

Combat de «lionnes»... Deux laies s'affrontent pour la prise du pouvoir dans la harde

LES SANGLIERS DE LANAUDIÈRE

FRANÇOISE KAYLER

■ Ils ont la belle vie les sangliers de Lanaudière. Contrairement à leurs cousins roses qui grossissent dans des porcheries aseptisées, ils vivent à la belle étoile. Été comme hiver, printemps comme automne, ils habitent un bois qui réveille tranquillement leurs bons instincts de bêtes sauvages. Sous la neige ou dans le vent, au soleil ou sous la pluie, d'une saison à l'autre, jour ou nuit, ils trottent à la queue leu leu dans le sous-bois. Un sous-bois parfaitement irrecupérable et que, d'une certaine façon, ils aident à récupérer. Louis-Joseph Froment offre ainsi, à un troupeau de plusieurs centaines de bêtes, les petits bois composés d'essences «vulgaires», ni belles, ni bonnes, qui morcellent ses terres du côté de Crabtree. C'est à la hache que ses ancêtres en ont défriché une grande partie. Il a trouvé un autre moyen.

Le sanglier, bien sûr, ne peut trouver là qu'une partie de sa nourriture quotidienne. Mais ce qu'il trouve est important pour nous qui nous régalons de sa chair. Car ce sont les écorces, les pousses, les champignons, les herbes rases qui lui donneront une petite saveur distinctive. La ration de foin (qui rappelle d'ailleurs ce que les sangliers trouvent aussi dans la nature) et la moulée faite de céréales forment la base de l'alimentation.

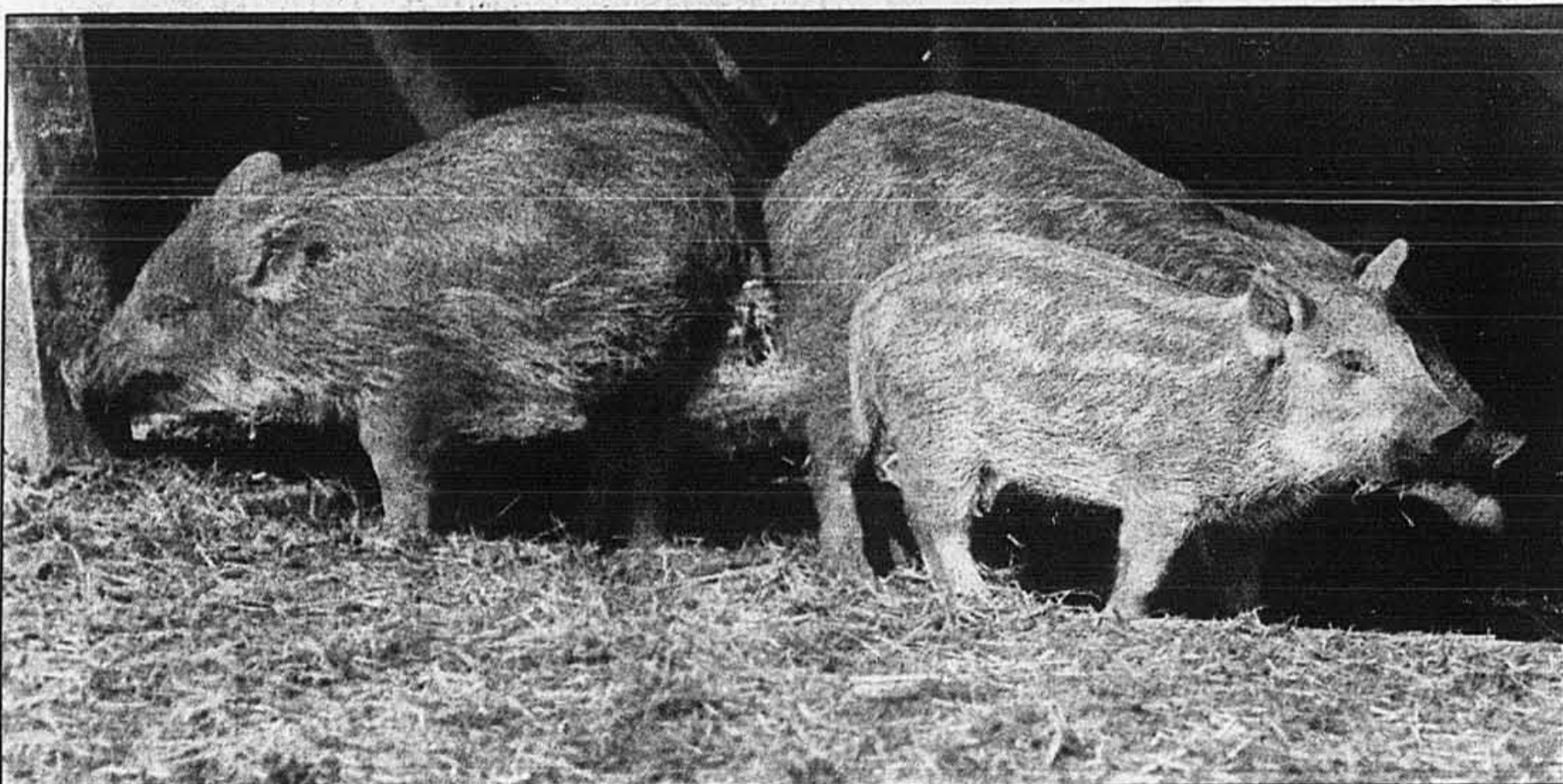
Le sanglier est un animal importé. Ceux de la ferme Froment proviennent d'une souche ardennaise, mais ont été achetés en Ontario et au Québec. Des accidents de parcours ont mis du sang de porc dans les veines de certains sangliers. A Crabtree, on s'ingénie à épurer la race. On se fie sur les mâles. On élimine les nouvelles femelles quand elles mettent bas de petits cochons.

Ce sont de belles bêtes. Pleines d'ardeur, alertes et toujours sur le qui-vive, elles ne sont pas farouches mais elles gardent leur distance. Entre elles, elles pratiquent une agressivité qui prouve bien que dans ce petit bois, au milieu de terres cultivées, l'instinct sauvage est resté intact. Le sanglier et le cochon ont le même ancêtre. La «bête noire», chassée depuis l'antiquité, a toujours eu une chair recherchée pour ses qualités de saveurs. Mais ce n'est pas quand le pelage devient noir que l'on tue maintenant ce porc. Ceux de Crabtree ont de 10 à 12 mois quand on les abat. Né zébré à l'horizontale, le marcassin change de «livrée» vers six mois. Il devient alors «bête rousse» puis, entre un an et deux ans, «bête de compagnie». Après, son pelage devient noir, son caractère s'affirme. Il devient adulte. Et reproducteur uniquement.

Les sangliers de la ferme Froment sont abattus sous inspection fédérale. La distribution est assurée par la Ferme du Gourmet. Très peu de boucheries vendent du sanglier. Ce sont les hôtels et les restaurants qui sont les principaux clients. Le marché de Toronto s'ouvre et, même, celui de New York. Des spécialités commencent à se développer. La charcuterie Edelweiss fume des jambons de sanglier, «à froid». Et, chaque année, des groupes réservent des bêtes entières pour faire des méchouis.



Louis-Joseph Froment a converti les bois inutilisables de sa ferme en terrains d'élevage pour les sangliers



Quand il vient au monde, le marcassin est marqué de zébrures rouges. On dit alors qu'il est «en livrée»

Je pense donc je lis

Belles
pour
croquer

Photo:
JEAN GOUPIL
La Presse

Ces petites
fourchettes égayeront
les tables les plus
simples. Les manches
en céramiques
peuvent représenter
aussi bien des fruits
que des légumes. Elles
sont vendues,
séparément (\$5.59),
dans les magasins Le
Rouet.

Recherche:
MICHELE DUBREUIL,
collaboration
spéciale

Le livre de cuisine des Ursulines

350 Ans



Au
coin
DU
FOUR

FRANÇOISE KAYLER

Les Ursulines fêtent cette année le trois-cent-cinquantième anniversaire de leur installation à Québec. Ce n'est pas pour cette raison, uniquement, que les religieuses du vieux monastère viennent de réunir cent-cinquante de leurs recettes dans un charmant petit livre. Même si le titre est évocateur: « 350 ans au coin du four ». Ce livre de cuisine particulier fait suite à une demande particulière des anciennes élèves des Ursulines. Des élèves qui ont gardé toute leur vie le souvenir ému des bons plats servis, soit au pensionnat, soit à la cafétéria! Ce n'est pas un livre historique, même si les Ursulines sont les dépositaires d'un grand nombre des recettes et traditions culinaires des premiers temps de la Colonie. C'est le livre de cuisine de l'Amicale.

Ancienne élève des Ursulines et professeur à l'École des Ursulines, Françoise Audet a travaillé avec sœur Gertrude Larouche, cuisinière en chef depuis une trentaine d'années, pour réunir les ingrédients de ce livre. De petites illustrations pour remplacer les photographies, des notes évocatrices de souvenirs d'une autre époque, ou de moments précis, aussi bien pour les initiés que pour les profanes, complètent les recettes. Elles ont été puisées dans les cahiers des cuisinières du monastère. Certaines sont très anciennes, d'autres ne peuvent être datées avec exactitude. Le livre, simple et touchant, donne envie de reprendre la tradition.

La première édition est épuisée. Le deuxième tirage est sous presse. On peut se procurer ce livre (\$10,00), soit au Monastère des Ursulines, 18 rue Donnacona, soit à l'École des Ursulines, 4 rue du Parloir, à Québec.

**ACHETEZ UN ARTICLE
À PRIX COURANT
OBTENEZ LE SECOND À
50%
DE RABAIS
DE VALEUR ÉGALE OU MOINDRE**



Dépêchez-vous! Le solde se termine le samedi 15 avril.

LA GARANTIE
SANS ENNUI

Les retours ne sont jamais un problème
chez Kinney. Échange ou
remboursement garanti.
Retu de caisse exigé.

KINNEY LE GRAND MAGASIN DE
CHAUSSURES CANADIEN

À retenir

La date limite pour participer au premier concours culinaire Le cochonnet des chefs est fixée au 20 avril. Seuls les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie peuvent participer à cette compétition. À la fin du mois d'avril, les jurys régionaux feront connaître les noms de semi-finalistes. En mai, les finales seront présidées par le président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec.

La date limite pour participer au Grand prix de la restauration organisé par le Bureau laitier du Canada est fixée au 1er juin. Ce concours s'adresse à tous les cuisiniers en poste ou inscrits dans une institution. Toutes les recettes doivent utiliser du fromage fait de lait de vache pour la préparation de plats servis comme petit-déjeuner, déjeuner léger ou plat de résistance. Les finales auront lieu à Montréal au début du mois d'octobre. Un forfait comprenant loisir et cours de cuisine est proposé par le Château Montebello du 17 au 20 avril.

Cuissot de marcassin à l'aigre-doux

Chef André Barbotin
 1 cuissot de marcassin
 150 gr de carottes
 150 gr d'oignon
 100 gr de céleri
 400 mL de madère
 thym, laurier, clous de girofle

Désosser le cuissot.
 Faire un bon bouillon avec les os, la couenne, les carottes, oignon, céleri, thym, laurier et clous de girofle, sel et poivre.
 Faire refroidir le bouillon. Y mettre le cuissot et ramener à ébullition.
 Laisser cuire à petits frémissements en calculant quinze minutes de cuisson par livre.
 Une demi-heure avant la fin de la cuisson, retirer le cuissot de la casserole. Enlever le reste de la peau et l'excès de gras.
 Placer le cuissot dans une braisière avec la madère et un peu de fond de cuisson.
 Faire cuire au four pendant une heure.
 Faire la sauce avec le fond de braisage.

Sauce
 50 gr de sucre
 150 mL de vinaigre de vin
 600 mL de demi-glace
 20 gr de pignons grillés
 40 gr de raisins de Corinthe
 200 gr de cerises aigres
 180 gr de pruneaux dénoyautés
 140 gr de chocolat noir

Cuire le sucre au point de caramel blond et le faire dissoudre avec le vinaigre.
 Ajouter la demi-glace et le fond de braisage.
 Faire réduire d'un quart et passer au travers d'une passoire fine.
 Ajouter les pignons et les raisins secs, les cerises et les pruneaux.
 Au dernier moment, ajouter le chocolat fondu.
 Découper le cuissot et servir avec la sauce.

Le sanglier : recettes d'hier et d'aujourd'hui

La viande de sanglier que l'on vend en boucherie, ou que l'on mange au restaurant, provient de jeunes bêtes. Celles de l'élevage de Lanaudière ont entre dix et douze mois. On peut les faire mariner, mais beaucoup moins longtemps que lorsque l'on prépare des coupes provenant d'animaux plus âgés.

