vendent déjà dans le commerce en Colombie-Britannique, on peut dire que le marché du pigeonneau connaît tout un envol. L'élevage de cet oiseau est un art. L'Office de commercialisation du pigeonneau de l'île de Vancouver a été fondé pour commercialiser ce produit pour le compte de sept producteurs.

Bien que les restaurants de l'île de Vancouver qui servent de la cuisine française et de l'Europe de l'Est soient de gros acheteurs, c'est la communauté chinoise qui demeure la principale clientèle. Ce groupe est tellement important pour les producteurs que l'Office de commercialisation a récemment produit avec succès une bande vidéo sur le pigeonneau, en mandarin, afin d'en promouvoir la vente.

NOUVEAUX!

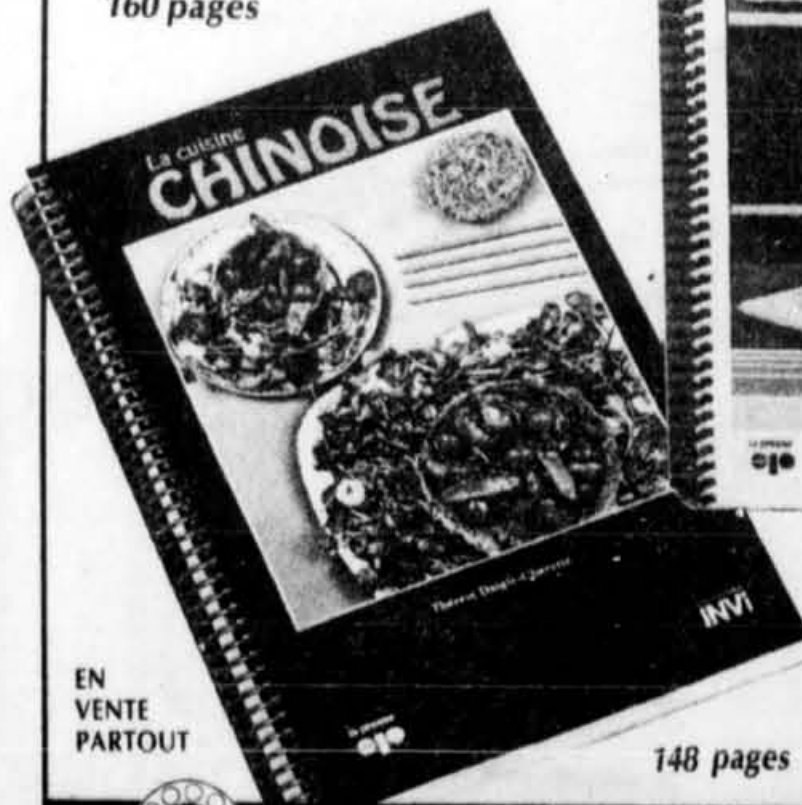
de l'Institut national des Viandes et des Éditions La Presse

La cuisine au micro-ondes à votre portée

Thérèse Daigle-Charette

Professeur à l'Institut national des Viandes, l'auteur nous livre plus de 120 recettes. Reliure spirale.

160 pages



EN
VENTE
PARTOUT

148 pages

La cuisine au MICRO-ONDES à votre portée



Thérèse Daigle-Charette

INVI

La cuisine chinoise

Thérèse Daigle-Charette

Ce livre vous permettra d'apprendre une des cuisines les plus appréciées au monde. Reliure spirale.

OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉ(S) DE LA PRESSE: 20% DE RÉDUCTION

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE

Service rapide et efficace

285-6984

Économisez temps et argent en commandant vos livres des Éditions La Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à composer le numéro 285-6984, donner votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD et le tour est joué. Ce service vous est offert du lundi au vendredi de 9 h à 16 h.

Prrière de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir le(s) livre(s) indiqué(s) par un crochet:

	Prix régulier	Prix abonnés de LA PRESSE
() La cuisine au micro-ondes à votre portée (894)	14,95	11,95
() La cuisine chinoise (905)	14,95	11,95

IMPORTANT: joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse.

Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

M-Card
VISA No

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

NOM

ADRESSE

VILLE

PROVINCE

CODE POSTAL

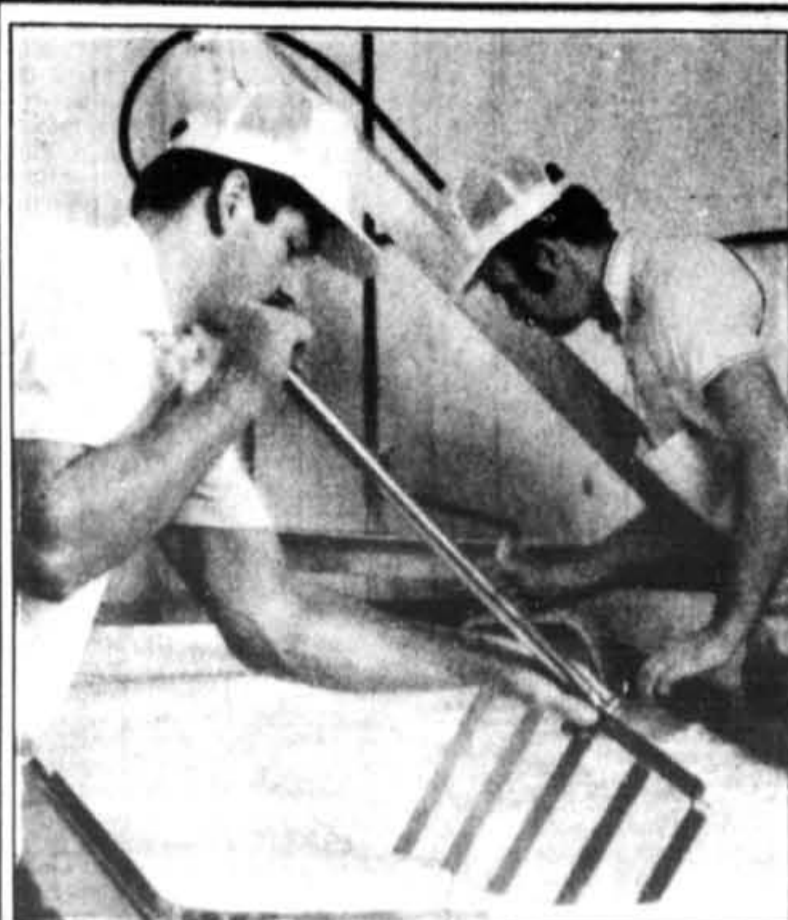
TÉL.

TOTAL

ci-joint

(plus 18 pour frais de poste et manutention)

La petite histoire...



(1)

Dans ce bac en acier inoxydable, 1 500 litres de lait viennent de se transformer en caillé. La masse uniforme doit être coupée. À l'aide de cet appareil strié de fils fins, Fritz Kaiser la transforme en granules.



Au bout de deux mois, le fromage à raclette a pris, en surface, une jolie couleur brun doré et, dessous, la pâte est devenue crémeuse et souple.



(4)

Le fromage « blanc » est rapidement placé dans des moules en matière plastique perforé. Ces moules seront ensuite mis sous presse pour parfaire l'égouttage.



