

# LA CUISINE MODERNE

LE SOLEIL

QUÉBEC, JEUDI 24 NOVEMBRE 1983

CAHIER SPÉCIAL



## COMMENT DÉGUSTER VINS ET FROMAGES

Jean-Paul Beltrami, un connaisseur, nous livre sa recette pour réussir une bonne dégustation de vins et de fromages. Dans la même page, nos lecteurs feront la connaissance de l'un de nos derniers artisans-fromagers. — Page 11



## LA VOGUE DES FOURS À MICRO-ONDES

Avec un peu de retard sur l'ensemble des Canadiens, les Québécois commencent à adopter le four à micro-ondes. — Page 8

## UN MARCHÉ QUI EST EN EXPANSION

Le marché des armoires de cuisine et des produits connexes toucherait près de 500 PME au Québec. — Page 10



C'est en se plongeant dans la préparation de plats raffinés que le président du Carnaval de Québec, Claude FEUILTAULT, appaise sa gourmandise et trouve le temps de se restaurer intellectuellement. Roch DESGAGNE l'a rencontré, récemment, à sa demeure, à Stoneham, dans le cadre de ce cahier thématique sur la cuisine moderne. (reportage en page 2).

## PERSONNALISER LA PIÈCE NOBLE

**DE LA MAISON** La cuisine est au centre de la vie familiale. Si son aménagement doit correspondre à ses besoins et à son budget, il doit également s'appuyer sur une connaissance des produits offerts par le marché ainsi que de certaines techniques de décoration.

— Lire en pages 3-4 et 5

# CUISINER, la recette du président du Carnaval pour refaire le plein

Connaissez-vous la recette infatigable de Claude Feuiltaut, le nouveau président du Carnaval de Québec, pour faire le vide, tout

par Roch DESGAGNE

oublier de la vie professionnelle et sociale qui l'accapare drôlement? Je vous le donne en mille: la cuisine!

Et il réussit aussi bien à la popote que dans tout ce qu'il entreprend. Le dîner de faisau au chou qu'il a apprêté, la semaine dernière, à la demande expresse du journal LE SOLEIL, fut un chef-d'oeuvre de délicatesse et d'excellence, veuillez m'en croire.

Sa femme Johanne est fière des talents culinaires de Claude, elle s'en réjouit et s'en régale, et elle n'intervient qu'à certains moments précis, comme pour monter la table, et selon les directives du maître queux.

"Claude cuisine aussitôt qu'il a

un moment de libre, que ce soit le dimanche ou sur semaine, il est très habile et réussit toujours ce qu'il entreprend, et lorsque nous recevons, il essaie quelque chose de nouveau", raconte Johanne Feuiltaut, alors que nous suivons attentivement ses passes-passe de véritable chef-cuisinier.

Et elle enchaîne, sans aucune retenue: "Ça fait mon affaire, et on a presque toujours une bonne soupe maison qui nous attend." Quoique le cuisinier de luxe ait ralenti un peu, depuis quelque temps, en raison des préparatifs du prochain Carnaval et de l'expansion exigeante des opérations de son bureau, Les courtiers d'assurance-vie Claude Feuiltaut de Charlesbourg.

La demeure des Feuiltaut, un lieu incomparable situé juste au pied des pentes de ski du Mont Hibou à Stoneham, inspire sans doute aussi le cuisinier.

Johanne se fait un honneur de raconter aussi la performance de

son mari, à l'occasion d'un cours d'initiation à la cuisine que le chef Jean Soulard du Québec Hilton avait organisé à l'intention de quelques personnalités. "Il avait suggéré le coulis et Claude était le seul à en connaître la recette", insiste-t-elle, amusée.

"Quand il cuisine, ce que je fais, je ramasse et lave la vaisselle, c'est la seule chose qui lui répugne, comme sortir les vidanges", précise Johanne.

Fasciné et gourmand...

"Je ne me considère pas comme un maître... je fais cela plus par hobby, en essayant n'importe quelle recette sophistiquée, et je suis béni parce que je réussis tout le temps", confie le cuisinier Claude Feuiltaut, une fois son plat au four. Il attribue ses succès culinaires au fait qu'il se concentre vraiment sur les recommandations du livre de recettes, tout en se libérant complètement l'esprit des autres occupations et

préoccupations.

"Pour agacer ma femme, je dis souvent que c'est ma façon de bien manger, mais elle ne s'en fait pas, elle sait que je cuisine surtout par gourmandise", dit-il.

Claude adore recevoir, préparer des plats fins pour ses convives... et leur jouer de bons tours. Les anecdotes dont Johanne se souvient sont nombreuses. Celle de la bisque de homard entre autres, où il devait introduire des os de poisson. Il avait acheté des queues de morue et était resté avec l'odeur sur le coeur en les apprêtant.

"Vous allez m'excuser, je pense que ma femme m'a joué un tour, moi j'en mange pas", avait-il dit à ses invités, qui mangèrent du bout de la fourchette, jusqu'à ce que leur hôte les rassure.

Un soir, il y a quelques semaines, le couple Feuiltaut s'est retrouvé avec 55 personnes à la

maison, sur une invitation fantaisiste. A une autre occasion, lorsque sa femme lui dit: je pense que je suis enceinte, Claude réussit par téléphone à rejoindre une trentaine d'amis, pour un long party où il leur servit des cailles au vin rouge.

Claude rit de bon coeur en se rappelant la réplique d'un copain à qui il offrait de préparer un ris de veau. "J'vais prendre le veau, pas de riz mais avec des frites", avait répondu tout bonnement l'invité.

Livres de collection!

Les livres de recettes sont les plus beaux cadeaux que Claude se fait ou reçoit. Il en possède une abondante collection: tous les Sel et Poivre, et beaucoup de beaux livres comme La Cuisine québécoise et la Cuisine au fil des saisons (milieu et une recettes d'ici et d'ailleurs) de Sélection.

Il consulte ces volumes de la première à la dernière page et choisit des recettes nouvelles, au caprice de ses goûts. C'est son passe-temps,

depuis trois ans surtout.

"Je m'amuse à faire n'importe quoi, sauf des desserts parce que j'en mange rarement, mais il faut que je suive les indications d'une recette à la lettre, car je ne les mémorise pas", dit Claude.

Le principal, selon lui, c'est de ne pas tout faire en même temps, de bien vérifier. Cuisiner, c'est une habitude à prendre, comme savoir se démêler avec les ustensiles et l'équipement de la cuisinette.

Notre cuisinier a une préférence pour la cuisine typiquement québécoise, genre ragouts, cretons, fèves au lard. Il sait préparer salade, vinaigrette et mayonnaises à sa façon, et comme un vrai chef, il goûte tout en s'affairant à ses plats. L'assiette de fromages ne l'embête pas du tout, et il la décore en un tournemain.

En guise de conclusion, tout en servant un digestif bien tassé, il glisse dans la conversation une petite confidence de son cru: "Je dois te dire, ça coûte un peu plus cher d'épicerie."



Le Soleil, Jean Vallières

## Simple et très bon

Pour son plat de faisau au chou, Claude Feuiltaut choisit une volaille la plus dodue possible, et après une incision près des cuisses, il la farcit de chapelure, d'oignon haché et d'épices.

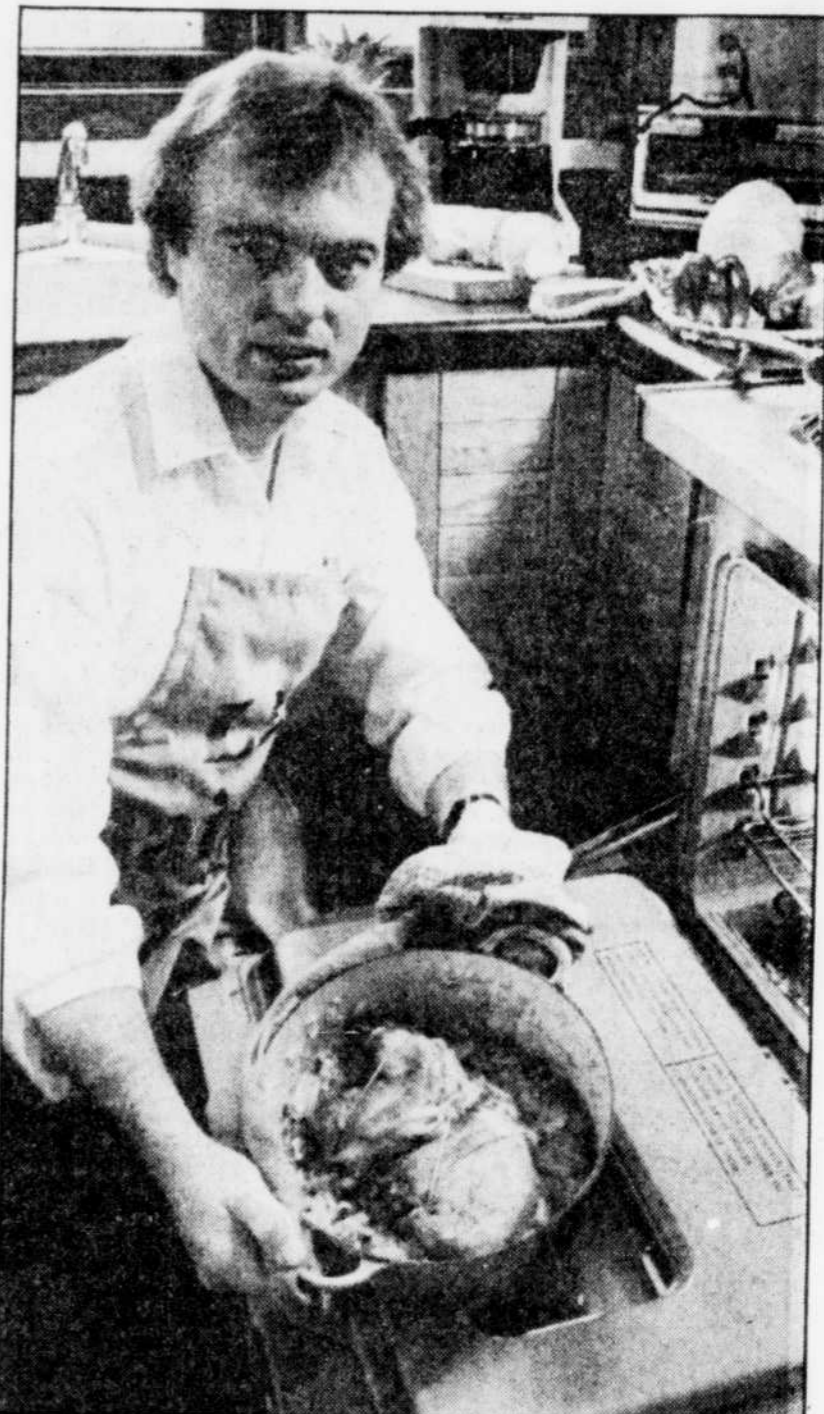
Bien enrobé de bacon (parce qu'il s'agit d'une chair plutôt maigre), l'oiseau est ficelé et prêt pour la cuisson.

Auparavant, Claude a fait revenir la pièce de volaille enfarinée dans un beurre chaud assaisonné.

Pendant cette première opération de cuisson, il prépare une casserole de chou finement taillé et mélangé à un gros oignon haché, qui décorera l'assiette de viande. Une demi-heure sur le feu.

La cuisson au four du faisau prend environ une heure, à une température de 350 degrés.

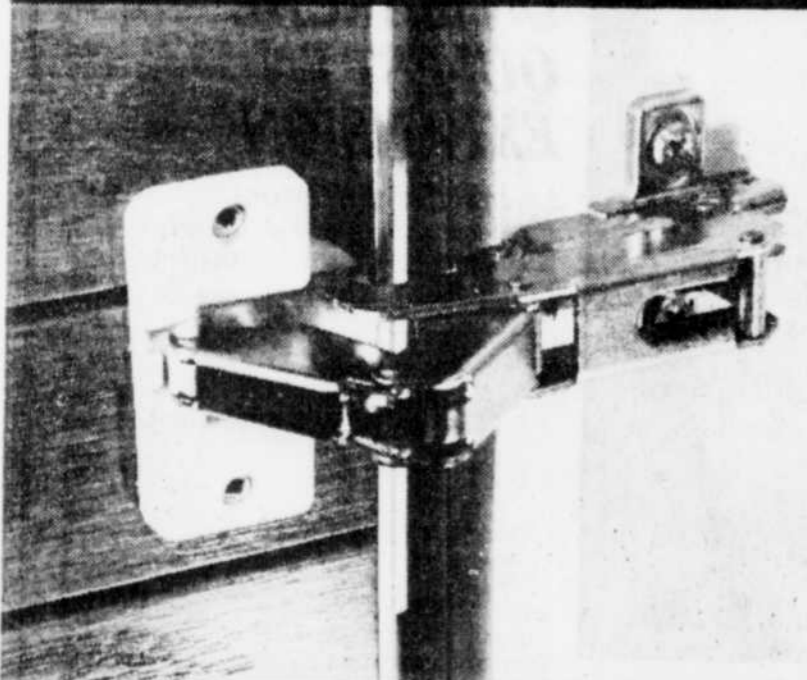
Et la recette, suffisante pour 4 à 6 personnes, est prête à faire les délices des gourmands et des gourmets.



Le Soleil, Jean Vallières

Et voici le résultat. Ragoûtant, n'est-ce pas?

## BRICOLEURS FAITES DISPARAÎTRE LES PENTURES.



DISTRIBUTIONS 2020 vous suggère l'utilisation des pentures invisibles:

- faciles à installer
- choix multiple de formats, de styles et de couleurs
- apparence soignée

VENEZ APPRÉCIER NOS NOUVEAUTÉS

DISTRIBUTIONS  
**2020**

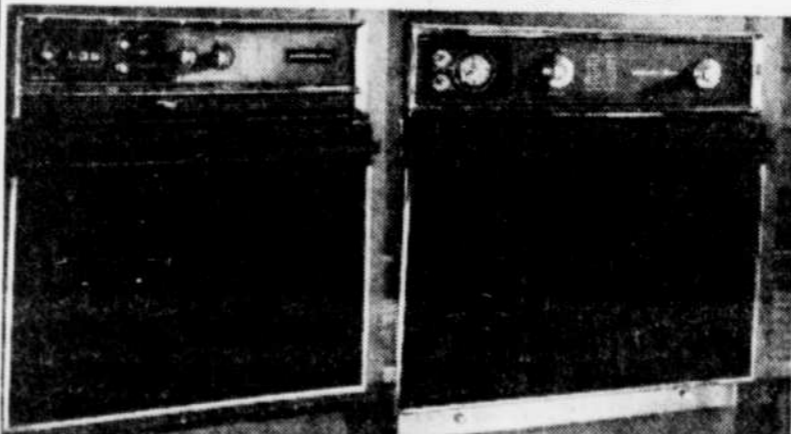
LA QUINCAILLERIE REPENSÉE

3300, chemin Ste-Foy, Ste-Foy  
(angle Duplessis), Québec

(418) 658-4801

## LITTON MOFFAT

GRAND CHOIX DE PLAQUES DE CUISSON ET FOURS ENCASTRÉS



MSS 2489

MSB 2459



MSU 3079

FOUR ÉPIPURE ENCASTRE ET AUTONETTOYANT  
MSS 2489 — Série élégante en verre noir. Panneau de commande en verre marbré. Éclairage automatique. Horloge numérique. Minuterie de four.