La plupart des recettes pour la préparation du porc peuvent s'appliquer au sanglier. Les rôtis sont peut-être les moins intéressants. Même si le sanglier est un « gibier d'élevage », on peut faire à sa chair les honneurs d'une vraie cuisine de gibier. Les civets, les plats en sauce sont intéressants, les pâtés le sont aussi. On peut même préparer des tourtières en introduisant dans les éléments de la recette, des pruneaux. Comme le porc, et plus que le porc, le sanglier aime les fruits.

La première recette est celle du chef André Barbotin, de l'hôtel Le Centre Sheraton, qui a mis le sanglier à son menu.

La deuxième recette est une recette à saveur ancienne. Et, presque historique. C'est une

recette mise au point par le chef Bernard Calci qui avait ouvert le premier restaurant spécialisé dans le service du sanglier: Le Cévenol, rue Saint-Denis. C'était en 1976. Le sanglier était alors importé d'un élevage de Nouvelle-Écosse.

Marcassin à l'armagnac

Chef Bernard Calci
 1 gigot de marcassin
 2 litres de bourgogne blanc
 6 onces d'armagnac
 thym, laurier, baies de genièvre
 2 clous de girofle
 1 pincée de romarin
 1 gros oignon, 1 carotte, 3 branches de céleri
 4 gousses d'ail écrasées, non épluchées
 1 once de poivre noir en grains
 1 boîte de 19 onces de purée de marrons non sucrée
 2 boîtes de 19 onces de marrons au naturel
 ½ litre de crème à 35 p. cent

Préparation de la marinade
 Faire revenir, à l'huile, les carottes, oignon, céleri pour colorer à peine, ajouter ail, romarin, épices. Ajouter le vin et l'armagnac. Maintenir à ébullition lente pendant cinq minutes. Laisser refroidir complètement.
 Saler le gigot de marcassin; couvrir avec la marinade et laisser mariner.
 Éponger parfaitement le marcassin. Faire colorer à la poêle. Placer dans une cocotte à bord haut allant au four; ajouter la marinade et faire braiser dans un four à 450 ° F pendant une heure.
 Retirer le gigot et le maintenir au chaud. Passer la sauce, la dégraisser. Ajouter la crème et laisser réduire.
 Faire sauter les marrons (entiers) au beurre.
 Lier la sauce, au fouet, avec la purée de marron et maintenir sur feu doux.
 Couper le gigot en tranches, entourer de marrons, présenter la sauce en saucière.



E. PRO INNOVATION ENR.
INNOVATION:
 clavier à stencil multifonction

Grâce à ses stencils interchangeables, le produit peut être utilisé avec la plupart des programmes (WordPerfect, Lotus, dBase, etc.)
 Le Cedeq-P120 contient 120 cellules programmables qui permettent de programmer autant de fonctions complètes.

279\$

AT PRIX SPÉCIAL: 1875\$

286 12 MHz, 640k RAM, P.S. 200 watts. Port série, parallèle, horloge, calendrier. H/F contrôleur 16 bits. Lecteur 1.2 Meg. Disque rigide Miniscrabe 40 Megs, clavier étendu 101 clés.

484, ROTHSAY SUITE 101
 ST-LAMBERT, Qc J4R 2H5
466-4079

Bouclair

POUR TOUS VOS BESOINS EN COUTURE

ÉPARGNEZ DE 20% à 50%

SUR UNE SÉLECTION DE TISSUS MODE PRINTANIERE OU DE BASE

ÉPARGNEZ 25%

Coton Ouaté Olympique
 Mélange polyester et coton, 115 cm. Idéal pour vêtements sports et de détente.
 5.99m. ord. 7.99m.

ÉPARGNEZ 33 1/3%

Coton Permapress
 ASSORTIMENT RÉGULIER
 Mélange polyester et coton, 115 cm. Très grand choix de couleurs unies.
 2.65m. ord. 3.99m.

ÉPARGNEZ 25%

Tricot de coton Supérieur
 Mélange polyester et coton, 150 cm. Tubulaire. Interlock de couleurs unies.
 6.74m. ord. 8.99m.

ÉPARGNEZ 33 1/3%

Tissus Spécial Mode
 ACHATS SPÉCIAUX ET TISSUS FIN-DE-SÉRIE.
 Compositions et largeurs variées. Sélection de teintes et d'imprimés.
 3.33m. ord. 4.99m.

FESTIVAL DU COTON

ÉPARGNEZ DE 20% à 25%

sur une sélection de nos tissus de coton unis et imprimés les plus populaires pour le printemps.

ÉPARGNEZ 50%

PATRONS BUTTERICK ET VOGUE*

*Butterick en vente du 3 au 8 avril 1989.
 Vogue en vente du 10 au 15 avril 1989.

LAVAL
 1720 Boul. des Laurentides, 667-3120

LAVAL
 3350 Boul. St-Martin, 687-8480

ST-LEONARD
 4490 Jean-Talon, 725-9175

MONTRÉAL-NORD
 5630 Henri-Bourassa, 327-1113

LACHINE
 3100 Notre-Dame, 647-1102

LASALLE
 Place Newman, 365-7337

DOLLARD-DES-ORMEUX
 Galeries des Sources, 683-4711

TERREBONNE
 1350 Chemin Moody, 471-9494

GREENBERG PARK
 Les Galeries Taschereau, 672-4372

ST-JEAN
 180 St-Joseph, 348-1145

ST-HYACINTHE
 2265 rue Casavant Ouest, 771-4294-95

VISA **MasterCard**

L'IMPORTANT C'EST QUE VOUS SOYEZ SATISFAIT!

VENTE DE PRINTEMPS MEUBLES CHINOIS

40% de moins de nos bas prix ordinaires

Agent distributeur officiel des meubles laqués de Pékin au Canada

VITRINE 35 x 18 x 70"
 Ord. 1 400 \$

ART. No DP 1-2 **SPÉCIAL 500\$**

30% de moins sur toute autre marchandise.

中國物產公司
PRODUITS & RESSOURCES DE CHINE LTÉE

357, rue de la Commune ouest (près du bord de l'eau, au pied de la rue McGill)
Vieux Montréal — 845-6151
 Heures d'affaires: lundi au samedi de 10h à 17h
 Stationnement gratuit — Ouvert au public

Les recettes au micro-ondes

Thérèse Doigle, professeur d'art culinaire à l'Institut national des viandes, est l'auteur du volume «La cuisine au micro-ondes à votre portée» publié aux Éditions La Presse

FILETS DE MORUE AU CARI

18 minutes 30 sec.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de filets de morue frais ou surgelés
- 2 c à soupe de beurre
- 1 c à thé de cari
- 1 c à thé d'oignon haché
- 1 c à thé de céleri haché
- 1 c à thé de pommes tranchées finement
- 2 c à soupe de jus de citron
- 1 c à thé de sel

MÉTHODE

- Décongeler les filets s'il y a lieu. Les placer dans un plat beurré en mettant les bouts minces au centre du plat. Ne pas les superposer.
- Dans une tasse à mesurer, mélanger le beurre et le cari.
- Cuire 40 secondes à haute intensité.
- Ajouter l'oignon, le céleri et les pommes.
- Cuire 8 minutes à haute intensité.
- Passer les légumes et les fruits cuits au robot ou au mélangeur quelques secondes.
- Ajouter le jus de citron, verser sur les filets et cuire 8 à 10 minutes à 70% d'intensité.
- Retirer du four et saler.
- Laisser reposer 4 minutes.

CONSEIL DE LA SEMAINE

Lorsque vos filets de poisson sont minces, plutôt que de les couper en deux, replier les filets de sorte que les deux pointes se touchent. Placer les pointes au centre de l'assiette. Ceci pour éviter que les parties minces des filets soient sur-cuits.



Cuisiner avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

MENU POTAGE VERDURE

Loup de l'Atlantique, braisé et glacé

Tarte chiffon au sirop d'érable

TARTE CHIFFON AU SIROP D'ÉRABLE

Préparation: 1 h 30 minutes

Cuisson: —

Rendement: 1 tarte

INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d'oeuf
- 150 mL sirop d'érable (½ tasse)
- 150 mL lait (½ tasse)
- 15 mL gélatine neutre (1 c. à table)
- 30 mL eau froide (2 c. à table)
- 175 mL crème 35% (¾ tasses)
- 3 blancs d'oeufs
- 1 abaisse de tarte, cuite
- quantité suffisante crème fouettée

MÉTHODE

- Faire mousser les jaunes d'oeufs.
- Faire chauffer le sirop d'érable avec le lait jusqu'au point de frémissement.
- Verser alors ce mélange sur les jaunes d'oeufs moussés, en fouettant continuellement.
- Ajouter la gélatine neutre préalablement diluée dans l'eau froide.
- Remuer l'appareil pour le faire refroidir.
- Incorporer la crème préalablement fouettée.
- Monter les blancs d'oeufs en neige assez ferme et les ajouter à l'appareil, en repliant.
- Remplir la croûte de tarte cuite avec ce mélange.
- Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 h.
- Garnir cette tarte de crème fouettée et la décorer si désirez.

PHOTOGRAPHIE: Centre de ressources didactiques de l'ITHQ.



JOUEZ GAGNANT AVEC UN DUO KENMORE

RABAIS

110\$

SUR L'ENS.

Rabais 70\$ sur laveuse à 6 programmes avec 5 températures lavage/rinçage. Niveau d'eau réglable. Blanc seulement. No 48240. Sears ord. 689,99\$. Ch.....619,99\$

Rabais 40\$ sur sécheuse à 6 programmes incluant réglage de la température et notre programme Fabric Master^{MD}. Une exclusivité Sears. Blanc seulement. No 88240. Sears ord. 479,99\$. Ch.....439,99\$



À ENCASTRER

519⁹⁹

Achat spécial! Lave-vaisselle à 5 boutons-poussoirs. Lavage sur 3 niveaux. Pompe de séparation pour une filtration d'eau supérieure. No 79300.



À NETTOYAGE FACILE

689⁹⁹

Rabais 80\$. Cuisinière 30". Four commandé par un minuteur à affichage numérique. No 65090. Modèle autonettoyant (non illustré). Blanc. No 65791. Ord. 1009,99\$. Ch.....929,99\$
Ton amande plus cher



15.6 PI'

839⁹⁹

Ch. Châssis à droite. Blanc. Réfrigérateur sans givre incluant 2 hydrateurs. No 31580. Modèle 17,0 pi³ (non illustré). Châssis à droite. Blanc. No 31780. Ch.....879,99\$

Prix en vigueur jusqu'au 15 avril 1989, dans la limite des stocks disponibles.



18 PI'

999⁹⁹

Ch. Réfrigérateur côté à côté sans givre comprend 2 compartiments pour produits laitiers et garde-viande. Blanc. No 90900.



MICRO-ONDES

299⁹⁹

Ch. Sears ord. 308,99\$ Rabais 60\$. Modèle 0.8 pi³ 700 watts* à lignes profilées. Format moyen. Comprend programme 'Auto Roast', sonde thermique et décongélation programmée. No 87972. *Base 500 W avec recipient de 2 litres

Le mari de Jehane Benoit empêtré dans des recettes inédites

Presse Canadienne TORONTO

■ Quand Jehane Benoit, la grande dame de la cuisine canadienne, mourut en 1987, à l'âge de 82 ans, elle laissa à ses fidèles lecteurs un legs de 24 livres de cuisine et une dévotion sans borne pour la technologie moderne.

Aujourd'hui, son mari Bernard vit avec la mémoire de Jehane, et une montagne de paperasse entassée dans des boîtes à sa maison centenaire de Noirmouton, près de Sutton, au Québec. En 42 ans de mariage, il n'avait jamais cuisiné un seul plat à la maison.

«Jehane protégeait beaucoup son territoire», rappelle-t-il lors d'un récent passage à Toronto. Ainsi, à 71 ans, M. Benoit jette un rapide coup d'oeil à la cuisine de Noirmouton, aperçoit le four à micro-ondes, et consulte un livre de sa dame. «Elle doit me regarder et bien rigoler, aujourd'hui», raconte-t-il.

Le mari a toujours été le partenaire de sa femme dans son entreprise de publication. Mais maintenant, il doit faire le ménage dans les centaines de recettes jamais publiées et compléter la dernière oeuvre, colossale, de Mme Jehane: l'Encyclopédie du micro-ondes.

Résultat: un volume de 1 000 pages, farci d'autant de photographies et de recettes.

Malgré ses occupations, Bernard Benoit élève toujours ses moutons — l'agneau étant sa viande favorite — et s'occupe de la boutique de laine et de peaux sur sa ferme de Noirmouton. En plus de faire la cuisine, bien sûr.