(2)

Après un repos de près d'une heure, les grains de caillé se seront séparés du sérum. À l'aide de ce grillage, le fromager repousse la partie solide de façon à évacuer complètement le liquide.

...d'un fromage à pâte pressée non cuite

■ C'est une vérité de La Palice que de dire que c'est avec du lait que l'on fait du fromage. Mais c'est tout de même important de dire que de la nature du lait dépend la qualité du fromage. Les laits de vache, de chèvre, de brebis donnent des fromages aux caractéristiques bien différentes. Mais à l'intérieur d'une même provenance animale les différences sont grandes. Et elles dépendent, en grande partie, de l'alimentation de la laitière. C'est ce qui a d'ailleurs fait la fortune des grands pays producteurs. Avec un lait de printemps, d'été, d'automne ou d'hiver, par exemple, quand les vaches paissent au champ, on obtient des fromages aux qualités différentes.

C'est sur la qualité du lait que Fritz Kaiser base la

qualité de sa production de fromages. Il choisit les troupeaux en fonction de l'alimentation qu'ils reçoivent. Et il est satisfait de ce qu'il a trouvé.

Dans sa petite fromagerie neuve et moderne, équipée du matériel technique indispensable, mais qui laisse à l'artisanat la place prépondérante qui lui revient, Fritz Kaiser applique les principes donnés par sa formation suisse de fromager et de spécialiste de produits laitiers.

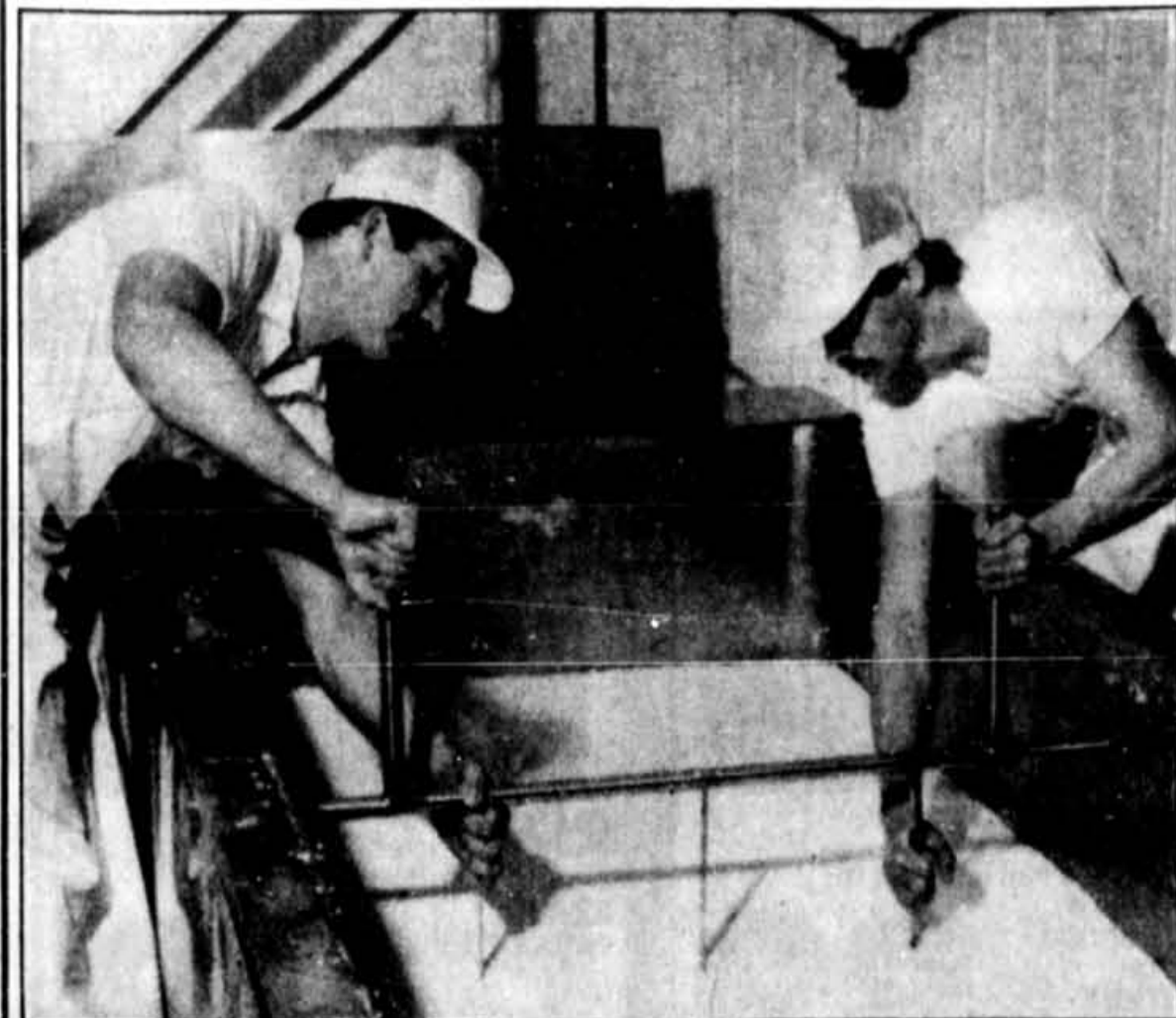
Il ne produit qu'un type de fromage. Et il a choisi les pâtes pressées non cuites. Deux fromages, le Noyan et le fromage à raclette sont sur le marché, de façon importante et croissante, sous la marque Bromont. Un nouveau fromage est actuellement au stade de l'expérimentation.