FOUR ÉPIPURE ENCASTRE  
MSB 2459 — Série élégante en verre marbré. Panneau de commande en verre marbré. Éclairage automatique. Horloge numérique. Minuterie de four.

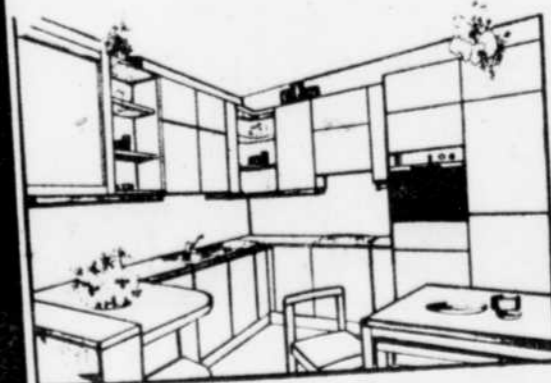
SURFACE DE CUISSON CHROMÉE  
MSU 3079 — 2 éléments de 6 po et 2 de 8 po de diamètre. Éléments "rapide" commande inférieure de chaleur. Surface antibouillonnante, etc.



**DOMINIQUE PAQUET inc.**  
Meubles et appareils électroménagers

1419, St-Paul, Ancienne-Lorette  
Tél.: 872-2911

## DU BEAU... POUR LONGTEMPS!



Armoires de cuisine et escaliers... un choix important, à faire chez un spécialiste...



Heures d'affaires:  
Lun., mar., merc., vend. jusqu'à 17h30.  
Jeudi jusqu'à 21h. Samedi jusqu'à midi.

Monsieur dismat

**GARON**  
BOIS ET MATERIAUX  
2901, chemin Ste-Foy  
653-7258

# La cuisine, une pièce noble pour le designer

Le design de la cuisine va avec la personnalité et les besoins de la famille dont chacun des membres est capable de décrire ses exigences

par Vianney DUCHESNE

et ses goûts. Le rôle du designer, c'est de prendre le tout et de l'agencer dans un ensemble harmonieux, fonctionnel et qui saura plaire au client.

Quant il parle de son métier, M. Yvon Poirier, des Armoires Stoneham, se met tout de suite dans la peau du cuisinier ou de la cuisinière lui qui admet pourtant se débrouiller mieux aux commandes d'un avion que d'un four. Il s'avoue incapable de mijoter un bon petit plat, mais adroit dans la conception d'une cuisine qui possèdera tous les éléments pour rendre la tâche de la cuisinière ou du cuisinier plus agréable.

La cuisine, pour lui, c'est la pièce noble de la maison; on s'y retrouve seul, entre parents ou avec des amis. On y réalise quotidiennement des actes qui sont autant de preuves d'amour envers ceux à qui la nourriture est destinée; on y célèbre des événements heureux, on y discute des catastrophes; on s'y retire pour travailler, lire, étudier. C'est l'endroit le plus polyvalent de la maison.

En ce sens, de déclarer le jeune designer au SOLEIL, il faut lui prêter beaucoup d'attention, ne pas hésiter à consulter un spécialiste qui sait être à l'écoute de son client. Il saura comment redessiner une forme géométrique pour en tirer le maximum, tant au niveau de son utilisation que de l'évolution des goûts et des matériaux.

"Le designer, dit-il, c'est un esthéticien pratique; c'est le gars qui donne à la cuisine son côté pratique tout en lui préservant sa beauté. Le plus consciencieux, c'est celui qui se met à la place de la cuisinière ou du cuisinier, même s'il ne sait pas cuisiner. Il doit savoir comment tirer le maximum d'une cuisine et se tenir constamment à l'affût des dernières nouveautés. Il ne doit surtout pas se contenter de répéter un design sur le marché depuis plusieurs années."

### Du retard

Il est dans ce métier un peu par accident. Il rêvait d'une carrière de pilote d'avion.

Il est venu à la décoration parce qu'on lui a toujours dit qu'il y avait chez lui un sens naturel du bon goût. Comme il s'est vite rendu compte qu'il ne pouvait quand même mener tous ses dossiers à terme, faute d'une solide formation de base, il a suivi un cours en décoration et un autre en design. Il continue de rêver aux aventures "sur les ailes d'un ange", mais retombe vite les deux pieds sur terre quand il parle de cuisine. "Pour moi, dit-il, c'est un défi à relever à chaque fois car je veux toujours satisfaire la spécificité de mon client."

Pour lui, le design québécois en cuisine reste loin derrière celui d'Europe. "Ici on s'est trop contenté de changer seulement les matériaux. Parfois on va même jusqu'à changer une armoire par une autre aux mêmes lignes." Faire la cuisine, selon lui, ce n'est pas une besogne de second ordre, mais de l'art culinaire et tout art sait s'entourer. La cuisine est maintenant à la fine pointe de la technologie et l'homme considère comme flateur de pouvoir préparer un bon plat pour les siens ou la sienne...



Une cuisine où le designer Yvon Poirier a mis carrément tous les éléments en évidence pour en retirer un décor harmonieux sous tous les angles, ce que désiraient les clients.

## La décoration c'est le quart de l'ambiance d'une cuisine

La décoration de la cuisine est un des facteurs qui peut faire de cette pièce un endroit chaleureux tout en contribuant à mettre en

par Vianney DUCHESNE

leur valeur des biens précieux à la famille; de simples espaces de rangement, les armoires sont devenues vaisseliers et bibliothèques où objets d'art en fine porcelaine font bon ménage avec des poteries ou des cuivres anciens.

En fait, de préciser au SOLEIL le designer Yvon Poirier, des Armoires Stoneham, on s'entend assez bien pour dire que la décoration représente 25 pour 100 de l'aménagement de la cuisine. Le reste est ainsi réparti: 35 pour 100 pour les armoires, 30 pour 100 à leurs formes et 10 pour 100 à l'éclairage.

Ce quart de la cuisine doit refléter la personnalité de la cuisinière (ou du cuisinier), compléter l'ensemble de la pièce et corriger des défauts ou accentuer des qualités.

Autant de facteurs qui nécessitent l'intervention d'une personne compétente, de souligner M. Poirier, d'autant plus qu'en général il n'en coûte pas plus cher. Et, de toute façon, les erreurs sont toujours trop coûteuses.

Tout dans la cuisine doit inciter au bien-être: "On doit s'y sentir à l'aise pour la réussite culinaire", de dire le spécialiste. Couleurs, formes, matériaux, luminosité, tout est entrelacé.

### Des éléments de base

Tout d'abord, il faut noter que le style peut servir à corriger les imperfections d'une pièce, voire même à en changer la géométrie, à l'agrandir, à la rapetisser ou à la transformer. On y arrive avec les couleurs et les textures. A titre d'exemple, on allonge un mur à l'aide de la ligne horizontale ou on le diminue avec la verticale. On modifie l'apparence d'une pièce trop rectangulaire avec un plafond de couleur assez foncée et aussi sur les deux murs les plus éloignés qui sont

face à face tandis que les deux autres sont libérés par des teintes plus pâles, plus légères.

Un point avec lequel peu de consommateurs sont familiers: l'orientation de la cuisine. Du côté sud, si on opte pour une décoration chaude, en été on trouvera la pièce suffoquante; il faut donc y aller avec quelque chose de plus léger, de plus dégagé. Par contre, côté nord, il n'y a pas de risque à préférer une palette plus chaude.

### Une réplique de la nature

Une belle décoration, de prétendre le designer, c'est la réplique de la nature. Il y a donc avantage à essayer de donner vie aux matériaux par l'utilisation des plantes. Du même coup, on crée une ambiance plus reposante. Mais, avant d'y arriver, le décorateur devra prendre le temps de dialoguer avec son client pour, d'une part établir ses besoins et, d'autre part, préciser ses goûts pour les conformer au budget.

Le consommateur doit éviter de s'imposer des contraintes insurmontables, ou presque, en ne procédant pas par ordre. Ainsi, on ne choisit pas la couleur des murs avant celle du couvre-plancher; il y a peut-être 3,000 couleurs de peinture alors que le choix est plus limité dans le couvre-plancher. Ce dernier sera-t-il en bois, en céramique, en prélat, en tapis et quel sera la texture du fini? Voilà autant de possibilités qui amènent des options différentes par la suite.

Songez à la fenêtre (persienne, toile, rideaux) en second, à moins de désirer de la tapisserie sur les murs; alors, il vous faudra choisir ce revêtement avant pour ne pas être coincé. Ces murs, ils peuvent être tapissés, peinturés, recouverts de bois ou de stucco, à titre d'exemple. Une fois ces décisions prises, il sera plus facile de procéder à l'agencement des couleurs. Et rappelez-vous que vous préférerez des tissus (ou matériaux) résistants et faciles d'entretien.



Chez M. et Mme André Saint-Pierre, de Sainte-Foy, la cuisine a gardé un cachet de "vieux" grâce à du chêne teint, et l'accent a été mis sur des meubles au style "buffet".



Une plante dans la cuisine redonne la vie aux matériaux, de dire le designer Yvon Poirier.



**Pour un dindon de bon ton...**

... ou pour toute volaille rôtie, viandes rouges et blanches, le **Nuit de la St-Jean**. C'est un beaujolais d'appellation contrôlée. Sec et fruité, il est importé de France... pour vous bien servir.

Prix S.A.Q.: 6,60\$ (750 ml)

Offert presque partout où l'on vend du vin

Société des alcools du Québec

**NE SOYEZ PAS UN LAVE-VAISSELLE... ACHETEZ-EN UN**

*Voici les* **TOUT NOUVEAUX LAVE-VAISSELLE ADMIRAL 1984**

**DOLLAR POUR DOLLAR, CARACTÉRISTIQUE POUR CARACTÉRISTIQUE, VOUS NE POUVEZ ACHETER UN MEILLEUR LAVE-VAISSELLE**

**POUR UNE DUREE LIMITEE SEULEMENT, DES RABAIS SPECIAUX D'INTRODUCTION SONT OFFERTS SUR LES TOUT NOUVEAUX LAVE-VAISSELLE ADMIRAL... VENEZ AUJOURD'HUI ET ECONOMISEZ!**

**Admiral**

**LAVE-VAISSELLE ENCASTRE ADMIRAL A 6 BOUTONS-POUSOIRS**

- Système de lavage à haute pression
- Cycle econo
- Séchage par air et chaleur
- Démonstration gratuite à domicile

**MODELE MOBILE/ADAPTABLE AUSSI DISPONIBLE**

**DÉTERGENT "ALL" GRATUIT**

POUR LAVE-VAISSELLE DEMANDEZ TOUS LES DETAILS

**LAVE-VAISSELLE MOBILE/ADAPTABLE ADMIRAL A 8 BOUTONS-POUSOIRS ET A 2 VITESSES**

- Démonstration à domicile incluse
- Couleurs avec modèles encastrés noir, blanc, jaune, amande (caractéristique 6 boutons)
- Panier du haut ajustable
- Système à niveaux multiples

**VENTE D'INTRODUCTION**

à partir de **519\$**

**495\$**

à partir de **495\$**

**6 à 12 MOIS** sans intérêt sur articles étiquetés

**ADMIRAL, UNE VALEUR ASSURÉE**

**MISE DE CÔTÉ DISPONIBLE**

**8929, boul. Henri-Bourassa**  
**EN FACE DU McDONALD**  
**CHARLESBOURG**

**628-5610**  
**628-3305**



Si on veut profiter au maximum de tous les appareils et accessoires essentiels de la cuisine, il faut tenir compte des dimensions standard du marché.

## Le choix des matériaux s'élargit sans cesse

Les matériaux pour l'aménagement d'une cuisine sont si nombreux que le consommateur a parfois de la difficulté à trancher la

par Vianney DUCHESNE

question. Et pour cause puisqu'il a à choisir principalement entre du bois, de la céramique, le panneau surfacé de mélamine, le stratifié, l'acier inoxydable et le corian, ce dernier-né qui imite le marbre.

En fait, d'expliquer au SOLEIL

M. Serge Richard, des Armoires Stoneham, l'essentiel est de prendre une décision qui correspond à son budget, à ses besoins et à l'aménagement de la cuisine après s'être bien informé. Il n'y a pas d'avenue toute tracée dont il serait hasardeux de s'écarter.

Depuis quelques années, le bois a retrouvé sa place dans la cuisine: le chêne et le merisier sont particulièrement appréciés à cause de leur résistance et de la beauté de leur texture; tout comme l'érable, l'orme, le frêne et le cerisier d'ail-

leurs, mais beaucoup plus dispendieux dans le dernier cas. Le pin (bois mou) est fort populaire aussi, mais c'est un bois qu'il faut éviter avec les enfants, même s'il est très beau. Il jaunit très vite également.

Le bois se doit d'être préservé par une couche de bouche-pores et par la suite d'au moins une couche de laque. "La finition est importante, de spécifier M. Richard, car la beauté et la protection du matériau dépend de la qualité et la quantité du produit utilisé à cette fin". Quand une finition est faite selon les règles de l'art, en principe on n'a pas à la refaire. Il suffit, pour les travaux d'entretien, d'utiliser un linge humide et un savon doux, comme dans le cas de la mélamine.

Si on veut de belles armoires en bois, tout en économisant, il est possible d'opter pour du bois massif dans le cas des façades (portes et structures), mais pour du plaqué sur les côtés et des panneaux en mélamine ou en vinyle à l'intérieur. Il faut savoir que le panneau plaqué est souvent de vrai bois, mais il n'a qu'un huitième de pouce d'épaisseur au lieu des 3/4 de pouce du bois massif.

### Stratifié et mélamine

Le panneau stratifié (qu'on appelle souvent Arborite ou Formica) est fabriqué de feuilles de papier spécial imprégnées d'une résine phénolique, d'une feuille décorative imprégnée de mélamine et d'un revêtement translucide qui en protège alors le fini.

Le panneau surfacé de mélamine se compose d'un mélange de fibre et de sciures de bois liées par une résine de formaldéhyde d'urée

revêtu d'un papier enduit de mélamine. Ce produit est lié par fusion au panneau de particules.

La grosse différence entre les deux, c'est que le stratifié est collé sur le meuble tandis que le panneau de mélamine est utilisé directement dans la construction de l'armoire. En fait, le panneau stratifié ne sert qu'à la décoration.

Le stratifié est plus résistant aux coups que la mélamine et coûte beaucoup plus cher aussi. Il offre également un plus grand choix de couleurs et si on veut y mettre le prix, on peut même commander une teinte particulière, ou des motifs uniques. Le choix du fini est plus vaste aussi et les plus populaires sont le semi-lustre, le velours et le suède. Le velours est le plus résistant aux égratignures et le plus facile d'entretien par son fini. M. Richard conseille peu la mélamine qu'on dit de "compensation" puisque de qualité moindre.

Les deux ont un entretien courant identique: un linge humide et un savon doux.

