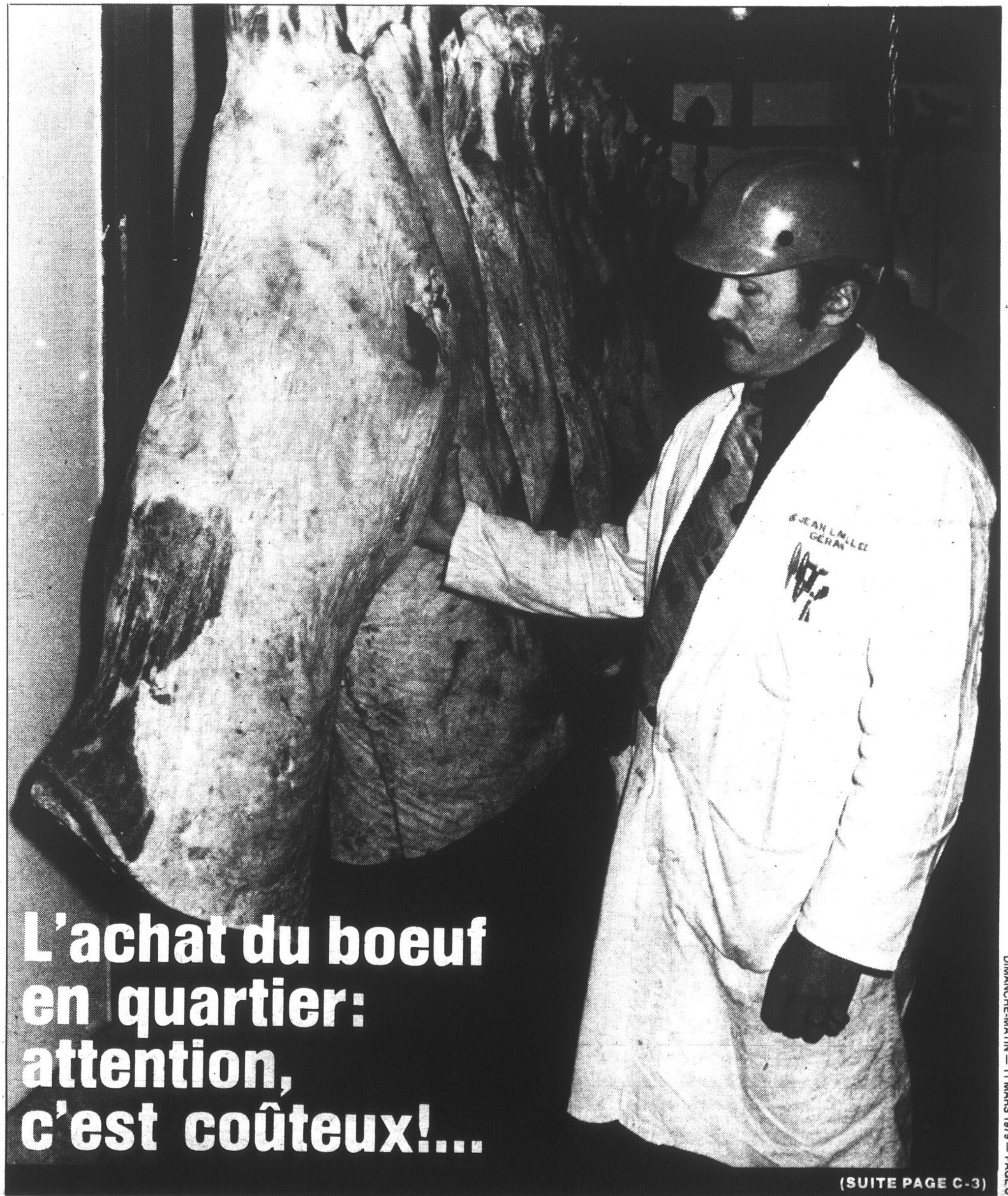


# CONSOMMation



**L'achat du boeuf  
en quartier:  
attention,  
c'est coûteux!...**

(SUITE PAGE C-3)

## Voici venir le printemps et le Guide de la moto

Si vous pensez à acheter une moto ce printemps, ou même avant — les prix étant souvent meilleurs durant l'hiver — il ne serait pas bête de consulter le Guide de la moto, de Philippe Dacier, avant de faire votre choix.