Texte de: **FRANÇOISE KAYLER**
Photos de: **JEAN GOUPIL**



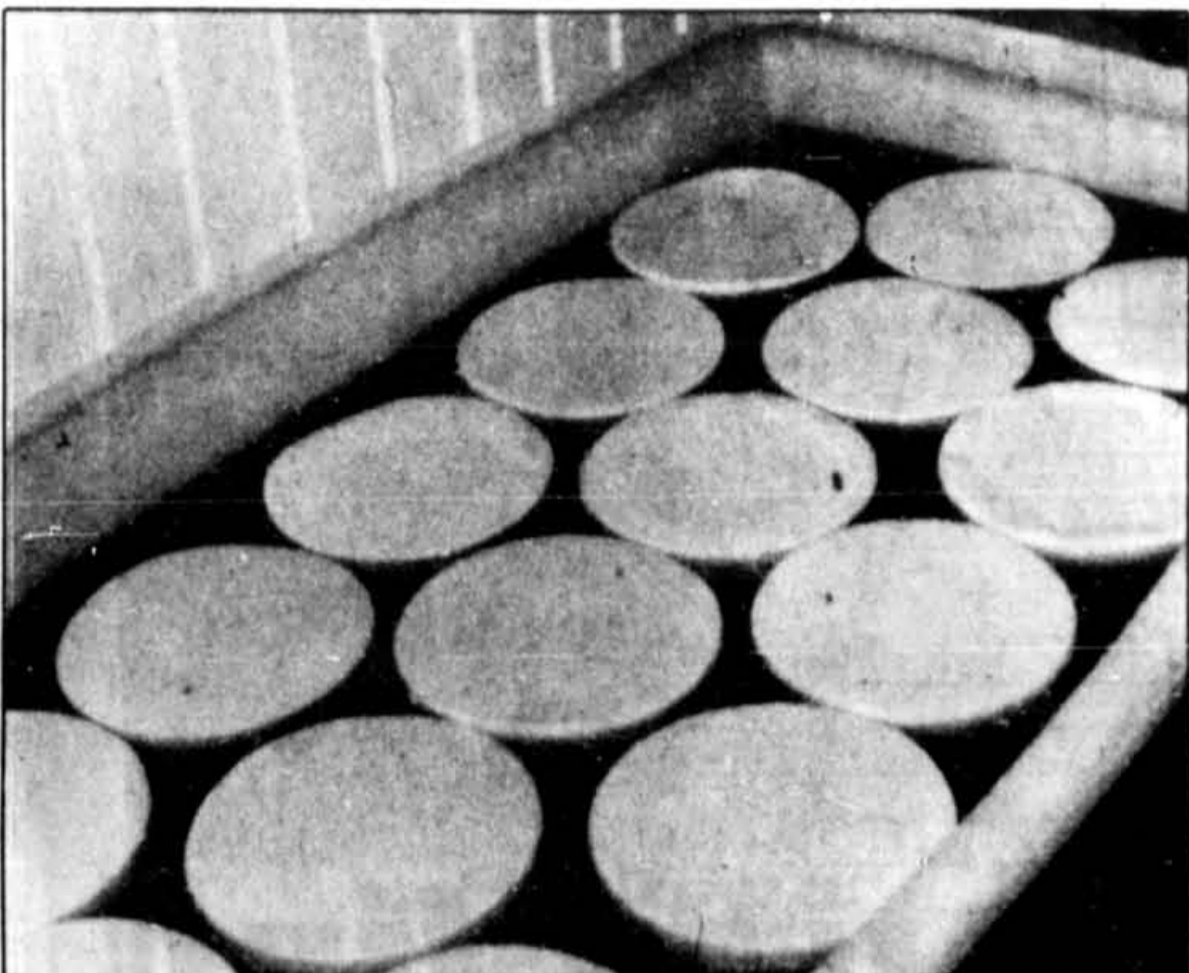
(5)

Lorsqu'on le démoule, le fromage est blanc, d'une consistance plastique, sans aucune souplesse. Si l'on découpe le bord, c'est pour régulariser le pourtour et lui permettre de s'arrondir sans bavure pendant l'affinage.



(3)

Il ne reste plus dans le fond du bac que la partie solide. Le caillé est alors constitué de petits grains collés les uns aux autres. On procède à la coupe avant la mise en moules.



(6)

Aussitôt démoulés, les fromages sont placés dans un bain de saumure. Ils seront ensuite rangés sur des planches de bois et placés dans le haloir. Ils y resteront le temps qu'il faut pour que la pâte s'affine. Tous les deux jours ils seront retournés et lavés à l'éponge pour que l'affinage se fasse sans problème.

Du poisson pour le carême mais aussi pour la santé

Ce sont les Esquimaux qui comme toute avaient raison : bien qu'ils consomment des aliments à haute teneur de gras, ils sont rarement victimes de troubles cardiovasculaires. Cela est probablement dû au fait que le gras qu'ils mangent provient de la mer, qu'il s'agit de poisson ou encore de viande de phoque ou de baleine.

Bruce Holub, professeur de nutrition à l'Université de Guelph, a constaté lors d'une étude récente que le gras polyinsaturé qu'on trouve dans l'huile de poisson est très différent de celui provenant des volailles, du bœuf, du porc et des produits laitiers.

Il existe un second type de gras polyinsaturé qui pourrait être extrêmement important dans la prévention des maladies cardiaques, affirme-t-il. Les recherches entreprises par M. Holub grâce à une subvention de la Fondation des maladies cardiaques de l'Ontario, impliquent la participation, sur une base volontaire, d'étudiants de l'université à des diètes comportant de l'acide « éicosapentaénoïque », un gras polyinsaturé d'un genre unique qu'on trouve principalement dans le poisson. La moitié des étudiants recevaient sans le savoir des placebo d'huile d'olive.

Nous avons alors étudié les effets de l'acide sur certains gras dans le sang et sur les plaquettes sanguines ou hématoblastes contenues dans le sang, a signalé le chercheur de Guelph.

Des millions d'hématoblastes circulent constamment dans le système sanguin. Si les vaisseaux sont sains, les plaquettes ne s'agglutinent pas sur les parois.

Obstruction Par contre, dans le cas de durcissement d'une artère ou d'artériosclérose provoque par

des dépôts de cholestérol, les parois des vaisseaux sanguins deviennent obstrués. Dans une vaine tentative pour remédier à une déficience contre laquelle elles ne peuvent rien, les plaquettes forment une couche sur le cholestérol.

C'est à ce moment-là, explique le prof. Holub, que la situation se gâte. On se retrouve avec un processus pathologique. Ce sont d'abord les plaquettes, puis l'agglutination et enfin le thrombus, c'est-à-dire la thrombose artérielle originale.

Le prof. Holub affirme que l'acide « éicosapentaénoïque » semble affecter l'agglutination des plaquettes sanguines.

C'est tellement polyinsaturé, tellement fluide que les membranes des hématoblastes en sont modifiées. Elles deviennent moins collantes, elles ont moins tendance à s'agglutiner contre les parois, dit-il. Aussi, le chercheur de Guelph s'intéresse-t-il à des individus souffrant de déficiences cardiaques ou d'artériosclérose pour déterminer si l'acide peut parvenir à éliminer l'accumulation de gras dans les vaisseaux ou tout au moins améliorer l'état de ces personnes.

Étude hollandaise Les constatations du prof. Holub semblent correspondre à celles d'une étude hollandaise datant de 20 ans qui a démontré que parmi les personnes qui mangent deux ou trois fois par semaine du poisson d'eau salée, le taux de mortalité attribuable à des troubles cardiovasculaires est de 50 p. cent moins élevé.

Aussi, Louise Lambert-Lagacé, vice-présidente de l'Institut national de nutrition, recommande-t-elle de manger beaucoup de poisson, « une grande variété de poisson, sans crainte de manger du poisson gras ».

— Presse Canadienne



Ce poulet au citron, nutritif et délicieux, peut être préparé sans aucune matière grasse.

Des agrumes dans la cuisine

Les citrons et les oranges de Californie qui font partie de nos hivers depuis longtemps peuvent être utilisés en d'autres temps que le petit déjeuner. Ces deux recettes sont intéressantes du point de vue du goût autant que de celui de la diététique. Dans la recette de poulet, aucune matière grasse n'est utilisée.