## Le marché offre des modèles types

Que ce soit pour des fins de bricolage ou d'achat, le consommateur doit savoir qu'en aménagement de cuisine, il existe des dimensions standards. Nous vous fournissons donc quelques-unes de ces principales mesures régulières pour que vous puissiez vous y référer; en tenir compte c'est souvent s'éviter des déceptions.

Soulignons tout d'abord le fait que la cuisine est généralement divisée en trois zones horizontales quand vient le temps de planifier le rangement de chaque chose: dans la zone haute, au-dessus de 5 1/2 pieds (1,70 m), on range les objets d'un faible poids et qu'on utilise rarement; dans la zone moyenne, entre 5.5 pieds et 20 pouces (1,70 m et 50 cm), c'est l'espace utilisé au maximum pour tout ce qui a une fonction pratique et d'utilité courante (y compris four à micro-ondes et four électrique); la zone basse, sous les 20 pouces (50 cm) sert aux objets plus lourds et aux provisions d'un usage beaucoup moins fréquent.

Voici maintenant les dimensions régulières de certaines pièces de l'équipement de la cuisine:

armoire du bas: hauteur de 36 pouces (91,5 cm), mais pour les

personnes plus petites on descend à 35 pouces (89 cm) tandis que la profondeur demeure à 24 pouces (61 cm).

armoire (balai ou garde-manger): de 84 à 86 pouces (2 m 13 à 2 m 18) de hauteur.

le coup de pied: 4 pouces (10 cm) de hauteur; par contre, il est présentement à la mode de le hauser et on peut même aller jusqu'au double, mais il faut alors des portes de 23 1/2 pouces de hauteur au lieu de 28 (60 cm - 71 cm) ce qui est disponible sur le marché.

armoire du haut: 24 pouces (71 cm) de profondeur et il est souhaitable de laisser 18 ou 19 pouces (46 à 48 cm) entre le dessus du comptoir et le dessous de cette armoire.

espace pour le réfrigérateur: 33 pouces (84 cm) de largeur par 67 pouces (170 cm) de hauteur.

espace pour la cuisinière électrique: 31 pouces (79 cm) de largeur entre les deux comptoirs.

espace pour le lave-vaisselle: 24 1/2 pouces (63 cm) de largeur.

compacteur à déchets: 15 pouces (38 cm).

tablette à manger: 14 pouces (35,5 cm).

## Le budget doit satisfaire besoins et goûts

Une cuisine belle et fonctionnelle dépend toujours un peu du budget qu'on y consacre. Mais, le plus important, pour tirer le maximum de ce budget, c'est de faire en sorte qu'il réponde aux vrais besoins et goûts du ménage ou de ceux qui auront à utiliser la cuisine.

Un spécialiste avant de prendre une décision qu'il pourrait ultérieurement regretter.

MM. Serge Richard et Yvon Poirier, des Armoires Stoneham, ont donc mis au point un petit test pour aider le consommateur à déterminer justement le genre de cuisine qu'il recherche. Après l'avoir mis à l'épreuve, on s'est rendu compte que le résultat est toujours concluant; si le participant a l'impression que la réponse ne va pas avec ses désirs, il y a peut-être une erreur quelque part ou bien c'est parce qu'il a mal interprété ses envies. On lui recommande alors fortement d'en discuter avec un spé-

cialiste avant de prendre une décision qu'il pourrait ultérieurement regretter. Une fois en possession du verdict, souligne le designer Poirier, il ne s'agit pas d'enlever au côté prépondérant pour mettre l'autre en valeur. Ces données, d'ajouter M. Richard, doivent plutôt aider le consommateur à se diriger vers la satisfaction de ses besoins; pour le second aussi dans son choix de spécialiste avec qui il fera affaires. On évite la déception et la perte de temps quand on consulte ceux qui peuvent vraiment "remplir la commande" compte tenu du prix qu'on veut mettre et de ce qu'on cherche comme originalité du produit; compte tenu aussi s'il s'agit d'une maison neuve ou des rénovations.



Le Soleil, André Pichette

Cette nouvelle tuile de céramique donne une touche artisanale très "look" à un comptoir de cuisine.

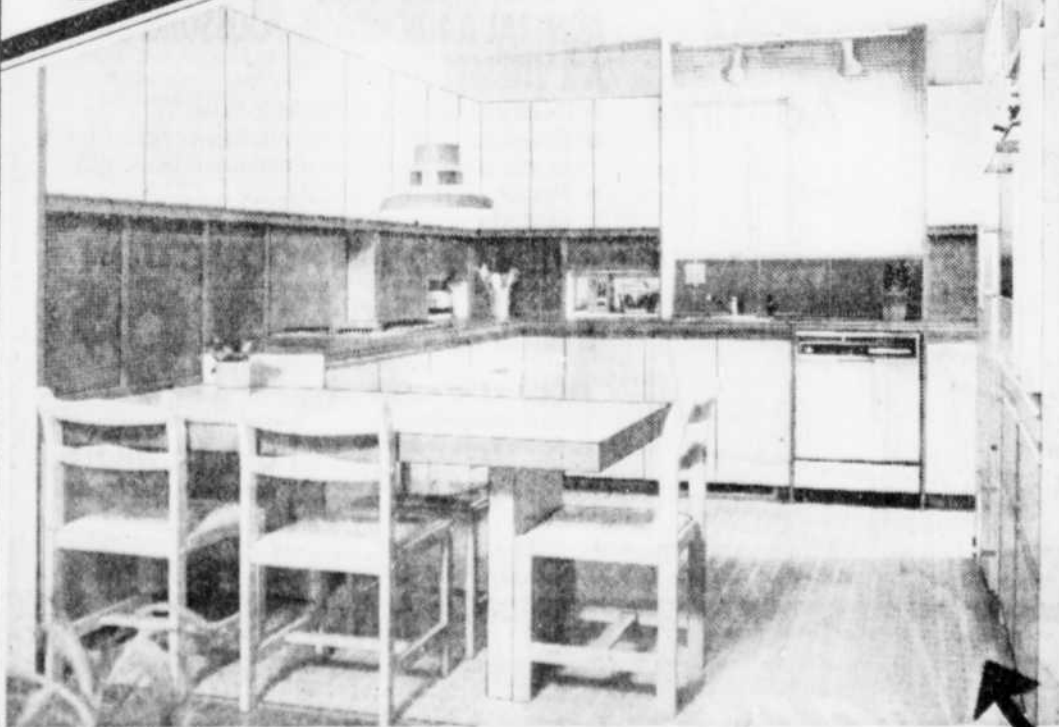


Le Soleil, André Pichette

M. et Mme Bilodeau de Saint-Augustin se félicitent de l'aménagement de leur cuisine où le pratique n'a rien cédé à l'esthétique.

## UNE VRAIE CUISINE!

...avec plein d'armoires, beaucoup de rangement, un comptoir pratique et tout ça, facile à entretenir!



**CUISINES A.C. INC., DES CONNAISSEURS...**  
Manufacturier depuis 1973 membre de CUISI-PRO, les professionnels de la cuisine.

**QUE PRÉFÉREZ-VOUS?**  
Mélamine, bois solide, plastique stratifié.

**EN PLUS DES ARMOIRES...**  
Également, mobiliers de rangement, bibliothèques, modules modernes.

**UN SERVICE PROFESSIONNEL**  
de conception et harmonisation par des conseillers d'expérience. Fabrication, rénovation, installation selon vos goûts, vos besoins et votre budget.

• Directement du manufacturier.

**ESTIMATION GRATUITE**

**CUISINES A.C. INC.**  
1206, chemin Industriel,  
Bernières, Qué.  
Tél.: 831-1321



Membre CUISI-PRO les professionnels de la cuisine

**DISTRIBUTEUR DES ÉVIERS Luwa**

**OFFRE SPÉCIALE Amana Radarange**

Achetez ce fameux four à micro-ondes AMANA RADARANGE de très haute qualité et recevez **75\$** de rabais du manufacturier

**FOUR À MICRO-ONDES**  
Ce rabais est en vigueur du 2 novembre au 31 décembre 1983.

**AMANA TOUCHMATIC II RADARANGE PLUS**  
Modèle CRM-30 Cuisson micro-ondes. Cuisson à convection. Cuisson combinée. Déshydratation. Contrôle Touchmatic II. Minute indépendante. Système Rotawave. Puissance de cuisson 700 watts. Contrôle de température automatique. Intérieur en acier inoxydable. S'encastre dans la plupart des comptoirs. Pour la cuisson ou garder les aliments chauds.

**RABAIS DU MANUFACTURIER 75\$**

**LES AMEUBLEMENTS GAUDET ET FRÈRES INC.**

C'est chez nous que ça se passe! 3 étages de meubles

**355, Marie-de-l'Incarnation, Québec - 681-6054**



Un triangle de cuisine (évier, plaque de cuisson et réfrigérateur) qui évite bien des pas inutiles.

## L'idéal, un triangle de travail restreint

La cuisine idéale est celle dont le triangle de travail (évier-cuisinière-réfrigérateur) est le plus serré possible pour éviter les pas in-

par Vianney DUCHESNE

tiles et où chacun des accessoires possède une place de rangement définie selon son utilisation, son poids et son volume. Et cela indépendamment de sa forme et de sa grandeur.

En fait, de préciser au SOLEIL le designer Yvon Poirier des Armoires Stoneham, si la surface et la forme de la pièce déterminent en grande partie son partage, il ne faut pas pour autant désespérer devant une cuisine biscornue ou minuscule: "Souvent, dit-il, ça peut favoriser un aménagement des plus originaux."

Il reste néanmoins qu'en général les consommateurs préfèrent une pièce de bonne dimension où les éléments de grandeur standard peuvent prendre place. Il faut savoir, au départ, qu'une cuisine n'a pas besoin d'être grande et rectangulaire pour se prêter quand même à diverses possibilités d'aménagement. Le spécialiste a énuméré six formes d'arrangement qui reviennent traditionnellement:

**la cuisine en ligne:** on doit avoir un passage d'au moins 6 pieds (1,8 m) de largeur; elle est la moins avantageuse parce qu'il faut s'y promener continuellement;

**la cuisine en parallèle:** elle requiert un passage d'au moins 8 pieds (2,4 m) de largeur; il faut y respecter une distance minimal de 48 pouces (1,22 m) entre les comptoirs ou armoires pour laisser une voie libre, même si la porte du réfrigérateur est ouverte;

**la cuisine en L:** on l'aime beaucoup et elle est très populaire;

**la cuisine en U:** elle requiert un minimum de 8 pieds (2,4 m) de largeur pour alors offrir le triangle de travail le plus serré;

**la cuisine en G:** elle donne la possibilité d'ajouter le comptoir lunch ou la tablette à manger (plus basse ou plus haute que le comptoir); il est nécessaire de laisser une ouverture d'au moins 32 pouces (81 cm) entre les extrémités du G tandis que la patte du bas doit posséder 48 pouces (1,22 m) au moins et celle du haut 24 pouces (61 cm);

**la cuisine avec îlot:** on lui ajoute alors un élément intéressant, à condition d'avoir l'espace voulu ce dont on traite ici-bas.

On ne peut parler proprement dit de superficie idéale comme telle, mais chacun des modèles possède tout de même ses dimensions mi-

nimales. Ainsi le consommateur désireux de doter sa cuisine d'un îlot central, un complément fort à la mode, doit avoir une pièce d'au moins 8 pieds par 8, (2,4 m par 2,4 m). "Dans un tel cas c'est vraiment l'îlot forcé, de soumettre M. Poirier, car la dimension plus commode est de 10 pieds par 10 (3 m x 3 m). La largeur minimale d'un îlot pour recevoir confortablement une plaque chauffante est de 24 pouces (61 cm) tandis que la longueur respectable est de 48 pouces (122 cm).

### Les appareils électriques

Le point central de la cuisine, d'expliquer le spécialiste, c'est le point d'eau; donc, le triangle prend naissance à l'évier. Il est bon alors de se rappeler, pour la disposition des appareils, que la personne droitrière a une tendance naturelle à partir vers la droite tandis que ce sera le contraire pour la personne gauchère. Le triangle s'établit en optant pour le chemin le plus court entre l'évier, la cuisinière et le réfrigérateur. Les autres appareils viennent se greffer à l'aménagement simplement en déplaçant légèrement ce triangle imaginaire.

A titre d'exemple, le lave-vaisselle à côté de l'évier, le garde-manger à côté du réfrigérateur et le four encastré près de la plaque chauffante. En passant, M. Poirier suggère de conserver la hotte de ventilation en place quand on change une cuisinière électrique pour une plaque chauffante et de toujours prévoir un espace suffisant de chacun des côtés de la plaque pour y déposer ustensiles et contenants durant les travaux culinaires. Voir aussi à laisser l'espace libre, dans la mesure du possible, de chaque côté de la fenêtre pour permettre un maximum de lumière de pénétrer dans la pièce.

"Il faut éviter surtout de disposer les appareils d'une extrémité à l'autre si on ne veut pas une cuisine-marathon, de dire le designer Poirier. La planification doit se faire dans le but d'éviter les pas inutiles."

## Les accessoires de la cuisine doivent faciliter le travail

Les concepteurs de cuisines ont créé, au cours des années, des dizaines d'accessoires plus ou moins pratiques, selon le cas, qui com-

par Vianney DUCHESNE

plètent l'aménagement d'une cuisine et viennent faciliter le travail de ses utilisateurs ou rehausser le coup d'oeil de la pièce. Le consommateur peut y investir des centaines de dollars dont il tirera profit ou y engouffrer de l'argent qu'il aurait eu avantage à dépenser avec plus de jugement.

Ces articles, on est porté à les qualifier de "gadgets" de la cuisine. Or, selon M. Serge Richard des Armoires Stoneham, cette expression ne vaut plus. Il explique qu'au cours des années ces accessoires ont été raffinés, qu'ils sont maintenant plus utiles et d'une meilleure durabilité; bien sûr, leur prix a aussi augmenté. D'où l'importance, selon lui, de bien réfléchir, d'évaluer consciencieusement ses besoins et ne

pas tenir compte que du coût. "Il ne faut pas laisser un article de côté à cause de sa valeur si on sait qu'on l'utilisera pendant des années, a-t-il déclaré au SOLEIL, tout comme un autre peu dispendieux est peut-être trop cher compte tenu de son utilité et de l'espace qu'il occupe."

Mais, si le but précis de ces accessoires est en général de faciliter le travail, il reste quand même que les consommateurs sont à peu près tous attirés par les mêmes articles, de renchérir le designer Yvon Poirier de la même entreprise. Ainsi, il a pu remarquer que les bons vendeurs sont surtout: la plaque de travail sur le comptoir, le support à livre de recettes, les tablettes de rangement Lazy Susan, le support à serviettes, le support à épices et le panier extensible à l'intérieur des armoires.

### Quelques-uns des plus populaires

Tablettes Lazy Susan: (on les appelle aussi tourniquettes); elles favorisent l'accès aux produits

qui y sont rangés. Leur fabrication est de différents matériaux. La structure étant ronde, il y a perte d'espace puisque les coins de l'armoire ne sont pas occupés.