Conçu un peu selon le principe du Guide de l'auto de son bon ami Jacques Duval, le Guide de la moto de Philippe Dacier entretient le lecteur d'environ 250 véhicules à deux roues. Il fait part de la production complète de 21 fabricants

distribués au Canada, même les plus petits, ainsi que des prix de chaque modèle.

Dacier ne s'en cache d'ailleurs pas: il n'a pas essayé tous les modèles mentionnés dans son livre. "C'est humainement impossible, compte tenu du peu de temps de la saison de moto au Québec, dit-il. Au moins, il faut mettre quelques jours pour bien tester un véhicule et savoir ce qu'il a dans le ventre. Avec les années, je compte cependant pouvoir livrer tous les essais, puisque certaines motos ne changent pas et leurs performances demeurent les mêmes."

Philippe Dacier n'a pas besoin de longues présentations: ancien chroniqueur de deux-roues à La Presse, il collabore à plusieurs publications spécialisées. Sa réputation dans le domaine de la moto est au-dessus de tout soupçon.

Il connaît fort bien son sujet et donne au lecteur de précieux conseils,

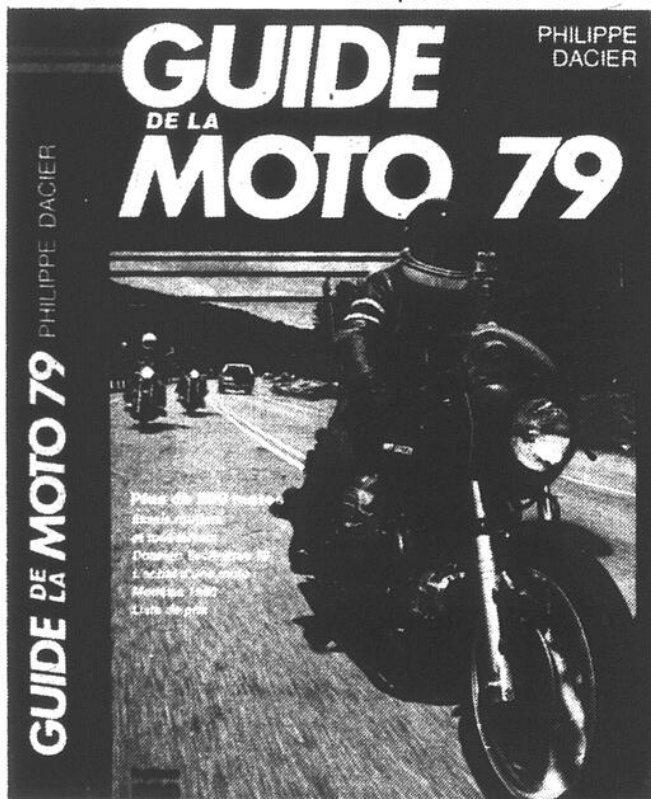
notamment sur l'achat d'une moto usagée, sur l'entretien, ainsi qu'un exposé fort compétent sur les aspects techniques des modèles 1979 et certaines motos de 1980.

Philippe Dacier a, d'autre part, eu l'excellente idée d'inclure dans son ouvrage les adresses des manufacturiers étrangers, de sorte que le propriétaire

d'un modèle étranger aux prises avec un distributeur pas trop conciliant peut se plaindre en haut lieu. C'est une excellente initiative qui, selon Dacier, a déjà soulevé le mécontentement de certains distributeurs au Québec...

Comme nous recommandons aux personnes intéressées à s'acheter une auto de se procurer "Le

Guide de l'auto"; de Duval, et "Roulez sans vous faire rouler", de Philippe Edmonston, nous recommandons aux acheteurs de moto en puissance de lire attentivement "Le Guide de la moto" de Dacier. Il s'agit en demeurant du premier livre publié à notre connaissance sur les motos de l'année au Canada; il risque d'être le meilleur...



### Cas réglés...

• M. A.C. de Saint-Isidore-des-Laurentides nous écrit pour nous informer qu'il a reçu des nouvelles de Timbres-Laval concernant une commande de timbres qu'il attendait impatiemment, et qu'il a enfin reçue. Nous en remercions M. Rivest, de Timbres-Laval.

• Mme H. C., de Rivière-des-Prairies, nous a écrit ces derniers jours pour nous signaler, quant à elle, qu'on avait posé les installations de

tuyauterie dans sa maison, chose que normalement, dit-elle, on n'aurait pas espéré avant deux ans. Merci à la Ville de Montréal d'avoir fait diligence.