POULET AU CITRON

INGRÉDIENTS
5 mL (1 c. à thé) de zeste de citron frais, râpé
5 mL (1 c. à thé) de paprika
2 mL (½ c. à thé) de sel d'ail
2 mL (½ c. à thé) de feuilles d'origan, écrasées
4 cuisses entières de poulet (env. 2 lb/1 kg)
15 mL (1 c. à table) de jus de citron fraîchement pressé

PRÉPARATION
Mélanger le zeste de citron, le paprika, le sel d'ail et l'origan; en frotter le poulet de tous les côtés. Déposer les cuisses, la

peau vers le bas, sur une grille dans un plat à four peu profond. Recouvrir le poulet avec une feuille de papier d'aluminium. Cuire à 200°C (400°F), 40 min. Enlever le papier d'aluminium. Retourner les cuisses; arroser de jus de citron. Cuire, à découvert, 20 autres minutes ou jusqu'à tendreté. Garnir de persil si désiré. Donne 4 portions.

Variante: utiliser un poulet à griller (env. 2 ½ lb/1,25 kg), coupé en morceaux ou 2 lb (1 kg) de pilons de poulet au lieu des cuisses entières de poulet. Cuire comme indiqué ci-dessus; réfrigérer. Servir froid.

BISCUITS AU GRAU ET À LA TANGERINE

INGRÉDIENTS
2 oeufs, légèrement battus
125 mL (½ tasse) de sucre
75 mL (½ tasse) de cassonade pressée
30 mL (2 c. à table) de beurre ou de margarine, fondu

15 mL (1 c. à table) de zeste de tangerine ou d'orange fraîche, râpé
500 mL (2 tasses) de flocons de céréales
375 mL (1 ½ tasse) de gruau à cuisson rapide, non cuit
175 mL (¾ tasse) de farine tout usage

5 mL (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 mL (¼ c. à thé) de cannelle moulue
1 mL (¼ c. à thé) de muscade moulue

PRÉPARATION
Dans un grand bol, mélanger les oeufs, le sucre, la cassonade et le beurre. Incorporer le zeste, le jus, les céréales et le gruau. Tamiser ensemble le reste des ingrédients secs. Ajouter à la préparation de céréales, en remuant bien. Déposer la pâte par cuillerée à la sur des plaques à biscuits légèrement graissées. Cuire à 190°C (375°F) de 8 à 9 minutes. Laisser refroidir sur des grilles. Donne environ 4 douzaines de biscuits.

Le boeuf riposte

Il ne faut pas croire qu'avec les hamburgers, le boeuf a dit son dernier mot. C'est dans cette perspective que l'Association canadienne des éleveurs de bovins a misé sur le boeuf pour l'avenir. Il fut un temps où le hamburger dominait le secteur de la restauration rapide, mais les croquettes de poulet ont déjà grugé une part importante de son marché.

La province du Manitoba, Agriculture Canada et le Centre d'information sur le boeuf de l'Association canadienne des éleveurs de bovins financent actuellement des recherches dont l'objet est de mettre au point un nouveau produit transformé du boeuf.

Tony Van Rosmalen, agent régional de la commercialisation d'Agriculture Canada au Manitoba, confie: « Nous ressentons un besoin urgent de créer de nouveaux produits pour améliorer l'image de marque du boeuf. Il nous faut mettre au point une languette ou croquette de boeuf pour le marché de la restauration rapide et pour le consommateur à la recherche d'aliments prêts-à-manger dans les épiceries. »

Les chercheurs du Canadian Food Products Development Centre à Portage la Prairie, au Manitoba, sont en train de créer une languette de boeuf et de faire des essais avec diverses panures et pâtes à frire. Les essais de laboratoire se poursuivront probablement encore cinq mois, mais déjà l'on sent que les chercheurs approchent du but. Après une séance de dégustation préliminaire le mois dernier, M. Van Rosmalen a commencé à aborder les principaux fabricants de produits carnis afin d'en trouver un qui serait intéressé à mettre le nouveau produit en marché.

L'entreprise qui acceptera de commercialiser le nouveau produit bénéficiera sans frais des résultats de nombreuses recherches; par contre, elle devra faire les essais de mise en marché.

Quand au secteur du boeuf, il commença à profiter des retombées des recherches lorsque le nouveau produit sera effectivement sur le marché. Si l'on peut en juger par le volume des ventes de produits analogues du boeuf aux États-Unis, les languettes de boeuf deviendront vite un aliment fort apprécié au Canada...

GRÂCE AUX ESTURGEONS DE LA RIVIÈRE SAINT-JEAN Le Canada pourrait vendre des tonnes de caviar aux USA

FREDERICTON, Nouveau-Brunswick — L'esturgeon n'est certes pas un poisson noble, du moins en apparence. Ce géant des eaux douces et salées ressemble beaucoup plus à un reliquat de l'ère des dinosaures qu'à un animal qu'on aimerait voir frétiller au bout d'une ligne ou à l'intérieur d'une nasse.

CHRIS MORRIS de la Presse Canadienne

Pourtant, avec un certain bagage en termes de marketing, ces poissons, que l'on retrouve en grand nombre dans la rivière Saint-Jean, au Nouveau-Brunswick, pourraient permettre la création d'une industrie rentable.

Pourquoi ne pas exploiter son caviar? Ce mets délicat est généralement associé à la Volga et à l'esturgeon russe. Pourtant, l'esturgeon de la rivière Saint-Jean est de la même famille et ses oeufs pourraient commander des prix élevés.

« Les richesses ichtyologiques du Nouveau-Brunswick sont très sous-exploitées », admet Michael Dadswell, chercheur de la Station de recherche biologique du gouvernement fédéral, à Fredericton.

Cette carence, ajoute-t-il, procède d'un manque manifeste d'intérêt de la part des entrepreneurs.

SEATTLE — Un nouveau procédé génétique permettant d'éliminer la sexualité des huîtres pourrait rendre celles-ci comestibles à longueur d'année et doubler les ventes de cet animal marin aux États-Unis, soutiennent des scientifiques et des représentants de l'industrie.

Des chercheurs de l'Université de Washington, travaillant en collaboration avec Coast Oyster Company, disent qu'ils ont réussi à mettre au point un procédé commercialement exploitable empêchant la reproduction et les modifications chimiques saisonnières qui accompagnent les activités sexuelles, modifications qui altèrent le goût de l'huître.

Par des manipulations génétiques, les scientifiques ont développé une espèce d'huîtres qui conservent un ensemble supplémentaire de chromosomes féminins empêchant la reproduction. Cette espèce stérile ne perd pas son bon goût au cours des mois d'été, disent les chercheurs.

Des huîtres qui se mangent toute l'année

« Ce n'est aucunement un problème d'approvisionnement. »

La rivière Saint-Jean abrite une des plus vastes et des plus stables populations d'esturgeons Atlantique d'Amérique du Nord. Malgré tout, une douzaine de pêcheurs seulement les exploitent et une poignée de personnes en exportent les oeufs, non traités, vers le lucratif marché américain.

« Nous vivons à proximité de New York — le plus important marché au monde pour le caviar, un marché constamment en progression — et il n'y a aucune raison de croire que notre caviar n'y trouverait pas preneur si un entrepreneur s'y attelait », affirme M. Dadswell.

« Nous pourrions figurer parmi les principaux producteurs de caviar d'Amérique du Nord. »

Pourquoi, alors, un tel désintérêt? Tout simplement qu'au Nouveau-Brunswick le saumon de l'Atlantique est le roi et que la population locale considère encore le géant d'eau douce qu'est l'esturgeon avec suspicion.