**Panier sous évier:** il s'agit d'un petit panier en plastique (donc pas de rouille) que l'on installe derrière le panneau (faux tiroir) généralement fixe en face de l'évier. Il permet de récupérer un espace perdu qui devient très pratique pour le rangement des tampons à récurer, du linge de table et autres.

**Paniers de rangement ajustables:** ils s'installent habituellement à l'endos de la porte du garde-manger. Ils facilitent l'accès aux épices et aux autres petits contenants. Par contre, ils diminuent d'environ quatre pouces (10 cm) la capacité de rangement des tablettes qui sont au même niveau que ces paniers.

**Plaque de travail encastrée:** fabriquée de verre trempé, cette plaque qui s'intègre au comptoir est très résistante aux couteaux et aux

plaisirs chauds. Elle protège donc le comptoir pour en augmenter la durabilité. Les teintes et les motifs sont variés.

**Paniers coulissants:** là, il y a des formes et des grandeurs pour tous les goûts et toutes les occasions. Leur caractéristique est cependant unique, soit de sortir de l'extérieur du meuble les produits ou contenant désirés.

**Support à livre de recettes:** une bonne façon de garder propre le livre utilisé tout en l'ayant à la portée de l'oeil. Ça permet aussi de dégager le comptoir. Il a un petit côté "tape-à-l'oeil" que plusieurs ne dédaignent pas. De plus, il est de manipulation simple et facile à ajouter pour un bricoleur.

**Table escamotable:** elle est spécialement conçue pour les petites cuisines, là où une table d'appoint ne peut trouver place. Elle ne prend que la place d'un tiroir et peut aller jusqu'à 5 pieds de longueur, mais il lui faut alors des pattes pour en assurer la solidité.

## Jouez à déterminer vos besoins réels

Déterminez vos besoins par un test facile et amusant. Répondez aux 22 questions en cochant, dans la case appropriée pour chacune, la réponse qui convient (stricte vérité) parmi les trois solutions proposées.

caractéristiques	colonne #1	colonne #2	colonne #3
1- moyenne d'âge du couple	20 à 35	35 à 50	50 et +
2- nombre d'enfants	5 et +	3-4	0-2
3- âge des enfants	0 à 6	7 à 15	16 et +
4- style préféré	classique	moderne	de style
5- cuisine est la pièce principale	non	oui	moyen
6- budget disponible	\$2.000 à \$3.000	\$3.000 à \$5.000	\$5.000 et plus
7- éclairage	normal	beaucoup	précis
8- nombre de l'achat	1er	2e	3e
9- utilisateurs de la cuisine	couple enfants	homme et femme	homme ou femme
10- grandeur de pièce	petite	moyenne	grande
11- équipement désiré	four réfrig. poêle	plaque c. réfrig. four ord. lave-vas.	plaque c. réfrig. four o. compact. lave-v.
12- lieu de travail pour les enfants	oui	peu	non
13- temps consacré à la préparation des plats	peu	normal	beaucoup
14- pièce adjacente (sa valeur)	économique	moyenne	dispendieuse
15- difficultés causées par des obstacles	beaucoup	moyen	peu
16- réceptions	peu	moyen	souvent
17- importance du design	peu	moyen	beaucoup
18- superficie de la pièce	moins 80 p.c.	80 p.c. à 140	140 et plus
19- accessoires désirés	peu	moyen	beaucoup
20- décoration	peu	moyen	beaucoup
21- espace de rangement	beaucoup	moyen	peu
22- prêt à faire modification structurale	non	peut-être	oui

Voici comment calculer votre résultat: allouez-vous un point par coche dans la première colonne, deux dans la deuxième et trois dans la troisième et additionnez le tout; si vous avez un total de 22 à 33 points, vous désirez une cuisine fonctionnelle; de 34 à 55 points vous recherchez une cuisine fonctionnelle et esthétique tandis que si c'est de 55 à 66 points, pour vous c'est le côté esthétique de la cuisine qui prime sur tout.

# Tout Vous KitchenAid

## Le champion

MISE DE COTE ACCÉPTEE POUR NOËL PENSEZ-Y!

QUALITÉ FIABILITÉ

KitchenAid est l'adversaire sans pitié de la corvée vaisselle

- Puissance de récurage inégalée
- Capacité maximale grâce aux paniers utilisables à 100%
- Système à air chaud pour un séchage en douceur sans élément à découvrir
- Filtre et broyeur alimentaire

PRIX SPÉCIAL SUR PLACE

EN EXCLUSIVITÉ EN EXCLUSIVITÉ EN EXCLUSIVITÉ

Robuste moteur Gold Seal de 1/2 hp la plupart des autres lave-vaisselle en ont un de 1/3 hp ou moins

Lavage efficace à plusieurs niveaux à l'épreuve des obstructions et pourtant assez doux pour la fine porcelaine

Cuve et intérieur de porte en porcelaine sur acier "Tri-Dura" qui résiste bien à l'abrasion et aux tâches

LE BROYEUR D'ORDURES MÉNAGÈRES KITCHENAID NE FERA QU'UNE BOUCHÉE DE VOS DÉCHETS DE CUISINE

Avec un broyeur en acier inoxydable KitchenAid dans votre évier, vous n'aurez plus à manipuler ces salissants déchets de cuisine. Qu'il s'agisse de légumes, d'os, de pelures d'oranges, de pépins, de coquilles de noix ou autres, tout est éliminé simplement et proprement. Sans compter que le broyeur KitchenAid est garanti pour cinq ans. Passez le voir aujourd'hui même.

PRIX SPÉCIAL SUR PLACE



Les paniers coulissants, comme celui que montre ici Serge Richard, sont très appréciés dans une cuisine.

## FOUR MICRO-ONDES HITACHI

Le plus grand fabricant de magnétron au monde

La science au service des sens

# VENTE ANNIVERSAIRE 20 ans déjà!

Modèle MR8010

- Double utilisation
- Réglages de cuisson multiples (9) 700 w. max.
- Sonde thermique
- Programmable (4 étapes)
- Capteur automatique (2 réglages)
- Plaque tournante et antenne
- Intérieur en acier inoxydable
- Minuterie de 200 minutes (200 heures à marche différée)
- Tableau de commande à effleurement et à micro-processeur
- Cadran numérique
- Joint hermétique
- Intérieur de 1,2 pi
- Contrôle à rebours

CLINIQUE DE CUISSON DISPONIBLE

Cherchez votre coupon-rabais dans Le Soleil d'aujourd'hui.

Audio TV INC. Beaudoin

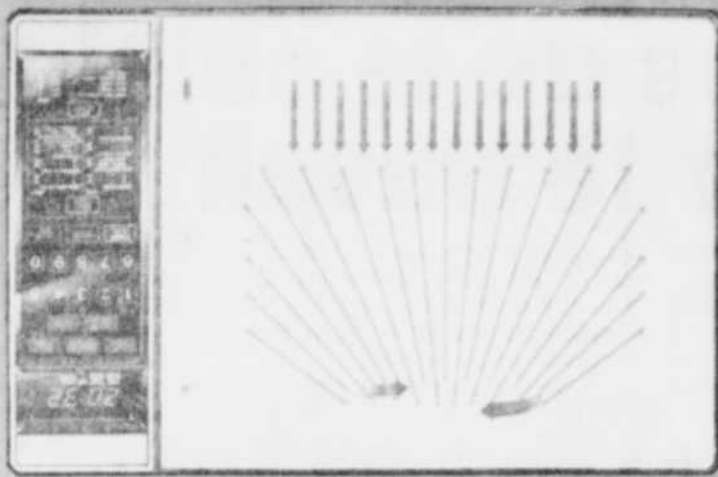
945, route de l'Église, Ste-Foy - Coin Quatre-Bourgeois 653-8951 — 656-1806

• Location • Vente • Réparation

## meubles prestige Nap. Boily INC.

Tél.: 667-7851

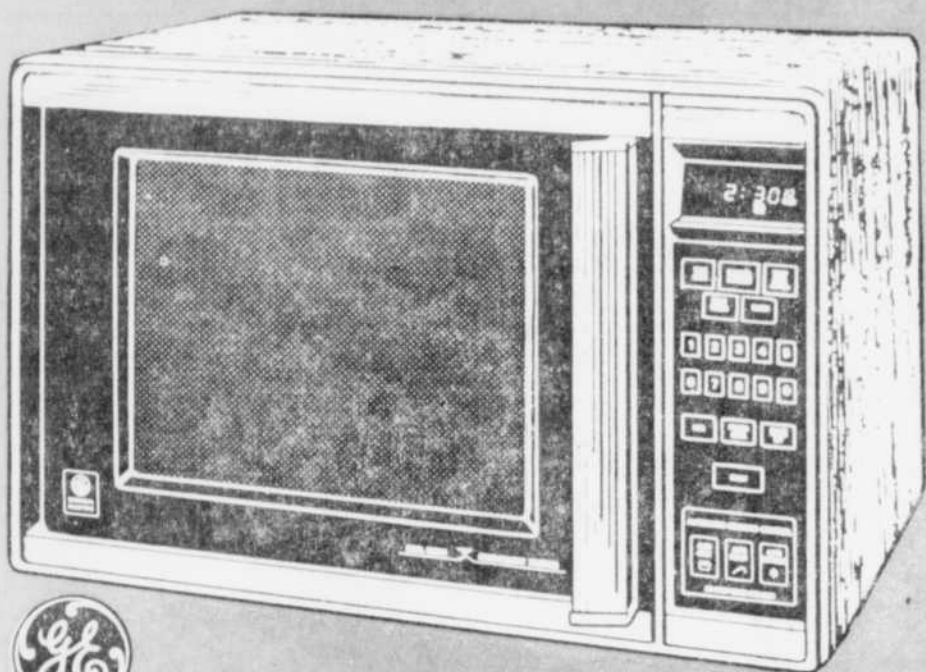
4175, boul. Ste-Anne (à 1 kilomètre des chutes Montmorency)



GRATUITS: COURS APRES VENTE

## LE FOUR MICRO-ONDES DUAL WAVE

qui vous assure une distribution uniforme des micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four.



Modèle JX2300

### DUAL WAVE MICROWAVE SYSTEM

- Capacité de 1.4 pi<sup>3</sup>
- Commandes à Micro-Touches
- Minuterie de 100 minutes
- Minuterie à retardement
- Horloge à l'heure du jour
- Rôtissage automatique
- Clayette à 2 positions, pour cuire un repas entier
- Cuisson automatique
- Mijotage automatique
- Décongélation automatique
- 10 niveaux d'énergie

GRATUIT:  
COURS  
APRES  
VENTE

**GARANTIE  
2 ANS PIECES  
ET MAIN-D'OEUVRE  
5 ANS SUR LE  
MAGNETRON**

**GENERAL  ELECTRIC**



GRATUITS  
COURS APRES  
VENTE



GARANTIE UN AN PIECES ET MAIN-D'OEUVRE, 5 ANS SUR LE MAGNETRON

## FOUR MICRO-ONDES SPACEMAKER™

Modèle JVM640

- Panneau de commande à Micro-Touches ● Affichage numérique à semi-conducteurs ● Horloge ● Minuterie 99 min., 99 sec.
- 10 niveaux de puissance ● Sonde de température Micro-Thermomètre ● Signal de fin de cycle ● Rôtissage automatique ● Code de cuisson ● Minuterie d'attente ● Décongélation ● Touche d'effacement/arrêt ● S'installe au-dessus de votre cuisinière avec une hotte d'évacuation à deux vitesses incluse ● Porte en verre noir.

### BEAUPORT

535, boul. Ste-Anne  
667-6282

### LEVIS

Place Tanguay (Rond-Point de Lévis)  
833-4511

### LES SAULES

1935, boul. Masson (Carrefour Les Saules)  
871-4411

**AMEUBLEMENTS  
TANGUAY**

# POUR

AMEUBLEMENTS  
**TANGUAY**

# EST LA MEILLEURE PLA

pour acheter  
**FOUR MICRO-ONDES  
APPAREILS ELECTRIQUES**



LE SEUL  
"VRAI SPECIALISTE"  
VOUS OFFRE  
**GRATUITEMENT**

- Cours après vente à l'Ecole de cuisson
- Démonstratrices dans 3 magasins
- Livraison gratuite ultra-rapide à travers la province

# POURQUOI

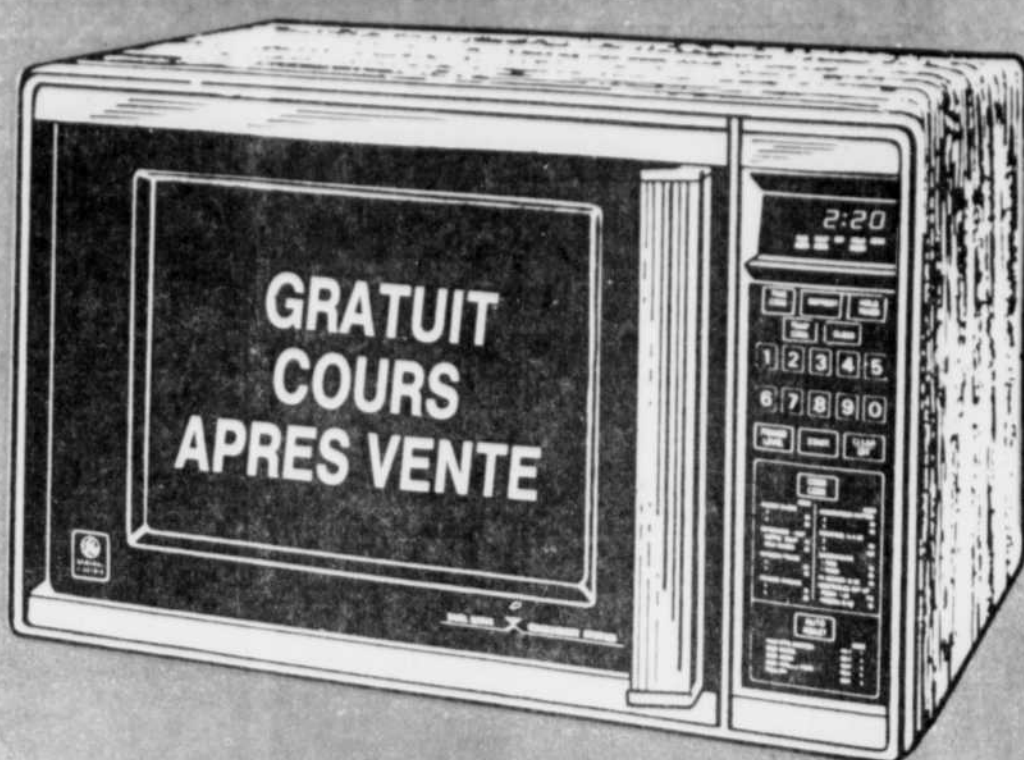
## AMEUBLEMENTS TANGUAY

# LA MEILLEURE OFFRE

### Acheter votre MAGNÉTRON et vos ÉLECTROMÉNAGERS

SEUL  
"SPECIALISTE"  
OFFRE:  
GRATUITS

à la vente de  
cuisson  
prix aux  
gratuite  
province



### DUAL WAVE

Modèle JX2195

- Cap. de 1.4 pi<sup>3</sup> ● Commandes Micro-Touches
- Minuterie de 100 minutes ● Mémoire (3 étapes)
- Code de cuisson ● Rôtissage automatique
- 10 niveaux d'énergie ● Nouvelle porte

PRIX SPECIAL

# 569<sup>95</sup>

GARANTIE: 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN-D'OEUVRE  
5 ANS SUR LE MAGNÉTRON

## GENERAL ELECTRIC



### BEAUPORT

535, boul. Ste-Anne  
667-6282

### LEVIS

Place Tanguay (Rond-Point de Lévis)  
833-4511

### LES SAULES

1935, boul. Masson (Carrefour Les Saules)  
871-4411

# AMEUBLEMENTS TANGUAY



Il est facile de cuisiner avec un four à micro-ondes, explique Guylaine Lafontaine de Panasonic pendant que cuit un pâté en croûte. "Il est important toutefois d'être équipé des bons accessoires, de ne pas avoir peur d'essayer de nouvelles recettes et de modifier ses habitudes de cuisson", dit-elle.