• M. R.L., de Québec, nous signale pour sa part qu'il a reçu de Lanover Inc., le 20 février, les deux voitures Porsche télécommandées qu'il attendait depuis sa commande, en novembre. Nous apprécions.

• M. A.M., lui, a reçu de Canadian Consumer ses

lunettes de nuit (commandées en novembre) le 12 février. C'est apprécié aussi.

• M. L.O., Laval, a pour sa part été remboursé par Physiforme. Nous avons parlé de ce cas très récemment — ça prouve la diligence de la compagnie.

• Mme Y.L., de Saint-Pierre-de-Sorel, nous avise de son côté qu'elle a reçu un remboursement de \$11.83 de chez Lanover.

## Il est important de savoir acheter dans les magasins d'aliments...

Vous est-il déjà arrivé de sortir d'un magasin d'alimentation après avoir dépensé jusqu'au dernier sou et avec seulement la moitié de ce que vous vouliez acheter? Assez frustrant, n'est-ce pas?...

On se perd facilement dans le dédale d'annonces publicitaires qui entourent l'achat et la vente des aliments, et on finit par dépenser trop pour trop peu.

Les articles dont vous avez besoin se trouvent sur les rayons du magasin et, chose étonnante, ils peuvent être bon marché, si vous vous donnez la peine d'acheter judicieusement.

Selon Consommation et Corporations Canada, le montant que le consommateur consacre aux aliments dépend non seulement de ce qu'il achète mais aussi de sa façon d'acheter. Le ministère, qui veut vous aider à faire des achats judicieux, a quelques bons trucs à vous suggérer.

• Tout d'abord, un point élémentaire. Des études démontrent qu'un acheteur affamé, qui ne souffre pas d'embonpoint, peut dépenser jusqu'à 10% de plus pour des produits alimentaires. Ce n'est pas le cas pour les personnes qui surveillent leur poids et qui ont pris un goûter avant d'aller faire leurs provisions. Elles ne devraient manger qu'au retour puisqu'une collation peut stimuler l'appétit. En

respectant cette règle élémentaire, vous achèterez selon vos besoins et non selon vos envies.

• N'achetez que ce dont vous avez besoin. Faites une liste et respectez-la.

• Ayez l'oeil vif. Dans beaucoup de magasins, les articles en vogue sont à portée de la vue. Cela vaut donc la peine de se pencher ou d'étendre le bras pour trouver les produits moins chers. Les étalages à l'extrémité des allées n'offrent pas toujours des aubaines. Donnez-vous la peine de comparer avec le prix courant.

• Faites vite. Plus longtemps vous demeurez dans un magasin d'alimentation, plus vous courez le risque de succomber à vos impulsions. Comme vos fantaisies peuvent vous coûter de l'argent, il vaut mieux vous en tenir à votre liste.

• Cessez d'être fidèle à une marque. Beaucoup de chaînes d'alimentation ont leurs propres marques dont la qualité est comparable à celle des marques populaires. De fait, la plupart de ces produits sont identiques, mais les marques du magasin coûtent habituellement moins cher. Dans certaines régions du pays, les produits sans nom sont apparus dans les supermarchés. Ces articles sont meilleur marché parce que le fabricant dépense

moins d'argent pour la publicité et qu'il se sert de produits inférieurs; la valeur nutritive est cependant la même.

• Achetez des produits saisonniers. Varier le menu des repas selon les saisons peut représenter des économies, surtout en ce qui a trait aux fruits et légumes, car les prix sont plus bas et le choix est meilleur lorsque l'approvisionnement est abondant.

• Achetez moins de viande. Sur l'argent consacré aux aliments, vous en dépensez environ un quart pour la viande et la volaille. Produit très cher, la viande peut être remplacée par d'excellents substituts comme les oeufs, le fromage et le lait. Souvent le poisson et la volaille coûtent moins cher que le boeuf et le porc. Mais vous pouvez économiser beaucoup, tout simplement en achetant moins de viande, en choisissant des morceaux meilleur marché et en réduisant les portions que vous servez.

• Allez faire vos provisions seul. Vous serez ainsi plus efficace. Les achats impulsifs des membres de votre famille qui vous accompagnent peuvent vous coûter de 15 à 20% de plus. Si vous devez emmener vos enfants, soyez ferme et ne

vous laissez pas imposer bonbons et gâteries.