Le plus gros esturgeon jamais capturé dans la rivière Saint-Jean faisait osciller la balance à 410 kilos. En général, toutefois, son poids est d'environ 135 kilos, poids considérable mais

quand même inférieur de beaucoup à l'esturgeon asiatique — généralement appelé beluga — qui pèse en moyenne 455 kilos.

« Comme un alligator L'esturgeon ressemble quel que peu à un alligator avec sa longue gueule, ses protubérances dorsales et sa queue effilée. »

Une population importante de cette espèce vit dans Grand Lake, un populaire centre balnéaire à proximité de Fredericton, où ils aiment se faire chauffer au soleil, sur les hauts fonds sablonneux. Plusieurs baigneurs y ont connu la surprise de leur vie en trebuchant sur une de ces bêtes aux dimensions monstrueuses.

« Moi, contrairement à la majorité de mes concitoyens, je trouve ces poissons magnifiques », d'affirmer Bob McGuire, un pêcheur de la péninsule de Kingston qui capture ces bêtes au filet depuis plusieurs années. « Vous devez prendre certaines précautions, toutefois, car ils sont parfois très difficiles à manipuler. Ils ont une queue très puissante qui peut vous tuer. »

M. McGuire cite notamment un esturgeon de 190 kilos capturé par le marché de 18 kilos d'oeufs noirs. Le caviar hautement apprécié des gastronomes.

Les pêcheurs néo-brun-

wicks touchent de \$22 à \$44 le kilo pour le caviar qui, aux États-Unis, est vendu de \$10 à \$132 le kilo par des grossistes. Environ 20 tonnes d'esturgeons de l'Atlantique sont capturées annuellement au Nouveau-Brunswick, durant l'été et le début de l'automne, alors que ce poisson de mer remonte la rivière Saint-Jean pour s'y reproduire.

Moins d'intérêt Lorsque les pêcheries iraniennes ont cessé leurs activités, il y a quelques années, il y eut un sursaut d'intérêt des pêcheurs du Nouveau-Brunswick qui capturèrent l'esturgeon en plus grande quantité. Cet intérêt s'est toutefois beaucoup atténué lorsque l'Iran a repris le commerce du caviar.

M. McGuire vend ses prises, viande et oeufs, à une usine de traitement du sud du Nouveau-Brunswick qui revend le tout, sans traitement, à un grossiste américain. Cette usine étudie la possibilité de commercialiser ces produits, avant longtemps, pour le marché japonais.

« Le marché est excellent mais le problème principal — comme dans tous les domaines des pêches au Canada — il manque d'entrepreneurs, d'un homme d'affaires qui regrouperait les prises des pêcheurs et qui les transformerait pour les marchés étrangers », conclut M. Dadswell.

Verne Hayes, président de Hilton Seafoods Co., société mère de Coast Oyster, dit que la nouvelle huître « quatre saisons » permettra aux États-Unis d'éviter l'importation de quelque 100 millions d'huîtres du Japon et de la Corée pour répondre à la demande.

John Petrie, vice-président de Hilton, croit que la nouvelle huître permettra à Coast Oyster et d'autres sociétés de vendre à longueur d'année des huîtres fraîches et probablement de doubler leurs ventes aux États-Unis.

Le procédé, selon le chercheur Sian Allen, consiste à faire subir aux oeufs fécondés un traitement avec le produit chimique « cytochalasine », une substance dérivée de champignons, pour les empêcher de se séparer de leur ensemble supplémentaire de chromosomes féminins. Le procédé dure de 15 à 30 minutes.

L'huître ainsi traitée est stérile au moment de sa maturité. Elle est en quelque sorte « sexuellement constipée », note M. Allen... — UPI

magasinage

Une cafetière qui fait tout!

La merveille des merveilles pour ceux qui aiment prendre leur café au saut du lit: cet appareil moult et infuse en commande différée. Fabriquée par Toshiba et baptisée « My café », cette cafetière filtre électrique, d'une capacité de deux à huit tasses, est munie d'un moulin à café intégré avec un cycle de mouture réglable jusqu'à 20 secondes. La cafetière peut être programmée jusqu'à 24 heures à l'avance. Une plaque chauffante tient le café au chaud pendant deux heures puis s'éteint automatiquement. Il suffit de mettre les grains de café et l'eau dans l'appareil avant de se coucher, pour qu'au réveil le café soit prêt et fumant. Cette cafetière qui vient d'arriver sur le marché du Québec est disponible chez Eaton, chez les détaillants Toshiba et dans les magasins spécialisés dans la vente des cafetières. Elle porte une garantie d'un an et le prix suggéré est de \$229,00.

Recherche Michèle Dubreuil, collaboration spéciale
Photo Pierre McCann, LA PRESSE

FESTIVAL ITALIEN

Consultez notre circulaire et profitez de nos nombreux autres bas prix!

PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU SAMEDI 22 FÉVRIER 1986. DANS TOUTS LES SUPERMARCHÉS PROVIDO DU GRAND MONTRÉAL, SES PROCÈS BANLIEUES, L'ESTRIE ET LA MAURICIE. NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE LIMITER LES QUANTITÉS. LES PHOTOS NE SERVENT QU'À IDENTIFIER LA MARQUE DE COMMERCE DES PRODUITS ANNONCÉS ET LE TEXTE PRÉVAUT EN TOUTES OCCASIONS.

HUILE VÉGÉTALE BRAVO cont. de 3 litres 2.99	PÂTES alimentaires LANCIA cello de 900 g .97	TOMATES PELÉES de choix BRAVO bte de 796 ml .79	LASAGNE régulière PRIMO emb. de 500 g .89	NOUILLES aux oeufs fines ou larges LANCIA emb. de 375 g .79	PÂTE de tomate BRAVO bte de 156 ml 3/ 1.00
VINAIGRE de vin ou à l'ail (455 ml) ou chapelle assaisonnée (227 g) PASTENE chacun .89	RIZ à grains ronds BRAVO emb. de 750 g .99	POULES à bouillir surgelées 2 kg et plus 1.87	ÉPAULE de porc frais, genre picnic 2.38	RAISINS VERTS ou rouges, Muscat du Brésil, Canada no 1 5.49	LAITUE ROMAINE de Californie grosneur 24 chacune .89

LES SUPERMARCHÉS **provido**

Des desserts légers

■ Pour ceux qui surveillent leur ligne, pour ceux qui aiment les desserts légers, pour ceux qui fêtent la Saint-Valentin, ces desserts légers et faciles à préparer seront agréables à servir.

MOUSSE À LA FRAMBOISE

La combinaison de thé et de framboises est très agréable au goût. Il n'est pas nécessaire de réduire des fruits en purée pour préparer ce dessert, car il est à base de framboises congelées. Il ne fournit que 150 calories par portion.