Les ondes ne peuvent s'échapper d'un four à micro-ondes, c'est un appareil hautement sécuritaire, explique Diane Charette de la firme Hitachi.

# Les Québécois s'adaptent bien au four micro-ondes

Après s'être fait tirer l'oreille quelque peu, les Québécois commencent à adopter de plus en plus le four à micro-ondes, et on

par Robert FLEURY

estime à environ 100.000 le nombre d'appareils qui pourraient être vendus en 1983 au Québec et à 375.000 dans tout le pays.

Un million quatre cent mille Canadiens possèdent actuellement un tel four, et selon les porte-parole du Bureau canadien de la cuisine au micro-ondes, ce sont les Canadiens de l'Ouest du pays qui ont été les premiers à adopter ce mode de cuisson.

"Traditionnellement, les consommateurs francophones étaient assez réticents à modifier leurs habitudes de cuisson et ils ont attendu longtemps avant d'adopter le micro-ondes. Depuis quelques années toutefois, c'est un marché en pleine expansion alors qu'on assiste à une certaine saturation du marché dans l'Ouest", d'expliquer un fabricant.

"Il y a tellement d'autre chose à faire avec un four à micro-ondes que dégeler des aliments ou les réchauffer: on peut vraiment cuisiner, c'est un vrai four", de dire Diane Charette d'Hitachi qui regrette qu'on utilise aussi mal ces fours en négligeant d'utiliser toutes les possibilités de ce mode de cuisson.

C'est ainsi qu'on peut cuisiner bien des plats traditionnels en diminuant le temps de cuisson et même la teneur en gras et en sucre bien souvent, et cette cuisine min-

ceur est rapidement adoptée par tous les adeptes de la nouvelle cuisine.

"Les légumes sont cuits presque sans eau, ils ne perdent rien de leurs vitamines", explique pour sa part Guylaine Lafontaine de Panasonic, qui, lors d'une récente démonstration de l'Institut canadien du four à micro-ondes à Montréal, nous cuisinait simultanément un pâté en croûte, du sucre à la crème, des cretons et du chou-fleur, fort réussis, il faut le dire.

Ce sont les jeunes, les célibataires et les couples qui utilisent le plus le micro-ondes, les familles nombreuses ne trouvant pas toujours avantage à se servir de ce mode de cuisson, sauf si l'horaire de la maisonnée ne permet pas la prise de repas en commun. "C'est l'idéal pour réchauffer ou servir en quelques minutes un repas préparé, même s'il était au congélateur auparavant", d'expliquer nos interlocutrices.

Ce nouveau mode de cuisson s'adapte mieux en effet aux horaires souvent très restreints des membres de la famille où il faut souvent prévoir deux ou trois repas en l'espace de quelques heures pour accommoder tout le monde. On met les préparations au frais jusqu'au moment où le dîner s'annonce. Bip-bip, le ragout est prêt en trois minutes.

"Les enfants apprennent à s'en servir très rapidement et les hommes aussi", de dire l'une de nos interlocutrices. Traditionnellement en effet, la femme, avec ses responsabilités de maîtresse de maison a également développé les habitudes de cuisson traditionnelle de sa famille alors que leurs compagnons ont souvent une expérience très limitée de la cuisine, ce qui les avantage même lorsqu'ils se mettent au micro-ondes car ils n'ont pas à réapprendre à cuisiner.

Avec les bons accessoires

## Rapide et sécuritaire

Même s'il est rapide et très sécuritaire dans son utilisation, des avantages incontestables comparativement au four traditionnel, le

par Robert FLEURY

four à micro-ondes nécessite néanmoins un certain apprentissage. Il faut être conscient des limites de l'appareil.

Ainsi, si ça cuit tartes et gâteaux, poulets et autres rôtis en un temps record, ces aliments ne seront jamais dorés et rôtis comme dans un four conventionnel... à moins bien sûr que ce four à micro-ondes ne soit également muni d'un dispositif à convection. Il s'agit d'un élément électrique qui chauffe l'air (il est généralement situé à l'arrière)

et l'expulse à l'intérieur pour "rôtir" le plat en question.

De même, à moins d'utiliser un plat rond, les angles morts d'une casserole conventionnelle (et surtout pas métallique) risquent de voir varier la cuisson... à moins d'utiliser une plaque tournante (ce qui réduit d'autant l'espace du four! Tout comme le mets continue de cuire encore une minute ou deux... une fois sorti du four à micro-ondes, ce qui nécessite l'usage d'une sonde précise ou le calcul d'une durée de cuisson légèrement inférieure.

Tous les représentants en fours à micro-ondes ont évidemment réponses à ces questions lorsque vous débutez votre magasinage, mais tous les appareils n'ont pas les mêmes caractéristiques ni ne coûtent

le même prix. Pour un appareil complet, programmable, équipé d'un élément à convection et d'une plaque tournante, il faut penser à un investissement de plus de \$1.000 alors qu'on trouve des fours à micro-ondes plus conventionnels qui se détaillent à moins de \$500. Au consommateur donc d'avoir l'oeil vigilant et de déterminer avec soin quels sont ses besoins.

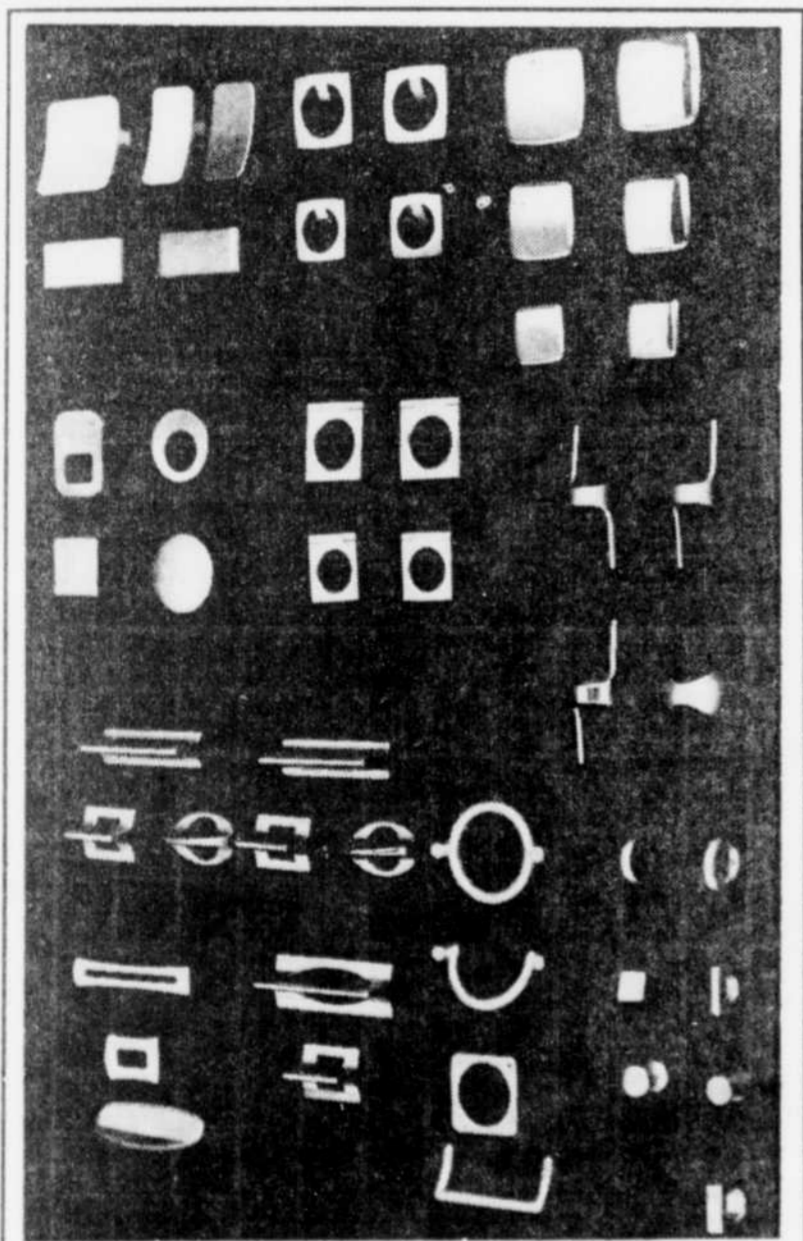
Quels sont les accessoires nécessaires pour bien cuisiner? Vos contenants actuels en verre ou en plastique sont-ils utilisables? Devrez-vous regarnir votre batterie de cuisine? Où rangerez-vous votre four? Sur le dessus du comptoir ou dans une armoire encastrée, amovible. Avez-vous l'espace suffisant pour un four tout équipé... avec dégagement suffisant pour l'élément chauffant destiné à la convection?

Qui cuisinera avec le four? De quelle façon? Pour cuire ou réchauffer? Avez-vous des recettes, un guide de conversion sous la main? Qui vous initiera à l'u-

tilisation de votre four à micro-ondes... cette personne-ressource sera-t-elle là pour consultation téléphonique si vous butez sur un obstacle dans votre apprentissage?

Si l'appareil est hautement sécuritaire, les ondes ne pouvant s'échapper de la porte sans que le mécanisme ne s'arrête instantanément, s'il est pratique, commode, efficace, économe en énergie, sans entretien et de longue durée, il nécessite néanmoins un bon apprentissage pour son utilisation adéquate, pour apprendre à cuisiner selon ces nouvelles techniques. De nombreuses brochures et certains livres de recettes sont disponibles et il serait essentiel de les consulter avant d'acheter.

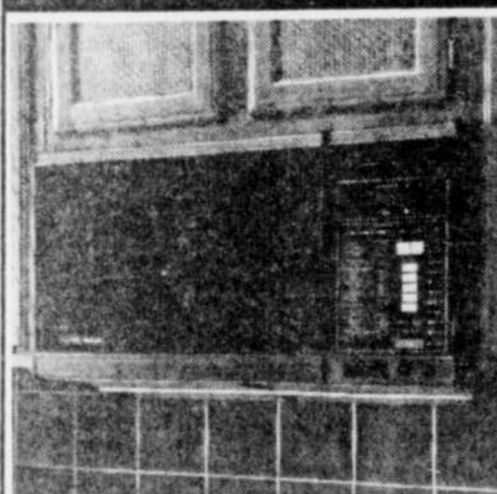
N.B. Notons enfin que Le Consommateur canadien, édition du mois d'août 1983, fait une analyse détaillée des différents modèles sur le marché. On en trouve un résumé dans le Guide d'achats 1984 (en vente dans les stands à journaux) de l'Association des consommateurs du Canada.



Les POIGNÉES D'ARMOIRES qu'on remarque.

DISTRIBUTIONS 2020 LA QUINCAILLERIE REPENSÉE 3300, chemin Ste-Foy Ste-Foy (angle Duplessis) Québec (418) 658-4801

## LITTON MOFFAT



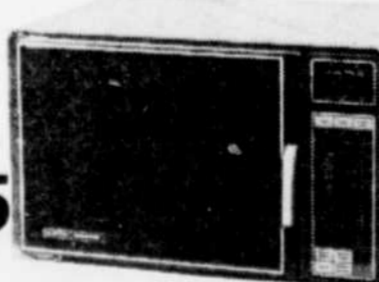
Le four à micro-ondes Even-Wave<sup>®</sup> s'adapte facilement au-dessus de la cuisinière. Avec lampe et système d'évacuation incorporés. Modèle MOR7193

- Panneau de commande à touches électroniques
- Système de cuisson Even-Wave<sup>®</sup>
- Auto-Cook
- Niveau d'énergie variable
- Décongélation automatique
- Cassette pour cuire un repas entier
- Mémoire à réchauffer
- Horloge
- Mise en marche différée (12 heures)
- Capacité de 1,1 pi<sup>3</sup>
- Intérieur en acrylique facile à nettoyer
- Solaire en céramique vitrifiée
- Lampe d'éclairage du four
- Porte en verre non transparent
- Système d'évacuation incorporé
- 2 vitres
- Nécessaire de filer à reattachement en option
- Lampe fluorescente pour surface de cuisson
- Laine de roches isolante
- Guide d'installation facile
- Dimensions extérieures: Longueur: 29 1/2" (75 cm) Hauteur: 17" (43 cm) Profondeur: 14 1/4" (36 cm)
- Hauteur de montage: 30 po au-dessus de la surface de cuisson

FOURS À MICRO-ONDES "GO-ANYWHERE" 873

449.<sup>95</sup>

• Parfait pour la salle de jeux... le dortoir... la cuisine d'un petit appartement.



DOMINIQUE PAQUET inc. Meubles et appareils électroménagers

1419, St-Paul, Ancienne-Lorette Tél.: 872-2911



Les fabricants d'articles ménagers ont développé une toute nouvelle gamme d'accessoires pour la cuisson au micro-ondes, des plats allant au four en verre, en céramique, en alliage de plastique qui peuvent s'avérer aussi indispensables que la batterie en inox d'antan.

## La cuisine... en quelques minutes

PARIS (AFP) — C'est la cuisine naturelle par excellence. C'est la cuisine rapide pour femme pressée. C'est la possibilité de confectionner un vrai repas en quelques minutes. Du potage au dessert, tout est possible en enceinte micro-ondes. En voici la preuve.

### Poisson frais en papillote (pour 4 personnes)

Couper le poisson en tranches. Placer chaque tranche sur un papier sulfurisé. Assaisonner: sel, poivre, herbes et une noisette de beurre. Fermer les papillotes. Les placer dans l'enceinte à micro-ondes. Cuire trois minutes à l'allure maximale. Déplacer les papillotes dans l'enceinte. Cuire à nouveau trois minutes à l'allure maximale. Laisser reposer.

### Épaule d'agneau (1,300 g environ)

Faire préchauffer le plat brunisseur pendant huit à 10 minutes. Piquer d'ail l'épaule d'agneau, saler, poivrer. La poser dans l'enceinte sur le plat brunisseur. Cuire pendant six minutes à l'allure maximale. Retourner et déplacer l'épaule dans l'enceinte. Cuire encore pendant six minutes à l'allure maximale. Servir découpé sur le plat de service. Le plat brunisseur sera déglacé avec un peu d'eau et le jus servi en saucière.