• N'allez faire vos provisions qu'une fois par semaine, ou même moins souvent. Allez-y au moment où les aubaines apparaissent sur les rayons. Le meilleur moment pour préparer votre liste d'achats est le mercredi, jour où les rabais sont annoncés dans les journaux.

• Lisez attentivement les étiquettes. Vous saurez ainsi ce que vous achetez, et en quelle quantité. Vérifiez aussi le prix à l'unité inscrit sur les rayons. Il vous apprendra ce que coûte un produit au gramme ou à l'once.

• Surveillez les erreurs. Au moment de la pesée, gardez un oeil sur la balance. Surveillez aussi la caisse enregistreuse. L'erreur est humaine et... il n'y a pas de petites économies.

• Payez comptant. Afin de ne pas trop dépenser, ne payez jamais vos aliments par chèque, et ne les achetez pas à crédit non plus. N'hésitez pas à remettre un article sur les rayons si vous n'avez pas les moyens de vous le payer. (Consommation et Corporations-Canada)

### Écrivez-nous

Le consommateur aux prises avec un commerçant ou un fabricant peu soucieux de la qualité de leurs produits ou désintéressés du service après-vente peut faire appel à CONSOMMATION, par écrit. Nous interviendrons directement ou nous dirigerons le consommateur vers les personnes qui l'aideront. Le lecteur doit inclure à son envoi copie des contrats de

vente, des contrats de crédit, des garanties, des lettres expédiées au commerçant, des réponses de ce commerçant. Ces documents nous permettront d'intervenir plus efficacement auprès des marchands ou des fabricants mis en cause.

Le lecteur doit également inscrire son nom, son adresse et son numéro de téléphone sur sa lettre,

mais seules les initiales de son nom apparaîtront dans le journal. Nous essaierons de répondre le plus tôt possible, en tenant compte en premier lieu des sujets qui semblent intéresser le plus grand nombre possible de lecteurs.

Tous les envois doivent être adressés à CONSOMMATION, Dimanche-Matin, 5701, rue Christophe-Colomb, Montréal, H2S-2E9.

Une étude de la Coop des consommateurs:

# Pas économique d'acheter son boeuf en quartiers

par Gilles St-Jean

Une douche glacée, c'est le cas de le dire, pour les consommateurs qui, depuis la montée incontrôlée des prix de cette denrée il y a quelques années, achetaient leur boeuf au quartier: selon une étude réalisée par la Coop des consommateurs de Montréal, l'achat de boeuf en quartier et dépecé pour fins de congélation se révélerait non seulement pas économique de tout, mais encore, les consommateurs seraient-ils, dans plusieurs cas, les victimes d'une fraude monumentale.

Les chiffres publiés par la Coop font peur: les enquêteurs, après avoir visité 10 boucheries québécoises (cinq à Montréal, deux à Québec, une à Rimouski et à Chicoutimi) constatent que le prix réel du boeuf acheté est 60% plus élevé que le prix affiché, que la moitié des commerçants consultés pratiquent la fraude, que sur ces dix bouchers, six emballent leur marchandise pour congélateurs de façon inadéquate, et ça continue!...

Les enquêteurs, rapporte la Coop, ont acheté chez ces dix commerçants des arrières de boeuf de première qualité (A-1), affichant une attitude confiante et laissant le boucher découper l'arrière à son goût.

Les enquêteurs se sont procurés 1,629 livres de boeuf, à un coût moyen de \$1.77 la livre, pour un total de \$2,927. Il va sans dire que le boeuf acheté était sensé être livré emballé et prêt à congeler. La Coop signale que selon le Centre d'information sur le boeuf, une perte de 25% est normale. Pour leur part, après un examen très attentif et une reconstitution des quartiers de boeuf que se sont procurés les enquêteurs, le boucher de la Coop qui posait le jugement final sur la qualité des achats a constaté pour sa part une perte moyenne de 35.5%. On ajoute qu'après avoir reconstitué et pesé chaque morceau, évalué la qualité de la viande, vérifié l'emballage, l'étiquetage et la qualité de la congélation, "il a été tenté d'accrocher ses couteaux, tellement ses confrères lui ont fait honte"...