Ingrédients

1 sachet de gélatine non aromatisée
50 mL (1/4 tasse) d'eau froide
250 mL (1 boîte) de jus de framboises concentré congelé, décongelé
175 mL (3/4 tasse) d'eau
50 mL (1/4 tasse) de sucre granulé
2 sachets de thé
2 mL (1/2 c. à thé) d'extrait d'amandes
2 blancs d'œufs
250 mL (1 carton) de crème à fouetter

Préparation

Saupoudrer la gélatine sur le 50 mL (1/4 tasse) d'eau froide et la laisser ramollir.

Dans une petite casserole, combiner le jus de framboises, l'eau et le sucre. Amener à ébullition. Retirer du feu, ajouter les sachets de thé et l'extrait d'amandes et laisser infuser 5 minutes. Retirer les sachets de thé, incorporer la gélatine. Si nécessaire, réchauffer doucement pour faire dissoudre la gélatine.

Verser le mélange dans un grand bol et le mettre au frais jusqu'à ce qu'il ait la consistance de blancs d'œufs non battus.

Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme de légers pics. Battre le mélange à base de framboises jusqu'à ce qu'il mousse puis l'incorporer à la crème fouettée. Incorporer d'abord 1/2 des blancs d'œufs, puis incorporer délicatement le reste.

Verser le mélange dans une coupe de service de 8 tasses et faire raffermir au réfrigérateur au moins 3 heures. Donne 10 portions de 150 calories chacune.

SORBET À LA PAPAYE

Un soupçon de gingembre corse le goût de ce sorbet onctueux et des lamelles de gingembre confites le décorent. Acheter la papaye quelques jours avant la préparation pour s'assurer qu'elle soit bien mûre, c'est-à-dire qu'elle fléchisse quand on la presse délicatement.

Ingrédients

1 morceau de racine de gingembre frais, d'environ 1 po (2,5 cm)
250 mL (1 tasse) de sucre granulé
500 mL (2 tasses) d'eau
2 sachets de thé
1 grosse papaye mûre
50 mL (1/4 tasse) de jus de citron
Gingembre confit, facultatif.

Préparation

Couper la racine de gingembre en tranches très minces. Les placer dans une petite casserole, ajouter le sucre et l'eau et amener à ébulli-



tion en remuant pour dissoudre le sucre. Retirer du feu, ajouter les sachets de thé et laisser infuser 5 minutes. Couper la papaye en morceaux, la réduire en purée dans un mélangeur ou un robot culinaire jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Verser cette purée dans un plat métallique peu profond. Verser le thé et le jus de citron dans la purée, en les passant dans un tamis. Jeter les sachets de thé et le gingembre. Bien brasser le mélange. Laisser refroidir puis congeler jusqu'à ce qu'il soit presque ferme. Le mettre dans un grand bol, fragmenter les plus gros morceaux et battre au mélangeur à vitesse rapide jusqu'à consistance lisse et épaisse, de 3 à 5 minutes environ. Tasser le mélange dans un contenant à congélateur hermétiquement fermé. Servir des boules de sorbet dans des verres à vin, garnies de lamelles de gingembre confit, si désiré. Donne 6 portions de 120 calories chacune.

Tradition du saké d'hiver

■ TAKAYAMA (AFP) —

Depuis mille ans, le saké coule tout l'hiver à Takayama. Pur et joyeux comme l'eau des rivières qui traversent la ville, il tient chaud au corps et aide à penser que la neige finira bien par fondre.

Grâce à lui les femmes gardent la peau douce malgré le froid et les hommes y puisent une force qui fit d'eux les meilleurs charpentiers du Japon pendant des siècles.

Car le saké, dans cette ville de 65 000 habitants à cinq heures de train de Tokyo, est autant un art qu'une industrie.

« L'important, explique Tatsu-zo Funasaka, président d'une distillerie qui porte son nom, c'est d'abord le riz. Pas n'importe quel riz. Un riz à gros grain et sans protéine. De l'amidon pur, dit-il. » Évidemment, il met plus de temps à pousser et les paysans en demandent un meilleur prix.

Ensuite, il y a le froid, essentiel à la fermentation. Le froid artificiel ne vaut rien. Heureusement, à Takayama, mot à mot « les hautes montagnes », l'hiver suffit à la tâche.

Pas qu'on soit très haut, 573 mètres. Mais les sommets des monts Hida, 3 000 mètres parfois, sont proches et la neige tient de novembre à avril, période où les huit distilleries de la ville transforment le grain en saké avant de le laisser reposer jusqu'à l'automne.

Les herbes

Enfin, on y trouve les herbes et fougères, cueillies par des paysannes en fichus sur les pentes et vendues chaque matin au marché, qui vont si bien avec le saké. Car souvent au Japon, le vin de riz n'accompagne pas tant les plats que l'inverse. On mange quelque chose pour aller avec l'alcool.

Certes, la ville ne produit pas le meilleur saké du pays. Mais, ici, on fait semblant de croire le contraire, par nécessité. « Arc-boutés contre le froid, les gens de Takayama tentent de vivre », scandent entre deux coupes Kihachiro Nakashima, aussi fier de son auberge tout en bois, vieille de cent cinquante ans, que de la maxime qu'il vient d'énoncer.

Malgré les routes, le train et la télévision, l'hiver reste long et neigeux. Les touristes ne viennent pas de décembre à mars. On vit entre soi, autour du saké. Takayama possède un établissement pour 130 habitants, enfants compris. Et puis, le saké vieillit mal. Autant le boire. L'économie locale, dont il est la troisième ressource, après les meubles et la confiserie, en bénéficie.

La désaffection de la boisson nationale qui touche Tokyo et les grandes villes depuis trois ans a été ressentie ici moins crûment qu'ailleurs. Les ventes ont dû baisser depuis l'an dernier de 7 à 8 p. cent. On vend surtout aux touristes, deux millions l'an dernier, et dans la région, explique Toyohiko Tanabe.

Fabrication

Ainé d'une famille de distillateurs depuis 110 ans, il s'occupe des ventes avec sa femme et son père. La fabrication du saké est confiée à quatre travailleurs saisonniers venus du Pays de neige, une contrée à une centaine de kilomètres à l'ouest, où la neige ensevelit l'hiver les poteaux électriques.

Sous les hautes charpentes, le saké fermente dans des cuves en tôle émaillée. Le procédé n'a guère varié depuis mille ans, le métal a simplement remplacé le bois qui reste pourtant une des grandes richesses et la fierté de Takayama : l'industrie du meuble a rapporté \$67 millions en 1984.

Pendant des siècles, la région, trop pauvre pour produire assez de riz et acquitter des impôts

payables en grain, dépêcha ses hommes vers Nara et Kyoto où ils assemblèrent les charpentes de temples et de palais qui leur valurent la célébrité. Chez eux, ils édifièrent des fermes aux toits tellement pentus qu'on les nomma gasho-zukuri, en forme de mains qui prient.

Témoin de cet art, la ville conserve aujourd'hui l'un des derniers alignements de maisons de

bois du Japon. Un petit Kyoto, dit le maire Kichiro Hirata.