DEVENEZ AGENT DE VOYAGES



● Cours d'agent de voyages personnalisé ● Au centre-ville 939-3355 1645, boul. de Maisonneuve ouest Bureau 214 Métro Guy

SEARS

vous en avez pour votre argent...et plus

SATISFACTION OU REMBOURSEMENT

SERVICE APRÈS-VENTE ASSURÉ DANS TOUT LE CANADA

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

LE MAGASIN DES MARQUES KENMORE DIEHARD, CRAFTSMAN

Les mentions 'Ord.' ou 'Était' de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, la Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 384-7310; St-Jérôme, Carrefour du Nord, 432-2110; St-Jean, Carrefour Richelieu, 349-2651; Boucherville, Promenades Montarville, 641-1241; Ste-Marthe-sur-le-Lac, Les Promenades Deux-Montagnes, 491-5000. Copyright Canada, 1989, Sears Canada Inc.

Des contenants de lait sans dioxines bientôt sur le marché au Québec

ROLLANDE PARENT
Presse Canadienne

Les deux seuls fabricants canadiens de contenants en carton pour le lait sont prêts à mettre sur le marché québécois, à compter du 10 avril, un produit exempt de dioxines et de furannes, comme l'a exigé le ministre de l'Alimentation, Michel Page.

Pour Produits forestiers Canadien Pacific, la tâche sera apparemment simple alors que pour Emballages Sommerville, l'exigence gouvernementale oblige cette compagnie à mettre de côté, pour deux mois au moins, un de ses fournisseurs habituels alors que son autre fournisseur pour le Québec vient tout juste d'être en mesure de fabriquer du carton non contaminé.

Au Québec, l'usine Pure-Pak d'Emballages Sommerville qui utilise la pâte américaine pour fabriquer les contenants de lait est située à Ville Saint-Laurent, mais déménagera bientôt à Longueuil.

Les deux fournisseurs habituels d'Emballages Sommerville pour les contenants de lait vendus au Québec sont situés aux États-Unis. La compagnie refuse de les identifier, à leur demande.

Mis à part Produits forestiers Canadien Pacific, tous les autres producteurs de papier en Amérique du Nord auraient convenu de ne pas identifier les entreprises touchées par la présence de dioxines et de furannes dans les produits de papier.

Produits forestiers Canadien Pacific est en bonne position puisque cette compagnie a récemment modifié une partie de ses installations de son usine de La Tuque en plus d'acquérir de nouveaux équipements pour produire de la pâte kraft sans dioxines et furannes.

La pâte kraft produite à La Tuque est ensuite acheminée à l'usine de Pointe-aux-Trembles qui en fait du carton en rouleau. Ce matériel sert à

la fabrication des contenants de lait pour tout le Canada et dont l'impression et le pliage sont faits aux usines Uni-Service de Saint-Léonard, Markham (près de Toronto) et Calgary.

Au Québec comme dans l'ensemble du Canada, Produits forestiers Canadien Pacific détient la plus grande part du marché.

Les porte-parole des compagnies ignorent si les frais encourus pour fabriquer des contenants de lait exempts de dioxines et de furannes entraineront une hausse des prix pour les consommateurs québécois.

La dernière augmentation approuvée par la Régie des marchés agricoles l'a été en juin 1988.

C'est en Suède, en 1986, que de nouvelles techniques de dépistage ont permis de constater la présence de dioxines dans des crabes pêchés aux environs d'usines de pâte kraft, blanchie au chlore.

Le gouvernement fédéral a dû interdire la pêche au crabe et à la crevette à trois endroits en Colombie-Britannique où des usines de pâte et papier se trouvaient à proximité. Les experts gouvernementaux ont indiqué que le taux de dioxines et furannes trouvé dans ces produits de la mer était suffisamment élevé pour constituer un risque pour la santé.

C'est encore en Colombie-Britannique que des analyses réalisées l'été dernier ont révélé la présence de dioxines et furannes dans le lait vendu dans des contenants de carton.

Dans cette province, les entreprises du secteur des pâtes et papier consacrent actuellement des millions de dollars pour acquérir des équipements de substitution au chlore.

En Alberta, le gouvernement a ordonné aux nouvelles entreprises du secteur des pâtes et papier d'installer un système de substitution au chlore.

Au Québec, la Fédération des associations coopératives d'économie familiale (FACEF) et la Fédération

nationale des associations de consommateurs du Québec (FNACQ) ainsi que l'organisation internationale

de protection de l'environnement Greenpeace demandent plutôt à l'industrie papetière de mettre

sur le marché des produits recyclés, non blanchis au chlore, pas nécessairement plus blanc que blanc.

FABRICVILLE

Solde 19^e anniversaire

Économisez jusqu'à 71%

Le solde se termine le samedi 8 avril

Tout notre stock est réduit!!!

- Tous les tissus
- Toutes les tentures
- Toutes les articles de couture
- Tous les patrons

115 cm 100% rayonne CHALLIS DE RAYONNE ET FUJETTÉS Prix cour. 8.98 3.99 le m ÉCONOMISEZ 56%	115 cm FANTAISIE DE POLYESTER Imprimés et unis. Pour une tenue vraiment spéciale. Prix cour. jusqu'à 16.98 Jusqu'à épuisement du stock 5.00 le m ÉCONOMISEZ JUSQU'À 71%	90 cm COTON DENIM Prix cour. 4.98 1.99 le m ÉCONOMISEZ 60%
115 cm 100% rayonne CHALLIS IMPRIMÉ VEGAS Prix cour. 9.98 4.99 le m ÉCONOMISEZ 50%	115 cm Coton fil teint SHIRTING Prix cour. 6.98 3.49 le m ÉCONOMISEZ 50%	Coton COTON CABANO Prix cour. 6.98 4.99 le m ÉCONOMISEZ 29%
115 cm Polyester SENSATIONNEL CRÈPE DE CHINE Prix cour. 12.98 7.99 le m ÉCONOMISEZ 38%	150 cm Poly / coton TISSUS DU TISSERAND Prix cour. 7.98 5.49 le m ÉCONOMISEZ 31%	115 cm Polyester SOIE FUJI FINI FROISSÉ LANAI Prix cour. 12.98 8.99 le m ÉCONOMISEZ 31%
150 cm Poly / coton TWILL DÉLAVÉ HOLLYWOOD Prix cour. 7.98 5.99 le m ÉCONOMISEZ 25%	115 cm Polyester IMPRIMÉS NIAGARA Prix cour. 14.98 8.99 le m ÉCONOMISEZ 40%	150 cm Poly / coton COTON QUATÉ POUR TENUES SPORT Prix cour. 8.98 5.99 le m ÉCONOMISEZ 33 1/3%
115 cm Polyester JACQUARD YURYU AVON Prix cour. 14.98 9.99 le m ÉCONOMISEZ 33 1/3%	115 cm Coton SATIN WATERLILY Coton uni et imprimé Prix cour. 8.98 - 9.98 7.49 / 6.49 le m ÉCONOMISEZ JUSQU'À 28%	115 cm Polyester Imprimé PALM BEACH Prix cour. 14.98 8.99 le m ÉCONOMISEZ 40%
		150 cm Poly / coton H.A. KIDD BOUTONS ET FILS DE RÉDUCTION 1/3
		150 cm Poly / coton TRICOTS DERNIER CRI Prix cour. 7.98 3.99 le m ÉCONOMISEZ 50%
		150 cm TWEED ET HERCULON POUR REMBOURRAGE Prix cour. 12.98 Achez 1 m, obtenez 3 m GRATUITS

COUPON

20% DE RÉDUCTION
SUR TOUTE NOTRE SÉLECTION D'ENTREDOUBLURES avec tout achat de tissu
Offre valable du 5 au 8 avril 1989

COUPON

Offre valable sur toute notre sélection de **PATRONS McCALL**
Achez 1 patron, obtenez-en 1 **GRATUIT**
même valeur, avec tout achat de tissu
Offre valable du 5 au 8 avril 1989
Limite 2 par client

COUPON

REMBOURRAGE FIBER FILL
Achez 1 sac, obtenez 1 sac de même valeur **GRATUIT**
sur présentation de ce coupon
Offre valable du 5 au 8 avril 1989
Limite 1 sac gratuit par coupon

FABRICVILLE

LE PLUS GRAND DISTRIBUTEUR DE TISSUS ET TENTURES AU CANADA

120 MAGASINS À TRAVERS LE CANADA

MEILLEURE QUALITÉ — MEILLEURS PRIX

En raison du manque d'espace, tous les articles ne sont pas disponibles dans tous les magasins.

- RUE SHERBROOKE, 7760, rue Sherbrooke Est, Montréal, Québec H1L 1A5 354-0090
- STE-CATHERINE, 354, Ste-Catherine Ouest, Montréal, Québec H3B 1A1 866-1821
- LAURENTIEN, 1240, boul. Laurentien, St-Laurent, Québec H4R 1J8 334-0910
- SOMERLED, 544, Avenue Somerled, N.D.G., Québec H4V 1S4 483-2685
- DOLLARD-DES-ORMEAUX, 2050, St-Regis, Dollard-des-Ormeaux, Québec H9P 1H6 532-4550
- RUE BEAUMONT, 1178, rue Beaumont, Montréal, Québec H3P 3E0 737-4755
- LASALLE, 1655, Dollard, LaSalle, Québec H3N 1T2 355-8048
- TASCHEREAU, 605, boul. Taschereau, Greenfield Park, Québec J4V 2H8 675-6884
- CHOMEDEY, 1205, boul. Labelle, Chomedey, Laval H7V 2V5 688-1039
- DE LA CONCORDE, 1950, boul. de la Concorde, Duvernay, Québec H7G 4P5 662-1880

Les Canadiens se soucient moins des prix au marché d'alimentation

Presse Canadienne
TORONTO

Rendus au marché d'alimentation, les consommateurs se soucient moins maintenant des prix que des problèmes écologiques, des avis de risques d'allergie sur les étiquettes et vérifient si les aliments peuvent être cuits au micro-ondes, démontre un sondage dont les conclusions ont été rendues publiques hier.

Toute une série de questions concernant la santé, y compris le sida, les dernières recommandations pour une alimentation saine et la possibilité d'une hausse des prix des médicaments sont au nombre des sujets qui intéressent également les clients des marchés d'alimentation du Canada, selon un sondage effectué en novembre dernier pour le compte des fabricants canadiens de produits alimentaires.

La plupart des consommateurs s'attardent sur l'étiquette, le prix et la fraîcheur d'un produit, et le nombre de ceux-ci s'intéressant aux fibres, au calcium, aux protéines et aux allergies est grandissant. Les consommateurs plus âgés surveillent plus attentivement les informations sur les éléments nutritifs d'un produit.

Par ailleurs, il existe selon ce sondage différents types de clients dans les centres d'alimentation: ceux qui cherchent les aubaines, ceux qui cherchent à économiser avec l'idée d'accomplir eux-mêmes le travail, ceux qui ont hâte d'en finir et ceux qui considèrent le marché comme un passe-temps agréable.

Finalement, ce sondage a aussi démontré que dans 87 pour cent des cas, les femmes sont encore celles qui s'occupaient d'aller au marché d'alimentation au moins une fois par semaine.

L'étiquetage des produits alimentaires mal appliqué

Presse Canadienne
TORONTO

L'application par à-coups des règlements régissant l'étiquetage des produits alimentaires par Ottawa est en train d'avantager injustement les compagnies américaines dans les supermarchés canadiens.

C'est du moins l'avis exprimé hier par le président de la firme Weston Foods, M. David Beatty.

Les produits alimentaires importés au Canada doivent porter des étiquettes bilingues indiquant les ingrédients qu'ils contiennent ainsi que quelques précisions sur leur valeur nutritive.



75 ANS
LA DIFFÉRENCE LA
FOURRURES

POUR AUSSI PEU QUE
0,0548 \$ PAR JOUR
ENTREPOSEZ VOTRE FOURRURE
DANS NOS VOÛTES.

Profitez de nos services gratuits:

- Cueillette et livraison à domicile ou au bureau
- Inspection par nos experts maîtres-fourreurs
- Estimé de réparation
- Évaluation de votre fourrure
- Lustrage
- Visite guidée de nos ateliers, salle de dessin et voûtes
- Stationnement adjacent à nos ateliers

Votre fourrure sera totalement assurée pour 12 mois.
Valeur de remplacement sans dépréciation disponible.



FOURRURES
GEORGES POULIOT

Fabrication • Sur mesure • Prêt-à-porter
Réparation • Remodelage • Entreposage

4435, rue de la Roche, Montréal
(514) 527-8664

Heures d'ouverture:

Lundi:	Fermé
Mardi et mercredi:	9h30 à 17h00
Jeu et vendredi:	9h30 à 20h00
Samedi:	9h30 à 16h00

17 RAISONS SPÉCIALES POUR MAGASINER CHEZ Caplan-Duval

1 LALIQUE



Le cristal Lalique: le cristal le plus raffiné que la France ait à offrir. Unique en son genre.