### Jardinière de légumes

(Environ 100 g de carottes, 100

g de poireaux, 100 g de navets, 50 g de céleri, 50 g d'oignons... par exemple.)

Mettre dans un plat les légumes coupés en menus morceaux. Ajouter 1/2 verre d'eau, 50 g de beurre, du sel, du poivre, un bouquet garni.

Couvrir et placer dans l'enceinte à micro-ondes. Cuire 10 minutes à l'allure maximale. Mélanger. Ajouter des champignons en lamelles. Cuire encore trois minutes à l'allure maximale. Vérifier la cuisson et her, à volonté, avec de la crème fraîche.

### Gâteau au chocolat

Mettre dans un saladier 200 g de beurre. Placer le saladier dans l'enceinte à micro-ondes et chauffer une minute à l'allure maximale. Ajouter 180 g de sucre, 75 g de miel coloré liquide, 75 g de caramel liquide. Mélanger intimement le tout.

Ajouter quatre oeufs battus, 150 g de farine mêlée à un demi-paquet de levure, 50 g de chocolat en poudre ou de cacao.

Mettre le tout dans un moule en verre, en couronne de préférence (savarin ou kouglouf), beurré au préalable. Placer le moule dans l'enceinte et cuire quatre à cinq minutes à l'allure maximale. Déplacer et tourner le moule, puis cuire à nouveau cinq minutes à l'allure maximale. Vérifier le degré de cuisson. Démouler froid.

# Selon Françoise LaRochelle-Roy Les gens restent attachés aux recettes originales

Quand ils se libèrent de la publicité du tout-fait et du surgelé, les gens deviennent passionnés pour les recettes originales, celles qu'on

par Roch DESGAGNE

ne trouve pas dans la multitude des livres de cuisine.

On pourrait résumer ainsi la pensée de Françoise LaRochelle-Roy, l'animatrice du service d'entraide téléphonique et radiophonique "A coeur ouvert" de la station CHRC, à qui LE SOLEIL a demandé de traduire son expérience personnelle sur les désirs et les préoccupations des consommateurs en matière culinaire.

"Les jeunes femmes ne sont pas préparées, ou plutôt elles sont dépassées par la cuisine moderne, elles manquent de sens pratique et elles ont beaucoup à apprendre sur la préparation et le recyclage des mets", dit, essentiellement, notre interlocutrice.

Par contre, sous un angle plus positif, la versatile commentatrice a constaté que la femme, et les consommateurs en général, manifestent un grand souci de la recherche de la bonne nourriture, de la santé et de la perfection dans la préparation de la cuisine moderne.

A travers l'expérience professionnelle et personnelle de Françoise LaRochelle-Roy, LE SOLEIL a tenté de percevoir les préférences culinaires des gens, leurs besoins d'information et les difficultés qu'ils rencontrent le plus souvent.

## Cuisine d'autrefois

"Il m'arrive d'acheter certains plats, genre cuisine-minceur, de poulet et de spaghetti italien, mais je garde ma façon de cuisiner d'autrefois", confie Françoise LaRochelle-Roy, qui ne cesse de van-

ter les mérites de cordon bleu de sa mère — qui la conseille encore — et des religieuses de diverses communautés de Québec, qu'elle a fréquentées adolescente.

"J'ai grandi dans le temps où les filles cuisinaient avec leur maman et près de la mienne, j'ai acquis le sens de l'accueil et l'art de cuisiner", rappelle la confidente et conseillère de milliers de Québécoises. Nombreux aussi sont les hommes vivant seuls qui font appel aux conseils de Françoise.

Elle se rappelle qu'à l'époque des fréquentations dans sa famille, il y avait toujours de quoi offrir un goûter aux prétendants. "Je refais encore les mêmes recettes, comme le gâteau marbré, qui apportait tant de couleur et de saveur à une table." Mais, il lui arrive de servir un gâteau avec une de ces préparations au chocolat qui plaisent tant aux enfants... pour sauver du temps.

"Le dessert d'autrefois, il fallait que ça ressemble à de la cuisson, comme la tarte, le pudding", dit-elle en insistant sur les valeurs fondamentales comme l'art culinaire auxquelles les parents et les éducateurs tenaient tellement, dans le passé.

## Recette d'amitié

L'animatrice "A coeur ouvert" savoure les réactions de ses nombreux correspondants. Une dame du voisinage, âgée de 75 ans, la charme et l'inspire parfois, lorsqu'elle essaie les recettes données à la radio, lui en laisse à goûter et les commente parfois.

D'autres gens, surtout de la campagne, lui font parvenir des ingrédients: ail des bois, fougères, têtes de violon, miel de trèfle, gourganes du Lac-Saint-Jean, de même que des conseils sur les plats et les travaux d'artisanat.

"J'en ai détaché des vêtements et commenté des recettes, pendant

ces années", répète-t-elle avec insistance, comme pour faire une pause dans la conversation. Se dérivant comme une femme d'intérieur dans l'âme, la journaliste et musicienne attache une valeur inestimable aux amitiés qu'elle a cultivées à travers les ans et le travail.

## Jeunes femmes peu préparées

"Aujourd'hui, bien des femmes dans les 30-40 ans, qui n'ont pas cru bon d'apprendre les petits soins ménagers, sont embarrassées et même dépassées par l'art culinaire, par les produits que la publicité leur apporte et même par l'utilisation des appareils ménagers, tout cela parce qu'il leur manque la base élémentaire", dit-elle.

"Ces femmes font souvent un mauvais choix d'appareils électroménagers, parce qu'elles ne connaissent pas leurs besoins, parce qu'elles n'ont jamais fait la cuisine, et parce qu'elles ne réalisent pas que tout n'est pas fait pour nous."

"Elles vont prendre un produit congelé, et croient que tout se fait automatiquement. Alors, elles m'appellent pour savoir si c'est le produit, le mode d'emploi, l'appareil ménager ou leur compétence qui fait défaut."

## Sagesse et sens pratique

A ses interlocutrices, Françoise recommande d'abord la sagesse dans le domaine de l'alimentation. "Autrefois, dit-elle, on se contentait pleinement avec ce qui avait du goût et c'était bon. Aujourd'hui, on se protège dans sa façon de manger, on veille à sa santé." Selon la conseillère, c'est un comportement assez général qu'elle attribue à la forme d'éducation que les jeunes et

la population reçoivent.

Elle se risque à reprocher aux gens un certain manque de sens pratique, dans la nourriture comme sur le plan vestimentaire et d'autres conditions de vie. "On s'attache plus au beau, au velours qui tape, au cuir qui jaunit, à la cuvette qui coupe, au suède indétachable."

Sur le plan de la nourriture, en même temps qu'un souci de santé et de bon choix, Françoise LaRochelle-Roy remarque que certaines femmes ont beaucoup à apprendre au point de vue accommodation et recyclage des restes, qui font souvent un bon petit plat du soir.

Egalement, elle déplore un manque de réflexion lorsque vient le temps d'apprêter les desserts, alors qu'il est facile de trouver d'excellents gâteaux. Elle suggère entre autres la similitude aux pommes avec des "ritz".

"On sent chez les gens la grande influence, le poids que peut avoir la publicité, les gens étant grandement influencés par le produit annoncé." Les gens s'attendent que toutes les promesses de l'annonce se réalisent. A ces personnes, Françoise recommande la réflexion et la prudence au moment de l'achat.

Enfin, l'animatrice de "A coeur ouvert" se dit très impressionnée par les progrès réalisés par "Madame-Tout-le-Monde" dans sa façon de s'exprimer publiquement, avec les termes précis, simplement. "Elles acceptent de s'impliquer, et on n'entend plus de: je vous appelle pour ma soeur, ou de: j'ai entendu dire..."

Elle termine en insistant sur l'intérêt des gens pour les recettes originales, que l'on trouve peu dans les livres et qui tiennent de la tradition culinaire.



Le Soleil, Jacques Deschênes

A travers ses occupations de journaliste et animatrice, Françoise LaRochelle-Roy trouve toujours le temps d'être une hôtesse impeccable.



Le Soleil, Jacques Deschênes

Chaque jour, Françoise consacre de longues heures à préparer ses émissions "A coeur ouvert" de la station CHRC, et le courrier demeure pour elle une source d'inspiration intarissable et chaleureuse.

## Crème pompadour

Il y a environ cinq ans, devant l'abondance des demandes — 500 à 700 lettres certains jours — la station radiophonique CHRC avait demandé à sa courriériste Françoise LaRochelle-Roy de sélectionner un éventail des recettes qui ont toujours soulevé un grand intérêt chez le public.

Publiées à des milliers d'exemplaires, ces recettes idéales pour les Fêtes sont toujours d'actualité et recherchées. Elles sont accommodantes, comme la sauce aux ananas pour accompagner la viande de dinde ou de porc et le jambon.

"La crème Pompadour est une petite merveille", insiste Françoise, "c'est un dessert qui se tient et se conserve, qui décore la table et se prépare à l'avance".

"Jeune fille, je faisais ces recettes pour nos cavaliers", dit-elle, en les recommandant fortement encore aujourd'hui aux hôtesse et aux ménagères.

### CREME POMPADOUR

- 2 c. à table de gélatine
- 1 tasse de jus d'ananas
- 1 tasse de cubes d'ananas
- 6 noix Grenoble (facultatif)
- 1 chopine de crème à fouetter ou Nutrifil
- 1/2 tasse d'eau froide
- 1/2 tasse de sucre
- 6 cerises en filets
- Jus d'un demi-citron
- Tranches d'ananas

Egoutter les ananas et garnir un moule à charlotte. Gonfler la gélatine à l'eau froide et ajouter le jus d'ananas préalablement chauffé avec le sucre. Laisser prendre à demi. Ajouter les ananas en cubes, les cerises, les noix Grenoble et le jus de citron. Incorporer lentement ce mélange à la crème fouettée, verser dans le moule, laisser prendre. Démouler et décorer de crème fouettée et de cerises.

## TURGEON & JOBIN et PHILIPS vous suggèrent: les petits appareils pratiques qui feront plaisir...

 PURIFICATEUR D'AIR No AC1001	 PURIFICATEUR D'AIR No AC3000	 PURIFICATEUR D'AIR No AC4000	 FOUR GRILLE-PAIN No TR4408C
 CAFETIERE No HPS192C	 COUPEAU No KB5229	 CAFETIERE No HD5196	 ROBOT CULINAIRE No KB5710
 BATEUR SUR SOCLE No KB5162	 BATEUR SUR SOCLE No KB5124	 OUVRE-BOITES No KB5716	 APPAREIL A ENSACHER No KB5003
 MIXETTE No KB5018	 GRILLE-PAIN DE LUXE No KB-5632	 MELANGEUR 7 VITESSES No KB-5453	 MELANGEUR 14 VITESSES No KB-5441

Nous vous offrons également la gamme complète des rasoirs Philipsave

CARTE CHARGE X



**Turgeon & Jobin** Ltée

ACCESSOIRES ET APPAREILS ELECTRIQUES  
VENTE ET LOCATION D'OUTILLAGE

205, rue Montmagny — Québec

TÉL.: 529-6511

HEURES D'AFFAIRES

Du lundi au mercredi: 8h à 17h30, Jeudi et vendredi: 8h à 21h, Samedi: 8h à 13h.

# Le marché de la cuisine toucherait 500 petites et moyennes entreprises

Le ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme du Québec procède actuellement à une étude du marché des armoires de cuisine. Ce secteur de l'activité économique toucherait directement quelque 500 entreprises dont un peu moins de 20 pour 100 sont membres de l'Association des fabricants et distributeurs de la cuisine du Québec.

Ce groupe, qui s'identifie sous le nom de "Cuisipro" auprès des consommateurs, cherche à regrouper tous les intervenants de l'industrie de l'armoire de cuisine du Québec afin de promouvoir leurs intérêts mutuels et respectifs. On veut aussi démontrer aux acheteurs que grâce au professionnalisme des

membres et à la qualité des produits ils réalisent une transaction sans problème.

Il est impossible, actuellement, de savoir ce que représente exactement le marché des armoires de cuisine dans l'économie québécoise. Les intervenants y sont très nombreux et plusieurs n'y demeurent guère longtemps. C'est pour cette raison que le ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme effectue une étude et que l'association tente de regrouper tout le monde, du moins tous les intervenants qui répondent à ses critères.

Quant à la valeur économique de ce marché, M. Jacques Guay, directeur général de l'association, estime qu'annuellement il y a au-

tant de rénovation de cuisines qu'il y a de constructions nouvelles. En gros, cela veut dire qu'on multiplie en deux le nombre de mises en chantier d'unités d'habitation pour évaluer la quantité d'armoires de cuisines qui sont fabriquées.

La moyenne de "vie" d'une cuisine est d'environ 18 ans. Ainsi, le secteur de la fabrication des armoires connaît lui aussi des cycles de construction; le marché du neuf suit celui de la maison neuve évidemment, mais en plus celui de la restauration correspond aux cycles de construction des 15 à 20 dernières années.

L'Association des fabricants et distributeurs de l'industrie de la cuisine du Québec exige que ses

membres respectent certaines normes pour mieux assurer la protection du consommateur. On relève, entre autres: faire preuve d'une bonne réputation et de solvabilité; avoir pignon sur rue; maintenir une activité continue; posséder une salle de montre; avoir acquis une expérience minimale d'une année complète dans cette industrie et, finalement, utiliser une matière première de qualité reconnue.

On souligne le fait, à l'association, que le meilleur placement à faire dans une résidence c'est une cuisine de qualité et de bon goût. Une cuisine de qualité, dit-on, augmente la valeur de la maison. Les armoires de cuisines, si on a pris soin de les choisir avec

goût et attention, confèrent à la résidence une valeur bien plus grande que leur coût d'acquisition.

Les producteurs d'ici pourront éventuellement offrir leurs produits à la Nouvelle-

Angleterre. En effet, le ministère du Commerce extérieur étudie ce marché limitrophe au

Québec. L'analyse sera de document de base à l'exportation pour les fabricants

québécois, du moins ceux qui aspirent à prendre ce marché d'assaut.

## "Protégez-Vous" Prudence face aux robots et aux fours convecteurs

Dans son édition du mois d'août 83, le magazine "Protégez-vous" de l'Office de la protection du consommateur use lui-même de prudence dans une recherche sur les fours à convection.

L'organisme conclut généralement que ces appareils nouveaux sont tous à améliorer, ils coûtent trop cher, sont mal isolés et de faible sécurité. Les analystes se disent "dégus des performances".

"Protégez-vous" fait toutefois une mise au point pour avertir le consommateur que les résultats des tests ne concernent que six produits, et qu'il ne faut donc pas généraliser les conclusions quant aux produits commercialisés par les mêmes manufacturiers. Les tests ont porté sur les modèles COV 502 de Kenmore, le CTC0200 de Moulinex, le 4180 de Oster, et le Cuisinart OAS-100.