Quand la neige a fait taire les automobiles, le passé reprend possession des murs à claire-voies, des enseignes d'artisans et des boules de résineux qui signalent au dehors les distilleries. Une vieille chanson nostalgique revient en mémoire : « Dans la ville où tombe la neige, seuls passent les souvenirs... »

40 volumes de cuisine chinoise

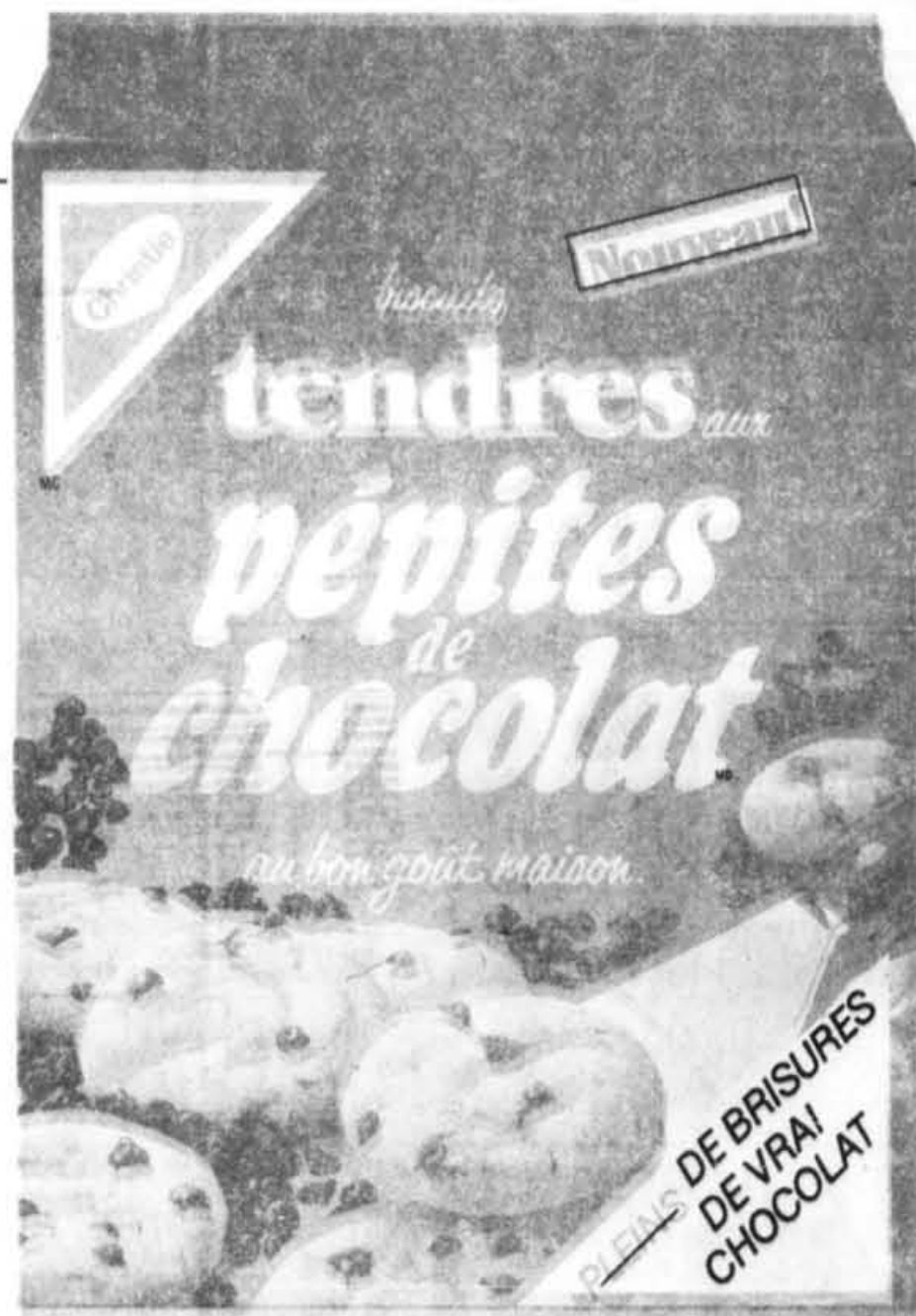
■ PEKIN (AFP) — Des spécialistes de l'alimentation sont en train de rédiger une grande encyclopédie de la cuisine chinoise qui sera publiée en 30 à 40 volumes d'ici trois à cinq ans, a indiqué l'agence Chine Nouvelle.

L'encyclopédie, composée sous le patronnage de la Commission d'État à l'économie, présentera les nombreux aspects de la cuisine chinoise.

Les maisons d'édition de Chine s'approprient d'autre part à publier au début de l'année prochaine le premier dictionnaire de cuisine chinoise

se avec près de 1 000 illustrations, dont le titre est calligraphié par M. Chen Yun, l'un des cinq membres du comité permanent du Bureau politique du PCC et l'un des plus prestigieux vétérans de la Révolution chinoise encore vivants.

La cuisine chinoise est généralement considérée comme l'une des plus variées et savoureuses du monde. Chaque province de Chine propose sa propre cuisine, la région du Sichuan étant par exemple connue pour ses mets épicés, celle de Shanghai pour ses fruits de mer.



Essayez les nouveaux biscuits tendres aux pépites de chocolat^{MD} et économisez 40¢

40¢ DE RABAIS À L'ACHAT DES NOUVEAUX BISCUITS TENDRES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (SAC DE N'IMPORTE QUEL FORMAT) 40¢

An détaillant: Nous vous remettrons la valeur nominale pour fruits de mandarin, habituellement en sachet de chaque bon que vous accepterez à titre d'argent au lieu de notre compagnie. Des factures indiquent l'achat d'une quantité suffisante de produits dans les 90 jours précédents, pour convertir tous ces bons rembourser, doivent être présentés sur demande. Tous les bons présentés pour remboursement dans notre propriété de la Compagnie Christie Brown, 2150 boulevard Lamont, Toronto, Ontario M5V 1A3.



L'offre se termine le 31 mai 1986.

Tout autre utilisation constitue une fraude. Seules seront acceptées les demandes de remboursement de nos distributeurs au détail. Valeur au comptant 1.20¢ POUR OBTENIR VOTRE REMBOURSEMENT POSTÉ À LA COMPAGNIE CHRISTIE BROWN, C.P. 2000, SAINT JEAN, NOUVEAU-BRUNSWICK E.L. 4L3. L'offre s'arrête à son bon pour achat et est valide au Canada seulement. Ceci est un bon de magasin REMBOURSEMENT CHEZ LES DÉTAILLANTS PARTICIPANTS SEULEMENT.

MD Marques de commerce enregistrées de Nabisco Brands Ltd.

McChristie, vous faites de bons biscuits!^{MD} 40¢



DEMANDEZ
LA CIRCULAIRE
DE LA SEMAINE
À VOTRE
SPÉCIALISTE
DES AUBAINES!

BLITZ Métro

PRIX BLITZ
BIFTECK DE
RONDE DÉOSSÉ
tranche entière
OU ROSBIF
D'EXTÉRIEUR
DE GROUPE
DÉOSSÉ



4,37 /kg

1,98

/lb

Coupe provenant de boeuf Canada catégorie "A"

PRIX BLITZ
BIFTECK
OU CÔTE
D'ALOYAU
bout enlevé



7,89 /kg

3,58

/lb

Coupe provenant de boeuf Canada catégorie "A"

PRIX BLITZ
*POMMES
DE TERRE
"POMEXPAN"
produit du Québec
Canada no 1
sac 4,54 kg



Sac
10 lb

49¢

PRIX BLITZ
*CHAMPIGNONS
BLANCS
produit du Canada

99¢

/chop.