2 JOHNSON BROS.
20 pièces

QUADRA NORDIC
ÉCONOMISEZ JUSQU'À 60%



3 Offre de lancement - prix spéciaux Couverts Musicales
en acier inoxydable fabriqués avec de l'acier inoxydable 18/8 de première qualité.

NOUVEAU MOTIF MUSICALE

Couvert de 5 pièces	Prix Caplan-Duval
A. Raviol	14,99\$
B. Chopin	9,99\$
C. New Wave	14,99\$
D. Verdi	14,99\$

4 Villeroy et Boch. Une tradition vieille de 230 ans revit dans cette collection aux formes, expressions et couleurs étonnantes. Laissez-vous guider par votre bon goût et profitez de nos prix exceptionnels.

COUVERT DE 5 PIÈCES	VALEUR	PRIX CAPLAN-DUVAL
Linea	130\$	65\$
Petite Fleur	112,50\$	56,25\$
Manoir	55\$	27,50\$

ET D'AUTRES

5 CRISTAL ÉBLOUSSANT

VERRERIE spectaculaire

VERRERIE Spectaculaire

Cristal d'Allemagne

Valeur par verre	Prix
Amedeus 75,00\$	37,50\$
Toccata 29,95\$	19,95\$

6 COUVERT EN PLAQUÉ ARGENT

OFFRE SPÉCIALE ROYAL SHEFFIELD PLAQUÉ ARGENT

Le couvert Prix courant 110,00

À partir de 66,95\$

Prix courant 110,00 MAINTENANT 66,95\$

7 WEDGWOOD

Rouen' Starbust - Wild Strawberry - Medici Dark Blue - Moresque' Chester

Économisez de 50 à 60%



8 BAGAGES

Choix fantastiques de valises, attaché-cases et sacs Tote à

50% DE RABAIS



9



Le meilleur choix dans l'est du Canada à des prix imbattables.

Caplan-Duval est l'endroit choisi pour d'autres superbes cadeaux.

LLADRÓ

Royal Crown Derby

Parmi les collections de porcelaine les plus exclusives! Conçue par des artisans de grand talent, Royal Crown Derby est d'une élégance parfaite pour votre table.

Couvert de 5 pièces	VALEUR	PRIX CAPLAN-DUVAL
Old Imari	825\$	462\$
Kedelston	275\$	154\$
Derby Border	325\$	182\$



ENSEMBLES DE DRAPS DE PERCALE

Ensemble

lit jumeau	lit double
29,99\$	39,99\$
grand lit (Queen)	très grand lit (King)
49,99\$	59,99\$



DUVETS NORTHERN FEATHER

100% duvet d'oiseaux aquatiques jusqu'à 15" • 10 ans de garantie

Lit jumeau	129,99\$
Lit double	159,99\$
Grand lit (Queen)	179,99\$
Très grand lit (King)	229,99\$



DOUILLETES Wamsutta

Douillettes en percale 180 fils de marques réputées

Jeux 200 fils	Jeux 200 fils
Lit 1 place 49,99\$	Grand lit 59,99\$
Lit 2 places 54,99\$	Très grand lit 69,99\$



CRISTAL WATERFORD

Les modèles suivants ne seront plus offerts après liquidation. C'est le moment rêvé d'acheter du cristal de marque à prix Caplan-Duval.

Kenmare	Coreen
Comeragh	Avoca
Glenmore	Kinsale
Glengariff	Michelle
Donegal	Ashling
Powerscourt	Castletown
Tramore	Kilashi
Noreen	Boyne



VERRES EN CRISTAL

Orrefors, Royal Doulton, Moser, Wedgwood, Kosta Boda, Stuart, Atlantis, Zwiesel, Belfour, Peill, Rosenthal, Natchman, Villeroy & Boch.

ÉCONOMISEZ 30-50%



NORITAKE

Couvert 5 pièces

Valait	Prix Caplan-Duval
Sandhurst 150\$	75\$
Café du soir 65\$	32\$
New Orleans 74\$	37\$
New Yorker 74\$	37\$



DANSK

Couvert 5 pièces MESA Valeur 60\$

36\$ Prix Caplan-Duval



Caplan-Duval

483-4040

SANS FRAIS 1-800-361-6482

5800, Cavendish Mail Cavendish 6700, Côte des Neiges (Plaza Côte des Neiges)

Un foyer pour moi

Oui... c'est vous qu'on réclame!

Vous avez du talent pour la communication? Vous êtes souvent la personne à qui l'on se confie, avec qui on se sent à l'aise? Le Centre de services sociaux du Montréal métropolitain croit que c'est à des personnes comme vous qu'il peut confier l'accueil d'un jeune pendant les fins de semaine.

Il s'agit cette fois d'enfants qui vivent dans leur propre famille et qui auraient avantage à côtoyer un autre milieu familial, d'autres parents à l'occasion des week-ends. Pour diverses raisons, situation familiale tendue, maladie ou épuisement de la mère, crise temporaire, le jeune autant que ses parents doivent se donner un serein répit.

Voire rôle, enfin, le rôle d'un couple parental dynamique et stimulant peut être grandement salutaire dans les circonstances. Le fait de vivre dans un milieu familial organisé, stable et compréhensif influencera le jeune d'une manière positive. Votre collaboration et votre accueil seront également d'un grand secours pour le parent qui cherchait de l'aide sans la trouver.

Si vous avez des aptitudes avec les jeunes, si vous êtes capables d'accepter un enfant tel qu'il est, si vous croyez au rôle que vous pouvez tenir auprès de lui, faites-le nous savoir tout de suite.

Que vous soyez de Montréal ou de ses banlieues immédiates, contactez l'Accueil-ressources du C.S.S.M.M. au 527-7261.

BÉNÉVOLES DEMANDÉ(E)S

ACTION-CENTRE-VILLE MONTREAL INC. : 878-0847
Action-Centre-Ville Montréal, un centre communautaire pour personnes âgées, serait heureux d'accueillir un bénévole une demi-journée par semaine comme préposé(e) à l'accueil. Nous avons aussi plusieurs places disponibles pour effectuer des accompagnements auprès des personnes durant la journée. Votre présence nous rendrait grand service et vous permettrait de faire de nouvelles connaissances tout en étant utile.

CENTRE DE BENEVOLAT DE LA RIVE SUD: 659-9651
Au Centre de Bénévolat de la Rive Sud, une équipe attend vos offres et vos demandes en ce qui a trait aux visites d'amitiés. Ce service d'entraide cherche à briser l'isolement et créer des liens entre les gens d'une même communauté. Cette forme d'action est l'une des plus vitales et des plus fondamentales. Une petite heure par semaine peut donner un autre visage à votre vie.

LA MAISON DE JONATHAN : 888 rue Marmier, Longueuil, 670-4099

Urgent besoin de bénévoles, disponibles le jour, ayant une demi-journée par semaine à consacrer à des adolescents en difficulté pour animer l'un ou l'autre des ateliers suivants: cuisine, cuir, simographie, soudure, etc. Des personnes sont aussi demandées pour faire de

l'accueil. La formation des bénévoles est assurée par la Maison de Jonathan. Pour informations, contactez Gaston Leblanc au 670-4099.

La Maison de Jonathan recherche des professeurs bénévoles en français, mathématiques et anglais. Ces enseignants qui doivent être disponibles le jour sont appelés à donner des cours individuels de niveau fin primaire et début secondaire à des jeunes en difficulté de 12 à 18 ans. Si vous aimez les jeunes et avez quelques heures à donner par semaine, veuillez communiquer avec Gaston Leblanc au 670-4099.

SOCIÉTÉ CANADIENNE DE LA SCLÉROSE EN PLAQUES: 849-7591

La Société canadienne de la sclérose en plaques, organisme à but non lucratif, est à la recherche de bénévoles pour l'aider dans sa campagne annuelle de souscription qui se tiendra les 11, 12, 13 et 14 mai prochains. Les bénévoles travailleront dans des kiosques, aux heures qui leur conviendront le mieux, et assureront la vente d'œuvres et de divers articles afin d'amasser des fonds pour la recherche médicale.

LES ASSOCIÉS BÉNÉVOLES QUALIFIÉS AU SERVICE DES JEUNES: 331-2599

Les associés bénévoles qualifiés au service des jeunes sont actuellement en campagne de recrutement. Ils veulent sensibiliser le public à s'impliquer auprès des jeunes en difficulté. L'association offre une formation gratuite aux personnes désireuses de s'engager, cela en vue d'un mieux-être dans leur bénévolat. Cette opportunité est aussi offerte aux bénévoles travaillant déjà auprès de jeunes. Ces personnes continuent à oeuvrer dans les milieux de leur choix tout en se qualifiant. L'inscription a lieu dès maintenant et jusqu'à la mi-août.

SERVICE BÉNÉVOLE DE L'OUEST DE MONTREAL: 631-3720

Une dame dans la soixantaine qui réside à Pointe-Claire, apprécierait la compagnie d'une bénévole, un fois par semaine. Elle est confinée à la maison et ses passe-temps favoris sont la lecture et écouter de la musique. Si vous partagez les mêmes intérêts, communiquez avec nous!

Une organisation située dans l'Ouest de l'île recherche une bénévole qui pourrait s'intéresser au bien-être d'une dame demeurant à l'Île-Bizard. Cette bénévole lui viendrait en aide en faisant ses emplettes ou en faisant ses courses bancaires. Elle est âgée de 63 ans, elle est très autonome mais présentement elle a des complications médicales dues à son diabète. Un petit coup de pouce lui ferait grand bien!

Un centre de crises situé à Pierrefonds a un besoin urgent d'un(e) bénévole qui s'occuperait à faire les emplettes pour 14 résidents. Si vous êtes une personne responsable

et que vous avez le sens des économies vous seriez plus qu'apprécié. Une auto n'est pas nécessaire car l'épicerie s'occupe de faire la livraison.

Monsieur X de Lachine, âgé de 75 ans, bénéficierait d'une visite amicale d'un bénévole une fois par semaine afin de le distraire un peu tout en jouant aux cartes ou simplement en conversant avec lui. Cela comblerait sa solitude.

SERVICE BÉNÉVOLE DE MONTREAL INC. : 866-3351

La Fondation d'un hôpital situé à Côte-des-Neiges est à la recherche de bénévoles pour effectuer un suivi téléphonique auprès de leurs donateurs, du 27 mars au 10 avril, entre 9 h 00 et 17 h 00. Il y a un peu de travail sur machine à écrire.

Un événement sportif d'envergure internationale qui aura lieu à la mi-avril a besoin de bénévoles. Des personnes pour vendre des billets dans des kiosques, des hôtes et des hôtesse, des gens ayant une expérience comme barman et d'autres possédant un permis de conduire classe 4B (aniement classe 13) sont requis. Divers avantages sont offerts aux bénévoles: repas, accreditation pour assister aux compétitions en dehors des heures de travail, possibilité de rencontrer des gens de différents pays et une attestation de participation à titre de bénévole.

Une popote roulante de l'est de Montréal requiert les services de trois chauffeurs bénévoles sur l'heure du dîner, environ une fois par deux semaines. Les chauffeurs doivent avoir une voiture. Les frais inhérents au travail sont remboursés par la popote. Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Robert au 866-3351.

Un refuge pour femmes adultes sans abri, a besoin de travailleuses bénévoles de 17h à 19h, les vendredis et deux dimanches par mois, pour aider lors des repas. Le travail consiste à servir la nourriture et les breuvages, à nettoyer les tables, à laver la vaisselle et converser avec les femmes. Formation et autres avantages offerts aux bénévoles.

Un chauffeur avec une automobile ou une fourgonnette est demandé par un organisme pour aller chercher de la nourriture. Il y a déjà un bénévole pour l'aider à transporter les boîtes. Un reçu d'impôt sera remis au bénévole pour défrayer l'essence.

Une popote roulante située à Laval-des-Rapides a un urgent besoin de bénévoles pour livrer des repas à domicile. Aucune voiture n'est nécessaire. Une fois par deux semaines environ, sur l'heure du midi. Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Robert au 866-3351.

Un centre de jour pour femmes en difficulté situé au centre-ville est à la recherche de bénévoles bilingues, capables d'empathie et possédant des talents en coiffure. Des personnes sachant animer une soirée de bingo sont également recherchées, les dimanches de 13 h 30 à 15 h 00. Le même organisme aimerait aussi obtenir les services de bénévoles pour animer des jeux et des ateliers de lecture, d'autres bénévoles pour aider à la préparation de repas et encourager les bénéficiaires à faire de même.

Une école secondaire de Côte-des-Neiges qui offre des cours de rattrapage cherche un bénévole pour enseigner le français à un groupe d'élèves, une journée par semaine, en fin d'après-midi.

Le comité Mont-Royal de la course TERRY FOX est à la recherche de gens disponibles le jour de la course, soit dimanche le 17 septembre 89, ou une fois par mois avant la tenue de cet événement.