"Nous avons été un peu déçus", disent en conclusion les testeurs de l'Office de la protection du consommateur. "Les fours à convection sont encore trop chers; ils sont mal isolés et offrent une sécurité insuffisante. Bref, ce que nos tests nous ont permis de constater, c'est qu'on a mis sur le marché des appareils qui pourraient être améliorés considérablement."

Un souhait des experts: que d'autres manufacturiers d'appareils électroménagers s'intéressent vite à ce principe de la chaleur tournante, ou par convection.

### Prudence avec les robots!

Même prudence affichée par "Protégez-vous" de juillet, face à la petite armée de robots culinaires qui envahissent lentement mais sûrement nos cuisines. Deux documents du dossier de vérifications intitulés: "Une question de mode de vie et d'habitudes alimentaires" et "Comment tirer le meilleur parti de votre robot", sont fortement recommandés aux consommateurs.

"Les robots peuvent peut-être convenir aux habitudes alimentaires de votre voisin, mais pas nécessairement aux vôtres... Avant de jeter votre dévolu sur un de ces robots que nous recommandons, lisez attentivement ces encadrés" (les deux textes mentionnés ci-haut).

"Protégez-vous" a ausculté 10 principaux types d'appareils, dont les prix varient entre \$80 et \$330. Les modèles Cuisinart DLC-7, Iona FP 1002 et Philips FP 5708 ont été classés "TRES BONS" — les CGE PR 300 A, Kenmore 434-7370, Moulinex 588 et Sunbeam FM-100, "ASSEZ BONS" — le Braun UK-1, "FAIBLE" — et les CGE PR 100 et Sears 400-72083, "NON RECOMMANDABLES".

Le robot a des limites. "A notre avis, le robot de cuisine ne vaut pas un batteur électrique ou une mixette", dit "Protégez-vous", en s'appuyant sur les raisons exposées dans sa recherche. "Par contre, il peut faire office de mélangeur électrique (purée, sauce, etc.)". "D'autre part, pour de petites quantités d'aliments, la solution écologique est encore la meilleure: les petits instruments manuels (râpe, batteur, couteau) sont peu encombrants, faciles à utiliser et silencieux!"

## De bons ustensiles pour faire de la bonne cuisine

par Charlotte RIX

PARIS (AFP) — Le choix des casseroles et autres récipients culinaires n'est pas toujours facile. Pour s'en persuader, il suffit de faire un petit tour dans un grand magasin au rayon des articles ménagers.

Quels sont les critères? La grande variété des matériaux, des formes et des couleurs rend complexe et très souvent on se laisse davantage influencer par le côté esthétique que par les critères fonctionnels. On donne la préférence aux ustensiles s'harmonisant avec la teinte de sa cuisine quitte à s'apercevoir qu'ils ne répondent pas à l'usage qu'on veut en faire.

Mieux connaître ses besoins. On trouve généralement dans les placards d'une ménagère, installée depuis un certain nombre d'années, des récipients ne servant jamais ou très rarement. Il arrive même qu'ils deviennent inutilisables, prenant une place qu'on pourrait utiliser beaucoup mieux.

Cuisine de tous les jours. En général, elle n'exige qu'un petit nombre de récipients. Une grande et une petite poêle, une série de 5 casseroles, une sauteuse et une bouilloire, de préférence électrique permettent de faire face à ses exigences. Un autocuiseur peut compléter avantageusement cette batterie de base.

La cuisine élaborée que les femmes aiment faire de temps en temps, pour les jours de fête et même le dimanche, nécessite des récipients plus "spécialisés" tels qu'un bain-marie, un cuitiseur à la vapeur, une saucière, des moules pour la pâtisserie, un faitout et quelques casseroles supplémentaires.

Une grande et une petite passoire sont toujours utiles et, s'il existe maintenant des couvercles permettant de les supprimer, elles ont quand même leur place dans toutes les cuisines. D'ailleurs, leur prix peu élevé rend leur acquisition accessible à tous les budgets.

Les matériaux: leurs avantages et défauts. Une fois qu'on a décidé quel genre d'ustensiles on veut acheter, le problème est loin d'être résolu.

Il existe actuellement quatre grandes familles dont chacune a de multiples qualités: l'aluminium, l'émail, l'acier inoxydable et le verre culinaire. On pourrait en ajouter une cinquième, la porcelaine à feu,

mais elle est réservée à des cuissons bien déterminées.

Regardons maintenant les avantages et les défauts de chacune. L'aluminium, s'il est épais et lourd, assure une cuisson parfaite. Néanmoins, il est conseillé de ne pas y laisser des aliments acides, qui risqueraient de noircir un peu ou de s'oxyder. Cette légère altération ne présente toutefois aucun danger pour la santé. L'aluminium n'est pas plus difficile à nettoyer que les autres matières. Les poêles, rendues anti-attachantes grâce à un revêtement extrêmement solide (silverstone), sont actuellement les plus fonctionnelles.

L'acier inoxydable est un matériau hautement perfectionné qu'il est toujours conseillé d'inclure dans sa batterie de cuisine. Une casserole dans cette matière, surtout si elle a un manche mobile, peut servir de plat de service, allant directement de la cuisinière sur la table. Pour garder à ce métal son bel aspect, on emploiera des produits qu'on trouve dans le commerce sous forme de crème détachante et qui permettent de traiter l'intérieur comme l'extérieur de l'ustensile. Les aliments ne changent pas de couleur et la cuisson est assurée de façon uniforme, la chaleur étant bien répartie. Le cuivre revêtu intérieurement de nickel pur est utilisé pour une gamme "Haute gastronomie".

L'émail séduit toujours. Les récipients en fonte émaillée à haute température sont maintenant pratiquement aussi résistants que ceux en aluminium ou en inox. Evidemment, il faut éviter de les laisser tomber sur un sol carrelé ou de les traiter avec brusquerie.

Le verre culinaire gagne du terrain. Depuis la commercialisation des récipients "Vision", appelés ainsi parce qu'ils permettent de voir les aliments pendant la cuisson, beaucoup de ménagères ont opté pour ce matériau, facile à entretenir avec une petite éponge spéciale, enduite de savon. D'autres verres culinaires sont parfaits pour la pâtisserie. Il existe tout un assortiment de moules ainsi que de plats à soufflés.

Quant à la porcelaine à feu, elle permet la cuisson au four dans le plat qu'on porte ensuite à table. Faire un tri. Chaque ménagère devrait au moins une fois par an passer en revue ses ustensiles de cuisine. Cette inspection lui permettrait de trier ce qu'elle souhaite garder ou jeter.

**Pour un filet tout mignon...**

... ou pour toutes les viandes rouges, les charcuteries, le gibier, le Corbières. C'est un vin rouge, sec et corsé, importé de France... pour vous bien servir.

Prix S.A.Q.: 4,75 \$ (750 ml)

Offert presque partout où l'on vend du vin

**CORBIÈRES**  
VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

VIN ROUGE - RED WINE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE  
IMPORTÉ ET MIS EN BOUTEILLES PAR  
SOCIÉTÉ DES ALCOLS DU QUÉBEC, MONTRÉAL, QUÉBEC

750 ml  
alc./vol.

Société des alcools du Québec

**LE NOUVEAU** **Couvre-plancher REGAL CANDIDE d'Armstrong**

**VOICI DU JAMAIS VU! PRIX SPECIAL DE LANCEMENT**

**\$23<sup>89</sup>** LE m<sup>2</sup> (19.95 v.c.)

☆ SUPERBE! • Le motif et la couleur • Surface luster Guard sans usure

☆ DURABLE! • Construction robuste de simple entretien • Résiste mieux aux taches

☆ PRATIQUE! • Coudage pour plus de confort • 30 ans de garantie pour les propriétaires

☆ ABORDABLE! • Plus de qualité pour le prix • Les quantités les plus réduites

Prenez votre temps

Le couvre-plancher Armstrong que vous choisirez durera pendant des années.

Obtenez l'aide d'un expert conseil dans le choix de votre nouveau couvre-plancher Armstrong. Modèles passionnants Regal Candide maintenant au prix modique de **23<sup>89</sup>** LE m<sup>2</sup>

Certains motifs déposés par Armstrong

**Le HALL international du tapis**

728, De Brabant, Sainte-Foy, QC, G1X 3H1 (418) 656-6375

333, St-Amable, Québec, QC (418) 529-9354

Anciennement "Grange à Tapis"

Qu'il fait bon dans votre maison

**EN EXCLUSIVITÉ CHEZ CÉRAMIQUE DÉCOR**

Les cuisines **Snaidero**

**snaidero**

Snaidero... des cuisines raffinées et multifonctionnelles alliant le chaleureux bois de chêne au pratique stratifié. Un design, une conception professionnelle à la portée de tous les budgets.

**CÉRAMIQUE DÉCOR**  
4220, 3e Avenue ouest — 627-0122  
IMPORTATEUR-DISTRIBUTEUR

**Avis aux Super-Femmes!**

Toutes les femmes, qu'elles soient au foyer, au bureau, toujours super-actives et "partout présentes", devraient se faire plaisir et, le plus souvent possible, laisser la cuisine pour consacrer quelques heures à leur bien-être... Prenez cette résolution maintenant, prenez rendez-vous!

En promotion jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre  
**LIFTING NATUREL** Valeur 37\$ SPÉCIAL **28\$**

**La Joconde institut de beauté**  
2750, chemin Ste-Foy, Plaza Laval, 658-0343

# Gérard Aubin fait encore "son" fromage

La loi sur la pasteurisation des produits laitiers appliquée au Québec dans les années 1975, a changé profondément la vie de

par Roch DESGAGNE

Gérard Aubin, de Saint-Pierre, île d'Orléans. C'est à regret qu'il abandonna la fabrication de son célèbre fromage de lait nature, une forme d'artisanat que la famille Aubin perpétuait de génération en génération depuis trois siècles d'histoire de l'île.

Aujourd'hui, Gérard Aubin répète que cette loi n'avait pas été faite rien que pour lui, mais avec un regard malicieux et des gestes presque rituels, il fait goûter à son visiteur deux fromages raffinés qu'il produit encore en très petite quantité, "à ma façon", insiste-t-il.

Son "fromage qui parle par lui-même", comme il l'appelle, est un délice pour le palais, pourvu que l'on referme le sachet et que l'on déjeune un peu à l'écart ou après les autres!

Il le fabrique aujourd'hui avec un fromage de son choix qu'il trouve sur le marché et qu'il fait mûrir après un traitement au lait pasteurisé, "un traitement adapté à ma méthode", répète Gérard Aubin en esquissant sa formule magique.

### De bonnes bactéries

Le fromage de lait nature que Gérard Aubin fabriquait jusqu'en 1974 était sur le marché à trois endroits de Québec, et les connaisseurs le recherchaient. Aujourd'hui, il produit un fromage semblable, peut-être aussi raffiné, pour répondre à quelques commandes personnelles de gens qui ont vécu ou passé à l'île. "Y'en a même qui écrivent des Etats-Unis pour en avoir", dit-il fièrement.

A la belle époque, avec le lait de ses 22 vaches, cet homme de 70 ans, affable et simple et bon raconteur, sortait de son alambic 300 douzaines de galettes (environ une demi-livre) par année, d'octobre à avril. Ce qu'il produit maintenant, dans sa cuisine, avec un attirail rudimentaire, représente à peine 5 pour 100 du volume d'autrefois.

"Dans le temps, ça m'a tellement choqué... j'aurais jamais vendu mes vaches", regrette Gérard Aubin, en racontant comment il fut amené à se plier aux directives gouvernementales et aux expériences sur la pasteurisation à l'Institut agricole de Saint-Hyacinthe, où il se rendit à la demande des inspecteurs.

"Ils sont venus ici, pour me dire que notre maison était infestée de bactéries comme y'en n'avait pas ailleurs... c'est encore vrai, sentez. Leur histoire avait du bon sens, car les chimistes ont gratté mes moules et ils ont élevé les bonnes bactéries à l'institut, ils en ont mis dans le lait", se souvient-il.

"Mon inspecteur, aujourd'hui disparu, m'avait dit que probablement des producteurs de fromage utilisaient ces bonnes bactéries, par la suite", croit Gérard Aubin. Lors de son séjour à Saint-Hyacinthe en 1973, sur les instances des spécialistes du gouvernement, il avait fait des expériences avec

les deux laits — naturel et pasteurisé — "toujours adapté à ma méthode", précise M. Aubin, ajoutant sur un ton moqueur: "Moi, j'suis venu au monde dans le fromage... et eux dans les livres".

"Faut que ce soit ça, les bactéries, parce que moi, peu importe le fromage que j'achète, je réussis un fromage qui a pas sur aucun marché", dit-il en sortant des galettes du réfrigérateur. La troisième galette, "le mien", dit Gérard Aubin, il n'insiste pas pour le faire goûter.

### 4 types de fromage

"Celui-là, je le fais chauffer et j'en mange tous les matins que le bon Dieu amène. Je fais un fromage qui parle par lui-même, et ceux qui ne savent pas ce que ça veut dire viendront le sentir." C'est le fromage fini à sa manière ancestrale, le quatrième produit de la battée, comme il dit, mûri, selon un procédé de six semaines.

"Le premier fromage, quand j'employais le lait nature, était tiré trois heures après le caillé, c'est-à-dire la traite, à la température du pis. C'était comme un dessert, avec du sucre ou du sirop d'érable."

Le deuxième de la battée, après 7 à 8 heures de traitement, on peut le couler comme du fromage en grain, et le troisième, plus ferme, prend une couleur dorée lorsqu'il est chauffé légèrement dans une poêle.

"C'est le seul fromage que je connais qu'on peut faire rôtir parce qu'il n'est pas pasteurisé. Les compagnies ont essayé, mais leur produit ne vient pas d'un beau jaune comme le mien", prétend notre interlocuteur.

Il attribue cette différence au fait que les fabricants ne finissent pas leurs produits, parce que ce serait trop de travail et long. "Nous, on comptait pas notre temps ni le prix d'aujourd'hui sur le marché."

"Arrêté, oul pis non"

L'âge surtout et les investissements que l'adaptation à l'acier inoxydable et la pasteurisation nécessitaient l'avaient découragé, il y a une dizaine d'années.

Mais il regrette toujours que les autorités n'aient pas plutôt favorisé la mise en valeur d'une industrie artisanale qui pourrait être très rentable et populaire de nos jours.

La fabrication du fromage est étroitement reliée à la vie des pionniers sur l'île d'Orléans, depuis 1669, tout comme le nom Aubin. Gérard est de la 9<sup>e</sup> génération de Michel Aubin, installé à Sainte-Famille en 1664, puis à Saint-Pierre quelques années plus tard.

Gérard Aubin occupe la deuxième maison ancestrale. La première fut détruite par le feu à la conquête des Anglais, croit-il. Il exhibe un autre trésor que son fromage, un quart de boulet de canon pesant une dizaine de livres.

Dans un texte intitulé "Une âme qui se veut présente", qu'il garde précieusement, on raconte comment, à travers la petite histoire du fromager Gérard Aubin, on a bafoué les traditions, les goûts et les richesses artisanales des insulaires d'Orléans.



JEAN-PIERRE BELTRAMI, consul honoraire de Suisse à Québec, bailli de la Chaîne des Rôtisseurs: "Lorsque vous faites une dégustation de fromages et de vins... goûtez-vous donc un petit peu".