PRIX BLITZ
CAFÉ
INSTANTANÉ
MÉTRO
bocal 227 g

3,89

PRIX BLITZ
JEUNE DINDON
SURGELÉ
Canada catégorie "A"
toutes pesanteurs

3,04 /kg

1,38

/lb

60¢ ÉPARGNEZ 60¢
à l'achat de
DÉTERSIF
EN POUDRE
MÉTRO
bte 6 L

2,59\$

1,99

avec coupon

Limite: un coupon par client. Valable du 17 au 22 février 1986, chez Métro seulement. Au détaillant: pour être remboursé, veuillez retourner vos coupons à: EUMR C.P. 3000 St-Jean, Nouveau-Brunswick E2L 4L3 EUMR vous rembourse 60¢ plus 0,09¢ pour les frais de manutention.

4780523 H

25¢ ÉPARGNEZ 60¢
à l'achat de
BEURRE
D'ARACHIDES
SKIPPY
crèmeux,
super croquant
bocal 500 g

1,24\$

99¢

avec coupon

Limite: un coupon par client. Valable du 17 au 22 février 1986, chez Métro seulement. Au détaillant: pour être remboursé, veuillez retourner vos coupons à: A.C. Neilson C.P. 3000 St-Jean, Nouveau-Brunswick E2L 4L3 Canada Starch vous rembourse 25¢ plus 0,09¢ pour les frais de manutention.

0034602 H

Participez au tirage

Gagnez la maison de la fierté 1986

Billets en vente chez les spécialistes Métro participants. Une valeur de **1200000\$**

Tirage: le 16 mars 1986, au Salon National de l'Habitation

*La régularité dans les approvisionnements en fruits et légumes est à la merci des conditions météorologiques. Soyez toutefois assurés, chers clients que dans le cas de ces denrées, les épiceries Métro ne ménagent aucun effort pour vous offrir variété et qualité à bon prix tout au long des saisons. Les articles annoncés dans cette page sont en réclame aux supermarchés Métro situés dans la ville de diffusion de ce journal et sa proche banlieue du lundi 17 février au samedi 22 février 1986 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon d'achat différé. Si certaines marques de commerce de produits annoncés ne sont pas disponibles dans certaines régions, elles seront alors remplacées par une autre marque de commerce de même nature, et d'un prix coûtant égal ou supérieur. Pas de vente aux marchands.

MÉTRO

LE SPÉCIALISTE
par excellence

EN AVANT

les aubaines



POULES À BOUILLIR
 Surgelées
 Catégorie Canada Utilité
 2 à 3 kg

152 \$/kg **69¢ /lb**

BOEUF HACHÉ
 Ordinaire

194 \$/kg **88¢ /lb**

IGA Boniprix IGA

JAMBONNEAU DE PORC FRAIS
 Un bout ou l'autre
238 \$/kg **108¢ \$/lb**

ÉPAULE DE PORC
 Fumée, désossée
 MAPLE LEAF
613 \$/kg **278¢ \$/lb**

TRANCHES DE JAMBONNEAU DE PORC FRAIS
 Coupe du centre
437 \$/kg **198¢ \$/lb**

GIGOT D'AGNEAU
 Surgelé
 Produit de la Nouvelle-Zélande
437 \$/kg **198¢ \$/lb**

TRANCHES D'ÉPAULE D'AGNEAU
 Surgelées
 CRYOVAC
 Produit de la Nouvelle-Zélande
503 \$/kg **228¢ \$/lb**

SAUCISSES PORC ET BOEUF TAILLEFER
348 \$/kg **158¢ \$/lb**

BACON SANS COUENNE TAILLEFER
 Paq. 500 g **268¢**

SAUCISSES FUMÉES TAILLEFER
 Paq. 450 g **148¢**

Célébrez le Mois de la Viande Février '86

La viande, toujours un atout!

RODINA
 Catégorie de choix
TOMATES
 Boîte 796 mL

57¢

DEL MONTE
 Mais à grains entiers (341 mL),
 pois en crème, haricots, pois assortis,
 pois et carottes, pois no 1 & 2
 Canada de fantaisie
LÉGUMES
 Boîte 398 mL

59¢

Fruits et Légumes

RAISINS VERTS THOMPSON
 Sans pépins
 Produit du Chili
262 \$/kg **119¢ \$/lb**

MANDARINES KINNOWS BUNKIST
 Produit de la Californie
 Grosseur 135
130 \$/kg **59¢ /lb**

PRUNES ROUGES
 Produit du Chili
196 \$/kg **89¢ /lb**

CÉLÉRI
 Produit de la Californie
 Canada no 1
 Grosseur 24
 Ch. **79¢**

CONCOMBRES
 Produit du Mexique
 Canada no 1
SUPER SELECT
279¢

LAITUE ROMAINE
 Produit des États-Unis
 Grosseur 24
 Ch. **79¢**

OIGNONS VERTS
 Produit des États-Unis
 Paquets **379¢**

PÂTES ALIMENTAIRES GATTSO Cello 1 kg 79¢	CONFITURE DE FRAISES OU DE FRAMBOISES Avec pectine SUCRES Pot 500 mL 89¢	BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE DUNCAN HINES Sac 350 g 169	MAXI-SERVIETTES Adhésives STAYFREE Boîte de 30 399
SOUPE AUX TOMATES OU AUX LÉGUMES CAMPBELL'S Boîtes 284 mL 3/199	JUS DE FRUITS OU BOISSON AUX LÉGUMES LA JARDINIÈRE DEL MONTE Paq. de 3 x 250 mL 109	MARGARINE MOLLE MONARCH Boi 907 g 169	EAU DE JAVEL Concentrée JAVEX Cont. 3,6 L 149
JUS DE LÉGUMES V-8 Boîte 1,36 L 109	JUS DE TOMATE Canada de fantaisie LIBBY'S Boîtes 540 mL 279	BEIGNES Nature, sucrés IGA Boîte de 12 89	ESSUIE-TOUT WHITE SWAN Paq. de 2 rouleaux 89
PÂTE DE TOMATES PLUME ROUGE Boîtes 156 mL 3/89	BOISSONS AUX FRUITS BANTAM Paq. de 6 x 200 mL 99	PAPIER HYGIÉNIQUE WHITE SWAN Paq. de 6 rouleaux 199	DÉTÉRGENT ALL Boîte 6 L 449

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

On a l'tour de vous satisfaire

Recherchez en magasin les cartes identifiées "OFFRE SPÉCIALE". En plus de nos nombreuses aubaines hebdomadaires, elles vous proposent une foule de rabais supplémentaires.

*marque de certification d'IGA Canada Itée

IGA Boniprix IGA

Prix en vigueur du mardi 18 février au samedi 22 février 1986. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Le texte prévaut sur la photo lorsque celle-ci ne correspond pas à la description du produit annoncé.