Une garderie au service de la communauté grecque de Montréal est à la recherche d'une personne possédant une excellente connaissance du grec, du français et de l'anglais, capable de donner un peu de son temps (au moins une demi-journée par semaine) pour traduire des documents (articles pour un journal communautaire, lettres, etc.). Stationnement gratuit ou billets pour utiliser le transport en commun, et réduction sur frais de garde s'il y a lieu.

Un centre hospitalier aimerait compléter son équipe de bénévoles qui tient compagnie à ses malades qui reçoivent des soins de longue durée ou qui sont en phase terminale. Après avoir suivi une formation de huit semaines (un soir/semaine), chaque bénévole choisit le moment dans la semaine où il effectuera ses visites. On demande une disponibilité de quatre heures par semaine et d'être régulier dans ses visites. Dîner payé, possibilités de stationnement, formation continue et groupe de travail dynamique.

À GAGNER

15 000\$

en vêtements de chez Club Monaco

Jusqu'au 28 avril 1989

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER 1 DES 30 GARDE-ROBES PRINTEMPS D'UNE VALEUR DE 500\$



C'est facile de participer: Tous les matins, entre 5h30 et 9h, du lundi au vendredi, soyez à l'écoute de CKOI-FM. Christian Hamel vous dévoilera le mot de passe du jour.

RÈGLEMENTS DISPONIBLES À CKOI-FM

ckoi 97.7
le Son de Montréal

Le bridge

Le monde du bridge distribue ses Oscars



ANDRÉ TRUDELLE

« **C**omment peut-on gagner de points de maître en une année? », demandait récemment une brid-

geuse en quête de ses premiers points noirs. On trouve la réponse à cette question dans le dernier *Bulletin* de l'ACBL (ce lui de mars). Jim Jacoby a amassé 2 225 points en 1988. Agé de 55 ans, Jim est le fils d'Oswald Jacoby avec lequel il partage la paternité du transfert Jacoby et du 2 SA Jacoby.

Au total, l'an dernier, ils sont 25 pros de bridge qui ont dépassé le total de 1 000 points et parmi eux: Mike Passell (1 777), Eddie Wold (1 713), Paul Soloway (1 645) et Grant Baze (1 447).

Leurs points ont été gagnés dans des tournois nationaux et régionaux, ce qui implique la participation à au moins un tournoi d'importance par semaine et de nombreux déplacements.

L'ACBL tient compte de trois classements annuels. Le *Barry Crane Top 500* que, pratiquement, seul un professionnel de bridge peut gagner; le *Mini-McKenney*, ouvert à tous dans les différentes catégories et l'*Ace of Clubs* réservés à ceux qui ne jouent que dans les clubs.

Le *Barry Crane Top 500* a été nommé ainsi peu après la mort de Barry Crane qui dominait la liste nord-américaine des maîtres-à-vie, avec plus de 32 000 points, au moment où il a été assassiné, en 1985. On peut imaginer combien de temps ce scénariste de Los Angeles a consacré à la pratique du brid-

ge! «Tous mes temps libres», nous avait-il déclaré en entrevue, à Montréal, lors des championnats nord-américains auxquels il avait participé, peu avant sa fin tragique.

Le trophée *Barry Crane*, autrefois le *McKenney*, est remis annuellement depuis 1937. Charles Goren l'a gagné huit fois et Crane six fois. Helen Sobel l'a remporté trois fois, Oswald Jacoby, quatre fois. Grant Baze, triple vainqueur, a établi le record de 3 270 en une seule année, soit en 1984.

Les Québécois

Cette année, aucun joueur canadien ou québécois n'a réussi à s'adjuger un titre.

Rob Crawford, de Vancouver, a pris le 8e rang dans le *Barry Crane Top 500*, avec ses 1 400 points. Les huit meilleurs sont: Jacoby, Passell, Marinessa Letizia, Wold, Mark Lair, Soloway, Baze et Crawford. Bob Hamman, l'un des champions du monde, occupe le 61e rang avec un total de 684 points, 12 de plus que Renée Mancuso, autrefois de Montréal, mais qui habite désormais Miami. Bobby Wolff, autre joueur connu sur la scène internationale, a amassé 597 points pour une 72e place.

Chez les Québécois, Doug Fraser domine la liste avec ses 383 points pour une 222e place en Amérique du Nord. Suivent: Boris Baran (329 points), Kamel Fergani (324), Mark Molson (306), Sandra Fraser (297), tous de Montréal, parmi les 500 meilleurs.

J'ai aussi relevé les noms suivants, parmi les 25 premiers, dans les différentes catégories du *Mini-McKenney*: Henri Ouellet, de Deauville, a pris la 16e place chez les recrues de l'année (0-5 points), ayant amassé 66 points. Marco Rivard, de Montréal, a pris le 18e rang dans la catégorie des 50-100 points. Il a récolté 133 points. Sylvain Descôteaux, de la Rive-Sud, s'est classé au 18e rang chez les détenteurs de 100 à 200 points avec 182 points. Enfin, dans la catégorie 200 et plus, Suzanne Lapiere, de Longueuil, a obtenu une honorable cinquième place avec 239 points et Danielle Brouillette, de Montréal, une 19e place avec 180 points.

Du côté de l'*Ace of Clubs*, le nom de Suzanne Lapiere revient dans la catégorie des 200 points et plus avec un total de 138 points amassés dans les séances régulières de duplicata, ce qui la place au quatrième rang. Francine Bourassa, de Montréal, avec 39 points, et Joan Alepin, de l'Île des Soeurs, avec 36 points, apparaissent au nombre des 25 meilleurs chez les recrues; Jacques Leblanc, de Longueuil, a pris la 25e place chez les détenteurs de 5 à 25 points; Roch Picard, de Brossard, a récolté 72 points, pour une quatrième place dans la catégorie des 20-50 points; les noms de Lionel Bertrand (68 points), Christian Chantigny (68) et Marco Rivard (61), tous de Montréal, apparaissent au palmarès des 50-100 points; ceux de Michel Bertrand, de Dorval, (95), de Guy Gosselin,

de Saint-Lambert, (83), et de Fernand Pollack, de Brossard, (81), font partie du groupe des 25 premiers dans la catégorie des 100 à 200 points.

Félicitations à toutes ces personnes.

Il faut également souligner que la paire formée de Sylvain Descôteaux et de Guy Bélisle a terminé au deuxième rang, à Reno, lors des derniers championnats nord-américains. Les deux hommes représentaient notre district dans le tournoi des non-maîtres.

De Reno, où il a participé aux championnats nord-américains du printemps, George Retek, rapporte que les directeurs de l'ACBL ont rejeté, par un vote de 18 à 4, le projet de modifier le format du Bulletin mensuel. Le changement aurait coûté \$150 000. On voulait augmenter les dimensions du périodique.

«Les lecteurs du Bulletin qui ont exprimé leur opinion sur le sujet s'opposaient au changement dans une proportion de 92 p. cent», a souligné Retek. Il remercie tous ceux du district numéro «un» qui ont fait connaître leur avis sur le sujet, soit en signant une pétition, soit par lettre à l'ACBL.

En bref

L'équipe féminine du Canada, qui avait pris le quatrième rang aux championnats du monde, à Venise, l'an dernier, et dont Francine Cimon fait partie, prendra part aux essais nord-américains, en mai, à Memphis, en quête d'une parti-

cipation à la coupe Venise de cette année.

Le tournoi régional senior de Chicoutimi, qui prendra l'affiche entre les 22 et 25 juin, sera un événement pour non fumeurs. Il y aura toutefois des sections pour fumeurs si le nombre des intéressés le justifie.

Le programme comprend un tournoi de paires libres de deux sessions, le jeudi 22 juin et la première ronde d'un knockout. Le lendemain, deux sessions de paires libres et deux sessions d'un mouvement suisse. Le samedi, deux sessions de paires stratifiées. Le tournoi se terminera le dimanche par un mouvement suisse.

Dans la Ligue d'hiver des Laurentides, le Pharmaxi de Saint-Jérôme sera opposé aux Mousquetaires de Rosemère, en finale des éliminatoires du groupe «B». Par ailleurs, les Imprévisibles de Saint-Jérôme, surpris vainqueurs du Sans atout de Sainte-Thérèse, affronteront les Redoutables de Saint-Jérôme, dans la finale du groupe «C».

Dans le cadre de la semaine des points d'argent, il y aura un tournoi pour paires libres, à 13h, le jeudi 13 avril, au cercle Villa Maria, situé au 4441 boulevard Décarie. Renseignements: 342-2820.

Le cercle de la Visitation, qui fête cette année ses 20 ans d'existence, a obtenu son affiliation à l'ACBL et distribuera désormais des points de maître. Ce cercle n'accepte toutefois les non membres que sur invitation.

Une chance de plus

Le déclarant avisé cherche à

Donneur: Sud

Vulnérabilité: Nord-Sud

Nord	
♠ 7 5 2	♥ V 7 3
♦ A D 10	♣ D V 4 2
Ouest	
♠ D V 10 9	♥ 8 4 3
♦ R 9 8 6	♣ D 10
♦ 8 6 3	♣ 9 7 5 2
♠ A 7	♣ 10 9 8 6

Est	
♠ 8 4 3	♥ D 10
♦ D V 4 2	♣ 9 7 5 2
♠ A 7	♣ 10 9 8 6
Sud	
♠ A R 6	♥ A 5 4 2
♦ R V 4	♣ R 5 3

Les enchères:

Sud	Ouest	Nord	Est
1 SA	3 SA	3 SA	3 SA
3 SA	3 SA	3 SA	3 SA

Entame: Dame de Pi

mettre toutes les chances de son côté. C'est ce que souligne le problème qui suit.

Le déclarant compte deux levées à Pi, une seule à Co, trois à K. Il lui faut donc espérer trois levées à Tr pour réussir son contrat. Il gagne de l'As de Pi et joue le Roi de Tr. Ouest gagne de l'As et revient Pi. Sud continue les Tr qui ne cassent pas. Il chute d'une levée.

Si le déclarant ajoute une corde à son arc et jouant pour l'As de Tr second en Ouest, il réussira son contrat. Après avoir gagné l'entame de l'As de Pi, il joue petit Tr vers la table. Il revient dans sa main par le K et rejoue petit Tr vers la table. Si l'As ne tombe pas au deuxième tour, il sera encore temps de chercher le bris 3-3 des Tr.

Avant de rallumer vos BBQ au propane...

■ Avec le retour du printemps, le délicieux arôme des biftecks, poulets et hamburgers grillés sur le BBQ ne saurait tarder à se répandre. Et, un élément essentiel à ces festins domestiques est sans contredit le gaz propane que de plus en plus de Canadiens préfèrent aux briquettes de charbon de bois.

«On compte aujourd'hui plus de quatre millions de BBQ utilisés au Canada» de dire Guimont Beaulieu, directeur des ventes chez ICG, société nationale dont le siège social est à Winnipeg. «Le propane doit sa grande popularité au fait qu'il est facilement transportable, pratique et peu coûteux. Il en coûte moins de 50 cents l'heure pour utiliser un BBQ au propane — toute une aubaine pour une source pratique de cuisson instantanée!»

Bien que le propane soit utilisé au Canada depuis 40 ans, c'est un carburant nouveau pour plusieurs propriétaires de BBQ. M. Beaulieu déclare que ICG a développé des produits pratiques afin de permettre aux consommateurs de transporter leurs réservoirs et de les raccorder adéquatement à leurs BBQ.

Selon M. Beaulieu, «Le gouvernement exige que les réservoirs de propane soient bien bouchés durant leur transport et qu'ils soient bien ancrés à la verticale dans un espace ventilé. Les fournisseurs doivent fournir des bouchons à cet effet et ICG offre de plus le Pro-Tote, une base d'ancrage solide et fabriquée en carton gaufré qui permet de transporter le réservoir à la verticale. ICG offre également le Latchit, une attache pratique que l'on fixe au couvercle arrière de la voiture afin de le maintenir entrouvert et ainsi assurer une ventilation adéquate.

Guimont Beaulieu suggère ce qui suit: «Vérifiez les fuites en versant le liquide «Une once de prévention» sur tous les raccords. Assurez-vous que les contrôles des brûleurs sont fermés et ouvrez le robinet d'arrivée du réservoir. S'il se forme des bulles, c'est qu'il y a une fuite, contactez votre fournisseur et demandez-lui conseil.»

Environ un million de Canadiens allumeront leurs BBQ au propane par une belle fin de semaine cet été.

D'une facture à l'autre, le montant peut varier. Voyons pourquoi.

La facture d'électricité comporte, pour la plupart des clients, un relevé des consommations passées, ce qui permet de faire des comparaisons. Les montants varient et vous cherchez l'origine de ces fluctuations. Avant toute chose, il importe d'examiner les facteurs qui influencent votre consommation d'électricité.