### Vins et fromages

# Si vous faites une dégustation, faites-en donc une vraie bonne!

"Si vous faites une dégustation de vins et de fromages, alors faites-en donc une bonne! Goûtez-vous un petit peu et goûtez vos invités. Ce

par Pierre CHAMPAGNE

n'est pas une tradition, au Québec, les dégustations du genre, alors achetez donc de bons fromages, de bons vins et de bons pains".

Celui qui parle est audioprothésiste de profession, diplomate de carrière, et gastronome de métier. Consul honoraire de Suisse à Québec, M. Jean-Paul Beltrami est membre de plusieurs sociétés bachiques et œnologiques dont la fameuse Chaîne des Rôtisseurs dont il est le bailli dans la région.

Quand il parle de fromages, M. Beltrami parle en connaisseur. Après tout, on n'est pas venu au monde en Suisse pour avoir des trous de mémoire.

"On ne fait pas une dégustation de fromages avec des petits fromages. Il faut acheter de bons fromages. Des fromages doux, des fromages corsés et ce que j'appelle un fromage de dessert comme le Saint-André, un triple crème de Villefranche en France."

"Il faut aussi acheter des vins. De bons vins. Mais surtout des vins qui proviennent de la même région ou du moins du même pays que le fromage." C'est là qu'au Canada on commence à avoir des problèmes.

"Il faut aussi du pain. Des pains aussi différents que les fromages et les vins. Du pain épi pour les Suisses, du pain de ménage pour les Québécois, du pain baguette pour

les Français, etc. Enfin j'ajoute une bonne eau minérale du pays et des pommes de terre au four qui permettent de nous changer le goût en passant d'un fromage à l'autre ou du fromage le plus corsé au fromage de dessert."

Une bonne dégustation devrait comprendre, selon M. Beltrami, sept fromages, cinq vins, une eau minérale, quatre pains différents et quelques pommes de terre au four.

A tout seigneur tout honneur, puisque la Suisse est renommée aussi pour ses fromages et non seulement pour ses banques, M. Beltrami débute sa dégustation par deux fromages suisses, le Appensell et le Vacherin Mont d'Or. Le premier est une pâte dure, vieillie dans la saumure de vin et les fines herbes pendant 3 à 6 mois. Le second est un grand fromage, crémeux, présenté dans des cercles d'écorce de sapin. Dans les deux cas, les fromages sont accompagnés d'un vin blanc suisse (ex.: Les Pierrailles, sec, très légèrement fruité) et d'un pain épi que l'on peut acheter chez Steinberg.

Le troisième fromage est français. C'est une pâte molle de Normandie. Un Pont l'Évêque. Il est servi, bien sûr, avec un vin français et M. Beltrami a choisi un excellent vin blanc qui coûte même un peu cher, le Meurseault. "Il faut se gâter un petit peu dans une dégustation comme ça", qu'il dit avec son accent.

Suit un fromage canadien, le Oka, présenté avec un pain de ménage et un vin canadien blanc, "La-Salle Mon Village".

Le cinquième service est un Bleu danois avec lequel on termine

le pain de ménage. Les vins changent du blanc au rouge et le Barolo italien entre en scène. Les Danois sont davantage reconnus pour leur bière que pour leur vin.

Les goûts commencent à se corser et le "bailli" conseille ici un fromage de chèvre que l'on pourrait faire accompagner, à ce temps-ci de la saison, d'un Beaujolais Nouveau. Il suggère un pain au cumin pour neutraliser la bouche.

Vient enfin l'eau minérale avant de passer au fromage de dessert qui sera dégusté avec une baguette parisienne (ficelle) et un grand vin fin comme le Chambolle Musigny (encore là il faut se gâter un petit peu).

### Une dégustation éducative

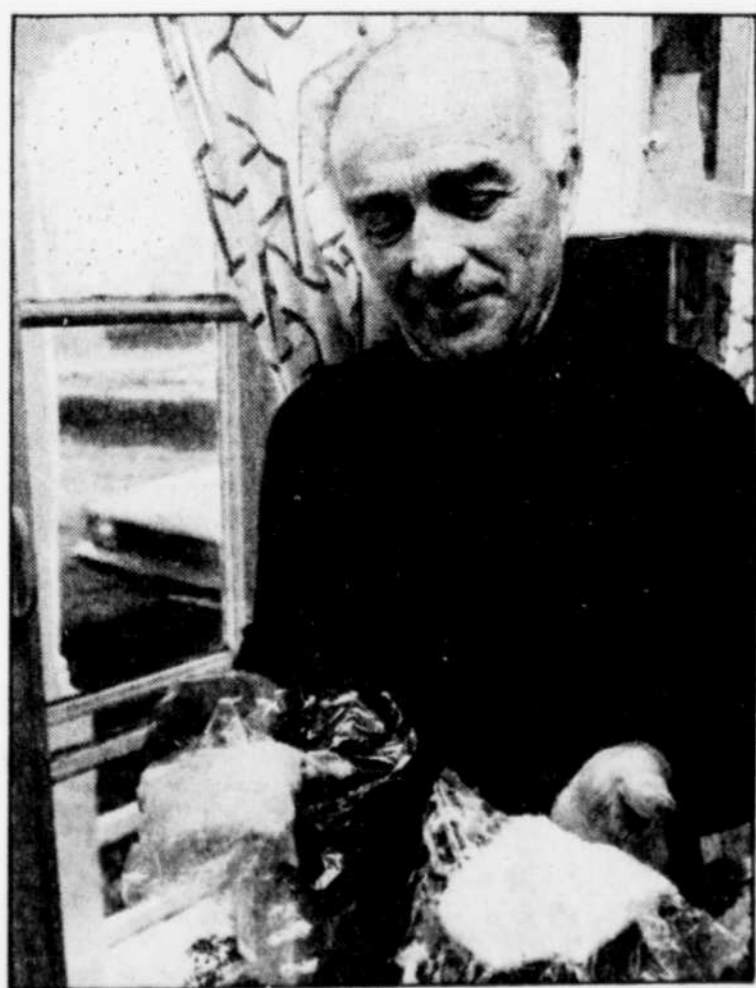
Il y a une autre façon de faire une dégustation de fromages et c'est d'essayer de détecter des saveurs différentes dans des fromages

qui portent le même nom.

M. Beltrami s'insurge par exemple contre cette manie qu'ont les fabricants américains d'appeler leur fromage du même nom que l'original alors que c'est en réalité une imitation. "L'Emmental, c'est une vallée en Suisse où l'on produit ce fromage et le Gruyère c'est une région. On n'a plus le droit de faire ça au fromage qu'on a le droit de le faire avec un champagne, un cognac ou un Beaujolais."

Alors il faut acheter un véritable Emmental d'origine et une imitation; un véritable Brie et une imitation; un véritable Gruyère et une imitation. Et là on déguste les deux.

"Il y a de Gaulle qui disait: "Comment voulez-vous diriger un pays où il y a 365 sortes de fromages, un pour chaque jour", alors vous voyez, l'aventure du fromage ne fait que commencer.



Dans la cuisine de sa maison ancestrale, M. Gérard Aubin, de Saint-Pierre île d'Orléans, prépare encore un fromage, selon sa méthode personnelle.

C'est la quinzaine de la réparation jusqu'au 10 décembre 1983 inclusivement

**ACC. ELECTRIQUES**  
**LA VOISIER**

1990, boul. Charest o., Ste-Foy, Qué. 10 P.Q.  
G1N 4K8 Tél.: 683-4428

(PIÈCES, VENTE & SERVICE AUTORISÉ SUR MARQUES RENOMMÉES)

G.E. — SUNBEAM — PROCTOR-SILEX — BRAUN — PHILIPS ETC.

Humidificateurs, chauffeuses électriques, aspirateurs, fers, grille-pain, bouilloires, cafetières, rasoirs...

Heures d'ouverture: 8 h 30 à 17 h 30 et le samedi de 9 h 30 à 13 h.

**RABAIS DE \$2.**  
découpez ce coupon et profitez de cette offre

Ce coupon vous donne droit à un rabais de **\$2** sur toute réparation de petits appareils électriques de toutes marques

Exemple: grille-pain — fer à repasser — bouilloire — etc.

En vigueur jusqu'au 10 décembre 1983

**Poissonnerie RAYNALD SAVARD**

**VASTE ASSORTIMENT DE PRODUITS DE LA MER AUX PRIX DE L'ENTREPÔT**

POUR LE MENU DES FÊTES  
CONSULTEZ UN EXPERT

**20 ANS D'EXPÉRIENCE**

1576, rue du Parc, Ste-Foy (Route de l'Aquarium) Tél.: 656-1402

FRUITS DE MER FRAIS  
PRIX DE GROS DIRECTEMENT DE L'ENTREPÔT

Une cuisine de cordon bleu!

**ARMOIRES ORLEANS ENR.**  
...une recette infallible pour vous faire une cuisine de rêve:  
• Salle de montre • Plus de 20 modèles et 4 essences  
• Armoires de cuisine  
• Coiffeuses-lavabos  
• Meubles de rangement  
• Estimation gratuite

**AUCUN INTERMÉDIAIRE**  
Achetez directement du manufacturier

**ARMOIRES ORLEANS**

4255, BOUL. SAINTE-ANNE, MONTMORENCY, BEAUPORT  
TEL.: 667-6064

*Venez faire la différence!*

Un magasin entièrement réaménagé et repensé pour vous.

Des meubles aux goûts du jour, choix de styles et marques renommées.

Le service "Payez et emportez" ou "Installez-le vous-même" pour des économies supplémentaires.

**GASTON LEVESQUE INC.**

## Savourez les plaisirs de la table en tout confort pour Noël

### 1 TABLE ET 4 CHAISES

Style contemporain, fini chêne naturel, sièges recouverts de nylon 100% fini tweed.

Prix rég. 769\$

Economisez **70\$**

SPECIAL **699\$\***

Rabais supplémentaire de 28\$ si vous l'emportez et le déballez vous-même.

### BUFFET

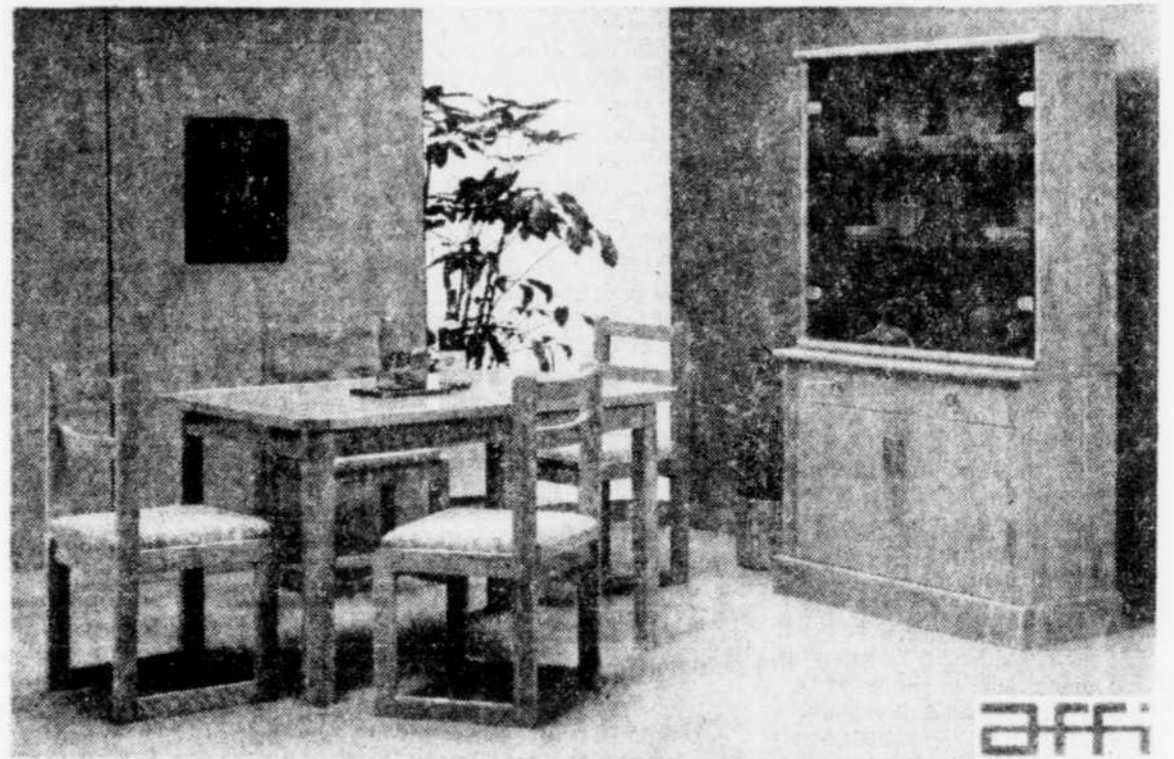
43" x 17" x 72" en chêne naturel avec portes vitrées, finition de qualité, facile d'entretien.

Prix rég. 579\$

Economisez **60\$**

SPECIAL **519\$\***

Rabais supplémentaire de 20\$ si vous l'emportez et le déballez vous-même.



aff



dinex INTERNATIONAL

### MOBILIER DE STYLE MODERNE

En mélamine amande avec garnitures au fini laiton. Sièges et dossiers recouverts en tissu 100% acrylique. Table: 36" x 60", extensible à 72".

Prix rég. 1 089\$

SPECIAL **989\$\***

Emportez-le et installez-le vous-même et économisez 35\$ additionnels.

### MOBILIER DE SALLE A DINER DE STYLE CONTEMPORAIN

Élégance et chaleur se dégagent de ce mobilier de construction moderne. Le chêne massif se marie bien au design exclusif de la chaise. Le siège est confortable et garni d'un riche tissu de qualité supérieure. Une insertion de laiton vient souligner la pureté des lignes de la table, aussi très fonctionnelle. Le buffet est rehaussé de portes en verre mettant en évidence tablettes et supports à coupes et bouteilles. Le fini Vallières "Amande" est résistant et ne demande aucun soin particulier.

#### TABLE ET 4 CHAISES

Prix rég. 969\$

SPECIAL **879\$\***

#### BUFFET ET HUCHE

Prix rég. 954\$

SPECIAL **869\$\***

Emportez-le et économisez 35\$ supplémentaires.

Le mobilier de salle à dîner ci-haut mentionné est EN SPECIAL JUSQU'AU 1er DECEMBRE SEULEMENT



vallières

...Un service de qualité garanti

**GASTON LEVESQUE**

100, rue Chabot, Ville de Vanier - 683-3471

...ET DAVANTAGE ENCORE:

- Service de livraison rapide, même les jeudi et vendredi soir et le samedi
- Plan mise de côté avec livraison et prix garantis
- Financement bancaire et cartes de crédit
- Spécialiste en art culinaire pour fours micro-ondes sur place à temps plein
- Ecole de cuisson à four micro-ondes gratuite
- Personnel de vente spécialisé à votre service
- Service d'ébénisterie rapide et efficace

\* Tous nos prix comprennent la livraison, le déballage et l'installation à domicile.

et tout ça, à juste prix!