La période de consommation couverte par la facture peut aller de 55 à 65 jours

10 jours de consommation en été, ça peut passer inaperçu; en hiver, ça peut faire toute une différence!



Le climat passe d'un extrême à l'autre

Au Québec, les variations saisonnières s'avèrent très importantes. En règle générale, on consomme plus en février qu'en avril. Les consommations varient aussi d'un hiver à l'autre.



Les habitudes de consommation changent

Une personne de plus à la maison? Un nouvel appareil électroménager? On prend davantage de bains ou de douches? Voilà quelques exemples qui peuvent expliquer des hausses de consommation. En fait, votre facture d'électricité est un peu le reflet de votre façon de vivre.



Il ne nous est pas toujours possible d'avoir accès à votre compteur

Dans ce cas, la facture porte la mention «consommation estimée». Ce n'est qu'une fois le relevé obtenu que votre consommation réelle sera connue. On procédera alors aux ajustements nécessaires qui se refléteront sur votre prochaine facture.

Comme vous pouvez le voir, il est tout à fait normal que le montant de vos factures d'électricité varie. Et comme le système de facturation d'Hydro-Québec comporte toute une série de mécanismes de contrôle, les risques de variations «anormales» sont réduits au minimum.



MATELAS MIRABEL
MATELAS MIRABEL
 VOUS PRÉSENTE
SON NOUVEAU
CONCORDE II



- 510 RESSORTS
- DOUBLE CONWED
- CENTRE RENFORCÉ
- MOUSSE FERME 1/2 PO
- TOILE DE MAINTIEN
- COUSSINET MOUSSE ONDULÉ 2 PO.
- MULTIPIQUÉ 5/8 PO
- GARANTIE 25 ANS

MAINTENANT DISPONIBLE CHEZ NOS MARCHANDS

- MEUBLES ANDRÉ BEAUREGARD**
1080, rue Sainte-Hélène, Longueuil J4K 3R9 - Tel.: 646-9542
- MEUBLES DÉCOR 117**
2632, boul. Labelle, Prévost J0R 1T0 - Tel.: 1-224-2343
- MEUBLES BOUCHER DESROCHERS**
2911, boul. Antonio-Barrette, Joliette J0K 1K0 - Tel.: 1-755-2922
- MEUBLES RICHARD LAPLANTE**
211, rue Notre-Dame, C-7-710-Riviera Falls J0H 1E0 - Tel.: 1-548-5800
- AMEUBLEMENT ROGER CHARLEBOIS INC.**
854, boul. Labelle, Blainville J7C 2K9 - Tel.: 430-0761
- P.-E. MEUBLES ENR.**
336, rue Principale, l'Ange-Gardien J0E 1E0 - Tel.: (1) 293-4962
- MATELAS DE LA RIVE-SUD ENR.**
4175, chemin Chamblay, Saint-Hubert J3Y 3M5 - Tel.: 678-4956

Meilleur après la première coulée

Le sirop produit avec la première coulée de sève goûte l'écorce et n'a pas un goût frais caractéristique de l'érable. «Ne soyez pas déçus par la première coulée, le meilleur est à venir» conseillent les bons producteurs. Après la première coulée, le sirop 1989 provenant notamment du sud du Québec procure une excellente saveur d'érable recherchée par les consommateurs. Il est encore

trop tôt pour commenter les volumes et la saveur du sirop des autres régions productrices. Depuis nombre d'années, la Coopérative Les Producteurs de Sucre d'Érable du Québec recommande à ses producteurs-membres de ne pas faire bouillir la première coulée afin de maintenir au sirop d'érable sa pleine saveur sans goûts étrangers. Comme la récolte 1989 est

très tardive, il devient de moins en moins probable que les rendements par entaille atteignent les niveaux de 1988. Plusieurs membres de l'industrie de l'érable prévoient que le volume total de sirop produit en 1989 pourrait correspondre aux besoins, laissant ainsi les volumes en réserve comme un coussin de sécurité pour les plus faibles récoltes.

TECHNIQUES DE TRAVAIL SOCIAL

Pour les adultes

VOUS VOULEZ AIDER LES PERSONNES EN DIFFICULTÉ ?

UNE FORMATION ORIENTÉE VERS LA PRATIQUE

Les professeurs sont des personnes engagées activement dans le domaine du travail social.

HORAIRE

Les cours se donnent le jour et le soir.

FRAIS DE SCOLARITÉ

120 \$ pour 180 heures de cours par session.

La capacité d'entreprendre des études collégiales, dans le cas de personnes qui n'ont pas le diplôme d'études secondaires, sera évaluée par le Collège.

Accueil
 Consultation
 Documentation
LORS D'UNE RENCONTRE D'INFORMATION

le mardi 16 mai
 de 16 h 30 à 21 h

Collège Marie-Victorin
 7000, Marie-Victorin
 à la limite de
 Montréal-Nord

Autobus 43, 69, 135 et,
 à compter du 1^{er} juin,
 autobus 33
 (métro Langelier)

**PRENEZ DE L'AVANCE...
 REVEZ AUX ÉTUDES!**

Centre de formation
 générale et spécialisée

328-3800

Enseignement
 aux adultes

Collège
 Marie-Victorin

SIMMONS

À des rabais
 allant jusqu'à

50%

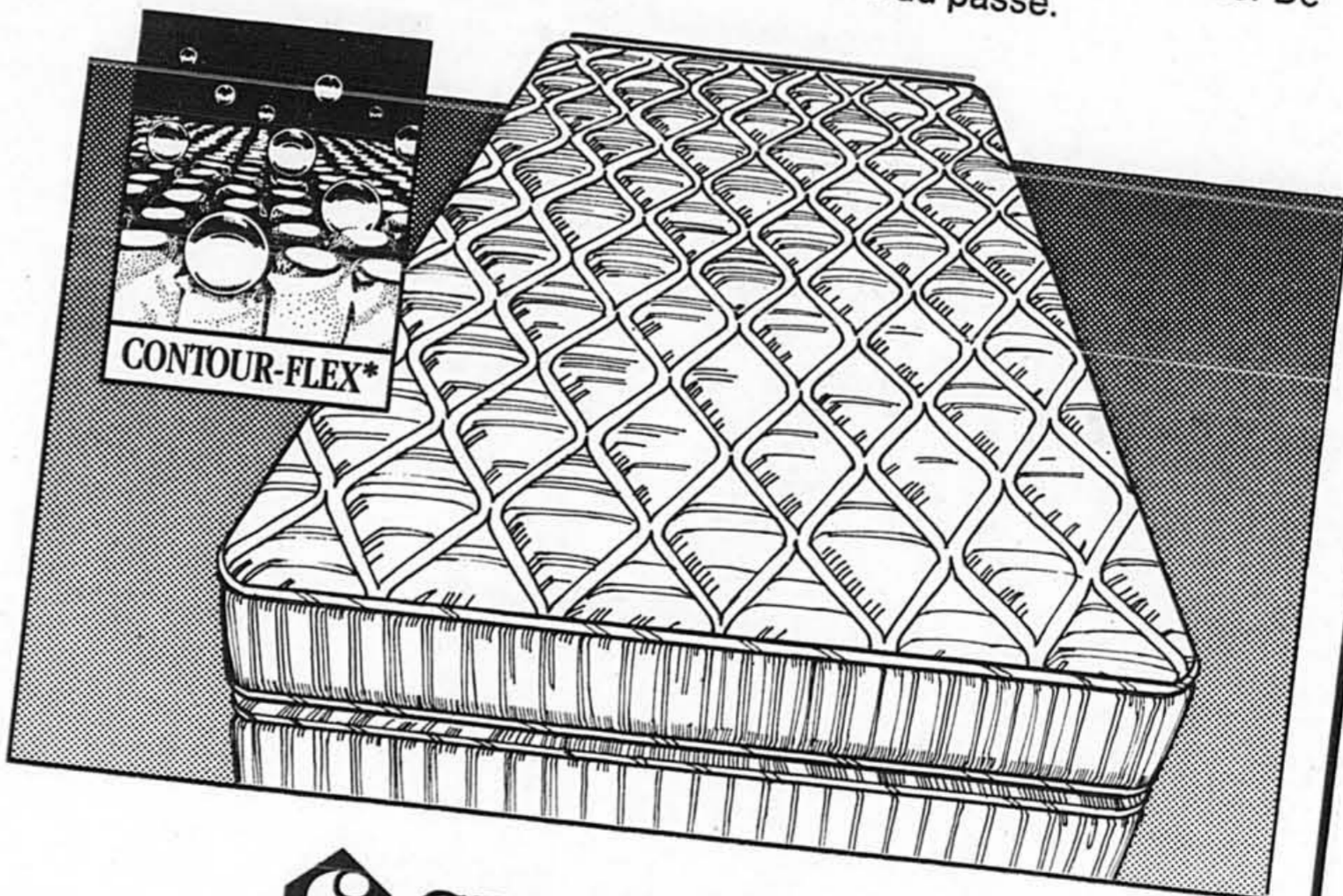
ou même
 davantage...

**NE PAYEZ PAS
 AVANT
 JUILLET 89**

AUCUN DÉPÔT
 AUCUN INTÉRÊT
 AUCUN PAIEMENT
 AVANT LE 12 JUILLET 1989

nos meilleurs ensembles Beautyrest* Quintessence* prennent une longueur d'avance

C'est bien vrai. Qui dit mieux? Vous pouvez présentement économiser jusqu'à 50% ou même davantage, sur les ensembles matelas-sommier Simmons* Beautyrest* Quintessence* de haut de gamme. Avec des aubaines comme celles-ci, le rêve devient réalité. Mais ne tardez pas, cette offre n'est valide que pendant un temps limité. De tels bas prix seront peut-être bientôt chose du passé.



SIMMONS

LIVRAISON
 GRATUITE ET
 IMMÉDIATE

267, BOUL. LAURIER
 ST-BASILE-LE-GRAND
653-1556

POUR L'EXTÉRIEUR
 1-800-363-9408

U
 Meuble Ultra

Meuble Ultra

Point de Livraison		Rue 272	
MONTREAL	Rue 118	Rue 118	Rue 118
TEL. 363-1556	Chaudière	Chaudière	Rue 118
Point Champlain	Shawmut	Rue 118	Rue 118

Un comité de conciliation pour les consommateurs insatisfaits

Les consommateurs insatisfaits de leur achat de mobilier et qui se sentent lésés dans leurs droits peuvent recourir au comité de conciliation, créé par l'Association des fabricants de meubles du Québec conjointement avec l'Office de la protection des consommateurs.

Ce comité permet de régler à l'amiable certains litiges entre consommateurs et marchands de meubles ou fabricants de meubles du Québec évitant les indésirables et interminables procédures judiciaires.

Un grand nombre de différends ont ainsi pu se résoudre à la satisfaction du plaignant lorsque les litiges ont été sou-

mis à ce comité. «Il est important de rappeler aux consommateurs l'existence de cet outil de protection que nous avons mis sur pied pour eux, il y a maintenant cinq ans», affirme M. Jutras, vice-président exécutif de l'Association des fabricants de meubles du Québec. «L'Association reçoit plusieurs centaines de plaintes par année et le comité parvient à résoudre environ 98 p. cent de ces plaintes. Et parmi celles-ci, 85 à 90 p. cent ont pu se régler rapidement à la faveur des consommateurs», ajoute-t-il.

Tout consommateur peut utiliser gratuitement ce service si toutefois le produit qui a été acheté provient d'un marchand

membre de la Corporation des marchands de meubles du Québec ou a été fabriqué par un fabricant membre de l'Association des fabricants de meubles du Québec.

Enfin, si le consommateur a déjà formulé une plainte par écrit, courrier recommandé, au détaillant ou au fabricant concerné, et s'il n'y a eu aucune réponse favorable de la part de l'intimé dans les quinze jours ouvrables suivant l'envoi de sa plainte, il doit communiquer avec: Le Comité de conciliation du meuble du Québec, Case postale 1002, Place Bonaventure, Montréal, Québec, H5A 1E9, Téléphone: (514) 866-3631

MATELAS

~~44\$~~

DÉSOLÉ

- Nous ne vendons que des matelas de qualité.
- Que des marques reconnues.
- Nous n'avons que des clients satisfaits.

SEALY-SIMMONS-MIRABEL

KIRO I

Aucun autre matelas n'est comparable, 510 ressorts, isolant pleine grandeur 1 pouce, piqué ¾ tissu satiné «Damas». Super moelleux, du jamais vu dans le domaine du matelas. Venez l'essayer vous n'en croirez pas votre dos.

30" 36" 39" simple
Rég. 629.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

399⁰⁰

48" 54" double
Rég. 789.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

499⁰⁰

60" Queen
Rég. 889.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

599⁰⁰

CONFORT ROYAL

Matelas 510 ressorts, l'ensemble le plus ferme sur le marché. Supports latéraux, support central de ¾ pouce supplémentaire. Que voulez-vous de plus? «À LIQUIDER»

30" 36" 39" simple
Rég. 469.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

329⁰⁰

48" 54" double
Rég. 589.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

429⁰⁰

60" Queen
Rég. 749.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

495⁰⁰

ORTHOPEDIC

Un matelas de qualité à un prix «incroyable», extra ferme, 510 ressorts, 20 ans de garantie, 123 ensembles à liquider. Faites vite!

30" 36" 39" simple
Rég. 329.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

179⁹⁵

48" 54" double
Rég. 389.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

199⁹⁵

60" Queen
Rég. 489.00
SPECIAL
ENSEMBLE MATELAS
ET SOMMIER

289⁹⁵

MATELAS et MEUBLE ÉLITE

921, Mt-Royal est
526-1257

3136, Masson
376-9151

10530, Pie-IX
324-4777



Le Bahutier




Le charme et la qualité sous le signe de la perfection.

Les meubles conçus aujourd'hui à l'image d'hier et dont l'allure est toujours de mise.

Partez à la découverte de la durabilité avec
LA MAISON DU BAHUTIER INC.
 2562, rue Bernard-Pilon, Saint-Mathieu de Beloeil, J3G 4G5
 (Sortie 105, autoroute 20) — Tél.: (514) 467-6716.



Les rosiers fleurissent... au nouveau Westmount Square!

Une myriade de rosiers miniatures en fleurs envahissent le Westmount Square les **6-7-8** et **13-14-15 avril** prochains!

Dans une éclatante célébration de l'arrivée du printemps, de la lumière nouvelle et des jours qui allongent, le **Festival du rosier miniature**, en collaboration avec W.H. Perron, présente un ensemble floral des plus attrayants et vous propose de l'information sur les aménagements paysagers intérieurs et extérieurs.

Venez vous imprégner d'une atmosphère printanière tout en découvrant nos nouvelles collections Printemps 89! De plus, avec tout achat dans l'une de nos boutiques*, l'un de ces magnifiques rosiers d'intérieur vous sera gracieusement offert.

Le Festival du rosier miniature au Westmount Square: un événement printanier à ne pas manquer!

W.H.PERRON

* Renseignez-vous auprès des marchands sur les conditions d'application de cette offre.



LES BONS ACHATS DE LA SEMAINE

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

ALIPRIX

fesse de porc (croupe), 2,16 (4,98)
jarrets de porc, 1,28 (2,81)
fesse de porc (cuisses) dés., 4,37 (9,66)
bifteck de veau, 16,71 (37,58)
rôti d'épaule de veau, 3,48 (7,68)
cuisseau de veau, 7,23 (15,98)
demi soc de porc fumé dés., roule, 7,67 (16,98)
côtelettes de veau, 10,98 (24,18)
filets d'aiglefin surg., 13,18 (29,18)
fromage cheddar doux, 7,45 (16,41)
fraises Fl., cello 0,99
oranges Sunkist Cal., 12 pour 1,99
melon d'eau Mex., 1,30 (2,89)
pommes spartan Qué., cello 3 lb 1,89
concombre anglais Ont., 1 pour 0,85
asperges Cal., 4,83 (10,63)
laitue romaine E.-U., l'unité 0,69
coeurs de celeri E.-U., l'unité 0,99

AXEP

cuisse de poulet (avec dos), 1,94 (4,28)
poitrine de poulet (avec dos), 4,37 (9,66)
demi poulet frais, 2,82 (6,23)
côtes levées de porc, 3,92 (8,63)
ail de poulet, 2,16 (4,76)
soc de porc dés., roule, 3,48 (7,68)
bifteck de tournedos (ronde), 10,98 (24,18)
côtelettes d'agneau surg., 9,66 (21,31)
bacon, 500 g 1,59
filet d'aiglefin surg., 9,90 (21,81)
pommes McIntosh Qué., sac 3 lb 1,69
oranges Sunkist Cal., 12 pour 1,19
fraises Fl., 1 chopine 0,99
choux verts Qué., 0,42 (0,93)
celéri Fl., l'unité 0,59
laitue romaine Cal., l'unité 0,69

BONICHOIX

bifteck rôti pte de sur., 6,57 (14,46)
gigot d'agneau surg., 5,69 (12,54)
côtelettes d'agneau surg., 10,10 (22,45)
bifteck d'ailoyau, 8,77 (19,31)
bifteck int. de ronde, 6,57 (14,46)
bifteck haut de sur., dés., 13,18 (29,18)
rôti du roi ext. de ronde, 10,98 (24,18)
bifteck de contre-filet, 15,39 (34,08)
bacon, 500 g 1,68

filets d'aiglefin surg., 9,66 (21,31)
fromage cheddar doux, 7,89 (17,38)
pommes McIntosh Qué., sac 5 lb 2,89
oranges Navel E.-U., 12 pour 1,19
poires Bartlett Argent., 1,30 (2,89)
mangues Haiti, 1 pour 1,09
poivrons verts doux E.-U., 2,62 (5,78)
brocoli E.-U., l'unité 0,67
radis E.-U., cello 16 oz 0,89
pommes de terre Qué., sac 10 lb 1,99

BONIPLUS

côtelettes de porc (centre), 4,37 (9,66)
longe de porc (filet) env. 1,4 kg, 3,26 (7,28)
longe de porc (côtes) env. 1,4 kg, 3,04 (6,70)
côtelettes de porc emb. trio, 4,14 (9,12)
jambon parisien, 11,42 (25,28)
filet d'aiglefin surg., 9,66 (21,31)
fromage cheddar doux, 7,89 (17,38)
poires Bartlett Argent., 1,30 (2,89)
pommes McIntosh Qué., sac 5 lb 2,89
choux fleurs E.-U., l'unité 1,89
pommes de terre Qué., sac 10 lb 1,99
poivrons verts doux E.-U., 2,62 (5,78)

HERITAGE

bifteck tournedos oeilint., 8,36 (18,41)
rôti du roi (cuisses), 7,87 (17,38)
escalope de veau de grain, 15,99 (35,25)
côtelettes longe de porc emb. trio, 4,12 (9,07)
jambon épaule de porc fumé, picnic, 1,92 (4,28)
tranche de palette (av. os) tranche de bas d'épaule de veau (av. os), 4,78 (10,53)
bacon, 500 g 2,17
maquereau complet surg., 1,70 (3,74)
fromage OkaGoudaSt-Paulin, 15,15, 6,87
oranges Fl., l'unité 1,98
pamplemousses rosesblancs E.-U., 4 pour 0,98
poires Bartlett Argent., 1,50 (3,30)
salade iceberg E.-U., l'unité 0,68
carottes E.-U., cello 5 lb 1,68
pommes de terre Can., sac 10 lb 1,98
radis E.-U., cello 1 lb 0,68

IGA BONIPRIX

poulet moins de 2 kg, 2,38 (5,24)
cuisse de poulet (avec dos), 1,94 (4,28)
poitrines de poulet (av. dos), 4,37 (9,66)
épaule de porc fumée picnic, 2,82 (6,23)
demi-jambon fumé, 10,76 (23,71)
soc de porc fumé dés., 3,53 (7,78)
bifteck de surlonge dés., 8,77 (19,31)
bifteck de contre-filet, 15,39 (34,08)
bacon, 500 g 2,28
Filets de sole surg., 11,64 (25,63)
fromage cheddar doux, 7,89 (17,38)
oranges Valence Fl., sac 5 lb 2,29
cantaloups Mex., 1 pour 1,59
poires Bartlett Argent., 1,30 (2,89)
pommes Cortland Qué., sac 5 lb 2,79
laitue iceberg E.-U., l'unité 0,49
choux fleurs E.-U., l'unité 1,99
poivrons verts doux E.-U., 2,62 (5,78)
pommes de terre Qué., sac 10 lb 1,99

JOVI

poulet moins de 2 kg, 2,82 (6,23)
bifteck de surlonge, 6,57 (14,46)
poulet frais dépecé, 3,26 (7,28)
bifteck surlonge dés., 9,44 (20,81)
foie de porc tranche, 1,72 (3,80)
demi soc de porc fumé, 7,03 (15,59)
bacon, 500 g 2,29
filet de sole surg., 10,34 (22,81)
fromage brick, 8,36 (18,41)
kiwis Cal., 4 pour 0,99
pommes rouges délicieuses Ont., sac 3 lb 1,59
gros poivrons verts Fl., 2,18 (4,81)
concombre Ont., 1 pour 0,99
tomates roses Ont., 3,28 (7,28)

L'INTER

rôti de palette (c. ord.), 2,60 (5,73)
rôti de côtes croisées, 4,14 (9,12)
boeuf haché mi-maigre, 4,14 (9,12)
bifteck persiller (pte de sur.), 13,18 (29,18)
bacon, 500 g 2,17
maquereau complet surg., 1,70 (3,74)
fromage OkaGoudaSt-Paulin, 15,15, 6,87
oranges Fl., l'unité 1,98
pamplemousses rosesblancs E.-U., 4 pour 0,98
poires Bartlett Argent., 1,50 (3,30)
salade iceberg E.-U., l'unité 0,68
carottes E.-U., cello 5 lb 1,68
pommes de terre Can., sac 10 lb 1,98
radis E.-U., cello 1 lb 0,68

melons miel Honduras, 1 pour 1,59
champignons blancs Can., l'unité 0,89
laitue en feuilles Cal., l'unité 0,59
tomates roses Ont., 3,28 (7,28)

MARCHE DU JOUR

boeuf haché ord. fraisurg., 2,14 (4,71)
jambon cuit extra maigre, 4,39 (9,66)
rôti du roi ext. de ronde, 8,75 (19,31)
bacon, 500 g 2,19
fromage brickcolbyfarmers, 9,19 (20,28)
pamplemousses blancroses E.-U., 4 pour 0,98
pommes McIntosh Qué., cello 5 lb 1,98
mangues Haiti, 1 pour 0,88
melon d'eau E.-U., 0,84 (1,85)
laitue romaine E.-U., l'unité 0,68
celéri E.-U., l'unité 0,68
carottes E.-U., cello 5 lb 1,68
concombre E.-U., 2 pour 0,98

MAXI

rôti du roi ext. de ronde, 8,75 (19,31)
boeuf haché ord. fraisurg., 2,14 (4,71)
bifteck de tournedos int. ronde, 8,53 (18,78)
jambon épaule de porc fumé, picnic, 2,14 (4,71)
rôti d'épaule d'agneau dés., roule, 8,75 (19,31)
côtelettes d'agneau, 9,63 (21,31)
gigot d'agneau rac., 10,08 (22,31)
bacon, 500 g 2,19
maquereau complet surg., 1,74 (3,81)
fromage brickcolbyfarmers, 9,19 (20,28)
pommes délicieuses E.-U., 1,50 (3,30)
carottes E.-U., cello 5 lb 1,68
rutabagas (navets) Qué., 0,51 (1,12)

METRO

longe de porc env. 3 lb, 1,94 (4,28)
côtelettes de porc (centre), 4,14 (9,12)
soc de porc roulé, fumé, 6,59 (14,53)
épaule de porc picnic, 2,16 (4,76)
jarrets de porc surg., 1,28 (2,81)
rôti de pte d'épaule de veau dés., 7,23 (15,98)
filet de porc surg., 8,77 (19,31)
côtelettes de porc (centre) dés., 6,35 (14,01)
rôti de cuisseau de veau dés., 10,76 (23,71)
côtelettes de veau, 12,08 (26,63)

bacon, 500 g 1,99
filet de sole surg., 7,91 (17,41)
fromage havarti, 10,78 (23,71)
poires Bartlett Argent., 1,96 (4,33)
pommes vertes Granny Smith Wash., 2,84 (6,23)
tangelos mineola E.-U., 1,52 (3,36)
pamplemousses blancroses Fl., 2 pour 0,99
laitue iceberg Can., l'unité 0,49
gros poivrons verts, 2,40 (5,28)
tomates rouges Can., 2,40 (5,28)
choux de Bruxelles E.-U., chopine 1,39

PROVIGO

rôti de palette c. eur., 2,82 (6,23)
rôti de côtes croisées, 4,14 (9,12)
rôti de palette dés., 4,37 (9,66)
bifteck rôti de côtes, 9,66 (21,31)
boeuf haché mi-maigre, 4,14 (9,12)
boeuf à ragout dés., 5,03 (11,08)
soc de porc rég., 2,60 (5,73)
gigot d'agneau surg., rac., 5,91 (12,98)
épaule de porc fumée, dés., 6,35 (14,01)
poulet surg. plus de 2 kg, 2,60 (5,73)
bacon, 500 g 1,98
filet de morue surg., 4,37 (9,66)
fromage mozzarella, 7,89 (17,38)
pommes délicieuses Wash., 1,08 (2,38)
cantaloups E.-U., 1 pour 1,69
poires Bartlett Argent., 1,96 (4,33)
oranges Navel Maroc, 12 pour 2,49
poivrons verts E.-U., 2,84 (6,23)
laitue Boston E.-U., l'unité 0,59
champignons blancs Can., 227 g 1,39
courges zucchini E.-U., 2,18 (4,81)

RICHELIEU

poulet à frire surg. moins de 2 kg, 1,94 (4,28)
épaule de porc fumée (des.) picnic, 6,59 (14,53)
rosbif châteaubriand (noix de ronde), 10,10 (22,45)
rosbif melonnoix pte de sur., 10,10 (22,45)
côtelettes d'agneau surg., 8,77 (19,31)
tranche d'épaule d'agneau surg., 6,57 (14,53)
foie de veau tranche, 10,98 (24,18)
cube de boeuf (int. pte de sur.), 13,18 (29,18)

bacon, 500 g 1,39
filet d'aiglefin surg., 8,13 (17,98)
fromage gruyère suisse, 11,00 (24,31)
pamplemousses blancs Fl., 4 pour 0,99
melon d'eau Mex., 0,86 (1,89)
citrons Espagne, 6 pour 1,09
celéri Cal., l'unité 0,69
navets Qué., 0,53 (1,16)
carottes E.-U., cello 2 lb 0,79

STEINBERG

boeuf à ragout dés., 5,47 (12,08)
boeuf haché mi-maigre, 4,14 (9,12)
rotibif de côtes croisées dés., 6,57 (14,53)
rôti de côtes croisées (c. ord.), 4,37 (9,66)
lanquettes de porc (longe), 13,18 (29,18)
pilons de poulet frais, 3,92 (8,63)
cuisse de poulet (avec dos), 2,18 (4,81)
gigot d'agneau rac., 5,93 (12,98)
soc de porc dés., 4,37 (9,66)
jambon fumé, 9,46 (20,91)
bacon, 500 g 1,89
saumon rose surg., 8,80 (19,31)
gros bananes Dole, 0,55 (1,21)
pamplemousses blancroses Fl., 4 pour 0,96
pommes délicieuses Can., 1,74 (3,81)
melon d'eau Mex., 0,99 (2,18)
laitue française rougette E.-U., l'unité 0,79
celéri E.-U., l'unité 0,79
avocats Cal., 1 pour 0,99

SUPER CARNAVAL

fesse de porc entière, 1,96 (4,33)
demi-fesse de porc, 2,18 (4,81)
demi-fesse de jambon avec os, 2,62 (5,78)
rôti du roi ext. de ronde, dés., 8,80 (19,31)
fesse de porc (c. du centre) tranche, 2,84 (6,23)
boeuf haché ord., frais ou surg., 2,18 (4,81)
rosbif châteaubriand (noix de ronde), 10,10 (22,45)
rosbif melonnoix pte de sur., 10,10 (22,45)
côtelettes d'agneau surg., 8,77 (19,31)
tranche d'épaule d'agneau surg., 6,57 (14,53)
foie de veau tranche, 10,98 (24,18)
cube de boeuf (int. pte de sur.), 13,18 (29,18)
tomates roses Ont., 2,84 (6,23)

VENTE



RÉ-DÉMÉNAGEMENT
AUCUN PAIEMENT AUCUN INTÉRÊT*
avant septembre 89*

TOUT DOIT ÊTRE VENDU

PRÉLARTS

Régal «tel quel» 2 couleurs **Prix réduit \$ 5,99 v.c.**

Lot assorti styles **\$ 5,99 v.c. à discontinués «tel quel» \$11,99 v.c.**

Régal «4» 4 couleurs **\$ 7,99 v.c.**
Customflor 10 couleurs **\$ 7,99 v.c.**
Ariel 6 couleurs **\$15,99 v.c.**
Image 6 couleurs **\$16,99 v.c.**
Anticpa 8 couleurs **\$15,99 v.c.**
Aquaflor 9 couleurs **\$17,99 v.c.**
R.S.V.P. lot «tel quel» **\$11,99 v.c.**

PAPIER-Point

Lot assorti «tel quel» **99 le bolt**
5000 rouleaux «tel quel» **\$3,99 le bolt**
Vinyl solide à partir de **\$9,99 le bolt**
Vinyl soufflé à partir de **\$14,99 le bolt**

20% d'escompte sur tout achat en catalogue

DOUILLETES ET COUVRE-LIT

Rég.	Prix liquidation
Cortina «Bed Hugger» S- \$150	\$49,99
Rose-vert-bleu D- \$185	\$54,99
R- \$215	\$69,99
Windsor «ensemble douillette»	
Vert-pêche-bleu-rose S- \$160	\$65,99
D- \$180	\$74,99
R- \$220	\$83,99
Classic «couvre-lit» S- \$159	\$76,99
Abricot-bleu-rose D- \$179	\$83,99
R- \$209	\$97,99

Beaucoup d'autres spéciaux en magasins

PEINTURE

Tout pour l'intérieur — Latex et alkyde à partir de **\$11,99 le 4 litres**

TAPIS

Plus de 30 styles différents*
Plus de 200 couleurs
Plus de 250,000 verges carrées en magasins*

Style**	Prix rég.	Prix réduit
Woodbine	\$28 v.c.	\$13,99 v.c.
Winsome	\$24 v.c.	\$11,99 v.c.
Honeymoon	\$22 v.c.	\$10,99 v.c.
Oconto	\$22 v.c.	\$10,99 v.c.
Delmont	\$28 v.c.	\$13,99 v.c.
Olympia	\$28 v.c.	\$13,99 v.c.
Kitimat	\$20 v.c.	\$ 9,99 v.c.
Krishna	\$20 v.c.	\$ 9,99 v.c.
Progress	\$20 v.c.	\$ 9,99 v.c.
Invention	\$19 v.c.	\$ 8,99 v.c.
Forever	\$10 v.c.	\$ 6,99 v.c.
Sialom	\$16 v.c.	\$ 8,49 v.c.
Pony plus	\$14 v.c.	\$ 7,99 v.c.
Normandie	\$19 v.c.	\$11,99 v.c.
Val D'or Suprême	\$10,25 v.c.	\$ 6,99 v.c.
Aspen	\$10,25 v.c.	\$ 6,99 v.c.
Nomad	\$19 v.c.	\$ 9,49 v.c.
Kabal	\$26 v.c.	\$12,99 v.c.
Mélanie	\$39 v.c.	\$23,99 v.c.
Stéphanie	\$48 v.c.	\$28,99 v.c.
Panama	\$29 v.c.	\$13,99 v.c.
Royale	\$42 v.c.	\$21,99 v.c.
Caribe	\$22 v.c.	\$13,99 v.c.
Sirocco	\$21 v.c.	\$12,99 v.c.
Insert	\$16 v.c.	\$10,99 v.c.
Persuasion	\$20 v.c.	\$ 9,99 v.c.
Glorius	\$23 v.c.	\$11,99 v.c.
Kansas	\$16 v.c.	\$ 7,99 v.c.
Panorama	\$16 v.c.	\$ 7,99 v.c.
Paragon	\$18 v.c.	\$ 8,99 v.c.
Fiesta	\$ 9 v.c.	\$ 5,99 v.c.

Lot assorti plus de 30,000 v.c. **\$7,99 v.c. et plus**

Plan mise de côté GRATUIT

STORES

Type	Larg. x Haut.	Couleur	Prix vente
Hor. mini	30 1/2" x 38 1/2"	Blanc	\$48.
Hor. mini	24 1/4" x 47 1/2"	Gris/rouge	\$30.
Hor. micro	21 1/4" x 60 1/4"	Gris	\$80.
Hor. mini	37" x 59"	Bleu	\$53.
Hor. mini	48" x 59 1/2"	Or	\$69.
Hor. mini	48" x 59 1/2"	Or	\$69.
Hor. mini	26 1/4" x 36"	Ivoire	\$15.
Hor. mini	23" x 66 1/2"	Ivoire	\$33.
Hor. mini	30 1/2" x 39"	Blanc	\$35.
Hor. mini	34" x 33"	Saumon/bleu	\$40.
Hor. micro	36" x 48"	Bleu/jaune	\$55.
Hor. mini	29 1/2" x 37 1/2"	Blanc	\$40.
Hor. mini	43" x 41"	Bleu métal	\$65.
Hor. mini	36" x 72"	Vert/jaune	\$55.
Hor. mini	46" x 28"	Gris/rose/noir	\$45.
Hor. mini	42" x 42"	Bourgogne/gris	\$59.
Hor. mini	36" x 48"	Vert	\$50.
Hor. mini	38 1/2" x 37 1/2"	Bourgogne	\$45.
Hor. mini	46 1/2" x 41 3/4"	Blanc	\$55.
Hor. mini	61" x 28"	Argent	\$45.
Hor. mini	29 1/2" x 37"	Blanc	\$50.
Hor. mini	52" x 28 1/2"	Bleu	\$40.
Vert. P.V.C.	28" x 64"	Gris/rose	\$66.
Vert. P.V.C.	60" x 64"	Gris/rose	\$99.

Vert. assortis 75" x 84" 22 stores styles et couleurs assortis **\$79. ch.**

Type	Larg. x Haut.	Couleur	Prix vente
Vert. P.V.C.	72" x 48"	Ivoire	\$ 89.
Mini aluminium	28" x 62"	Ivoire	\$ 60.
Vert. P.V.C.	94" x 36"	Gris	\$110.
Vert. tissu	31" x 84"	Beige	\$ 80.
Hor. micro	20" x 20"	Ivoire	\$ 59.
Vert. tissu	54" x 48"	Beige	\$110.
Vert. tissu	48" x 54"	Beige	\$100.
Vert. tissu	48" x 48"	Gris	\$ 60.
Vert. P.V.C.	46 1/2" x 62"	Ivoire	\$ 88.
Hor. mini	45 1/4" x 40"	Vert	\$ 60.
Hor. mini	31 1/2" x 39"	Ivoire	\$ 50.
Vert. tissu	54" x 60"	Beige	\$100.

Vive la «truffe de laboratoire»

Agence France-Press
NEW YORK

■ Elle n'est pas plus grosse qu'un petit pois, mais la première «truffe de laboratoire», née récemment aux États-Unis, risque fort de concurrencer, sinon de détrôner le «diamant de la cuisine périgourdine».

Ses inventeurs californiens en sont persuadés. La truffe-éprouvette peut se cultiver en un an — et non en sept ou dix, comme son aînée européenne — se récolter sans le grain fouineur de la truie et se passer de l'ombre du chêne.

Sacrilège, crieront les puristes. Evidence, répondront l'immunologue Moshe Shifrine et le biotechnicien Randy Dorian, anciens professeurs d'université, qui concoctent secrètement près de Sacramento le précieux *Tuber Melanosporum*.

Pour Moshe Shifrine, 60 ans, l'amour du champignon noir lui est venu il y a 30 ans, non pas à Quercy, dans le Périgord, mais en Afrique où, dit-il, les Kalahari sont les seuls humains à pouvoir détecter une truffe à l'oeil nu.

De retour chez lui, le Dr Shifrine tenta à ses moments perdus de recréer les conditions naturelles (température, humidité) propices à l'émergence du fongus. Alors que cet amusement se muait en passion, les Américains commençaient à découvrir que les «curieux petits morceaux noirs» que leur offraient certains mets français valaient mieux que d'être laissés sur le bord de l'assiette.

L'ennui, c'était leur coût — jusqu'à \$1 000 la livre — toujours plus élevé en raison de la rareté du produit: la France ne récolte plus qu'une centaine de tonnes par an et les Américains en importent au moins 10 ou 20.

Reproduction

Le hasard mit Moshe Shifrine sur le chemin du jeune Randy Dorian, un biotechnicien qui s'acharna nuit et jour à reproduire la truffe. En trois ans, le laboratoire de recherche devint une formidable machine de production.

«Nous commercialisons nos produits depuis trois ou quatre mois sur une base de deux tonnes par an, déclare Randy Dorian. Nous aurons bientôt une capacité de cinq à dix fois supérieure et nous pourrions même satisfaire bientôt à la demande.»

L'énorme avantage de la «Lab-Truffe» (entièrement naturelle, sans produits chimiques ni conservateurs, insiste le Dr Dorian) est son coût, deux fois moins élevé qu'en Europe.

4 MAGASINS ENTREPÔTS

TAPIS-DECOR
PARADIS-MILLETTE

SAINT-LÉONARD 6090, boul. des Grandes Prairies (entre Langelier et Lacordaire) **322-5930**

LONGUEUIL 3649, Chemin Chambly (face Super Carnaval) **677-5205**

DORVAL 2160, route Trans-Canadienne (angle boul. des Sources) **685-1104**

LAVAL 2522, boul. le Corbusier (au sud de l'autoroute 440) **682-5566** Nous acceptons vos chèques personnels