## Un seul est acceptable...

Sur 10 arrières de boeuf achetés, mentionne la Coop, un seul est acceptable, encore que le pourcentage de perte en soit élevé (33%); il est impossible, souligne-t-on, d'affirmer de façon catégorique, que le boucher n'a pas coupé ses coins "ronds", ce qui, selon la Coop, constitue une façon détournée de tromper le consommateur. Le prix de revient de cet achat est exactement le même que ce qu'aurait coûté cette même viande achetée au détail cette semaine-là, prix moyen basé sur ceux de Steinberg et Cooprix, ajoute-t-on.

Les neuf autres cas examinés par les enquêteurs de la Coop sont carrément inacceptables. Les auteurs du rapport estiment que l'on s'est fait avoir, sinon sur la qualité et la quantité, du moins sur la présentation. Si la quantité était correcte, la qualité telle que demandée, l'étiquetage et l'emballage spécial requis pour la congélation étaient inadéquats...

## Cinq cas de fraude...

"De toute évidence, peut-on lire dans le rapport d'enquête, la transaction a été profitable pour deux commerçants, qui ont rempli de la vache mal coupée, mal congelée, très mal emballée et mal étiquetée. Les trois autres (accusés de fraude) se sont permis des substitutions mais surtout des omissions, tellement le

pourcentage de perte était importante."

On en donne en exemple un arrière de boeuf de très belle qualité, très bien emballé sous vide après avoir été surgelé, en signalant qu'il s'agit là de la meilleure technique de congélation, mais dont le faible pourcentage de perte totale cache quelques morceaux de devant, l'absence de surlonge, et plus de 30% du poids en boeuf haché relativement gras.

On ajoute au demeurant que parmi ces cinq fraudeurs, trois avaient invité le client bonasse à assister au débitage de la viande. Selon les auteurs du rapport, le fait de vérifier le choix de la viande et sa coupe n'est pas tout...

Dans certains cas, on emballait la viande dans du simple papier brun, on repliait le steak - avant la congélation... - et certaines parties avaient tellement perdu de sang qu'elles avaient trop vieilli avant de geler. D'autres n'indiquaient rien sur les emballages, obligeant le consommateur à défaire le paquet et réidentifier sa marchandise.

## \$300 de trop...

Pour déterminer la valeur marchande des viandes achetées, les enquêteurs ont, rappelons-le, fait la moyenne des prix de chaque pièce équivalente achetée la même semaine chez Steinberg et Cooprix. On a évidemment reclassé les morceaux de devant et de vache à leur vraie valeur et l'on a effectué les calculs idoines, pour en arriver à la conclusion... qu'achetés à l'épicerie à la pièce, ces marchandises auraient coûté: \$2,667, au lieu de \$2,927!

Cela permet aux auteurs du rapport de conclure que même en faisant exception



(Photo d'archives)

**Truc absolument nécessaire si vous tenez à acheter votre boeuf en quartier: aidez le boucher pendant la préparation et l'emballage...**

des cas de fraudes, aucune économie n'est possible en achetant son boeuf en quartiers, et ce même avant d'en arriver au congélateur.

Les prix d'utilisation d'un congélateur sont, selon la Coop, de 13 sous la livre d'aliments qu'on y dispose - en moyenne. Cela dit, on estime qu'il faudrait réaliser une économie de 13 sous à l'achat de chaque livre d'aliment pour que l'utilisation du congélateur ne se fasse pas à perte, ou tout au moins, pour réaliser un petit profit...

## Un autre son de cloche...

Selon Mme Mireille Beaulieu, auteur de

neufs livres de cuisine, dont le dernier vient de paraître, il est dangereux de généraliser en disant que cette enquête permet d'affirmer qu'aucune économie n'est réalisée.

Mme Beaulieu achète son boeuf au quartier et voici pourquoi: "Avec la hausse constante des prix du boeuf, explique-t-elle et en sélectionnant soigneusement le boucher où vous faites affaire, on peut penser que l'économie ne sera pas énorme. Mais elle est là tout de même.

"Là comme ailleurs, le consommateur a intérêt à se renseigner sur la conduite antérieure du boucher avec qui il veut transiger pour un quartier de boeuf, ainsi que sur la qualité de son travail. L'idéal est d'assister à toute l'opération, de la sélection de la carcasse dans la chambre froide - il faut bien vérifier l'estampe de qualité apposée par le gouvernement fédéral - puis de passer ensuite à toutes les étapes.

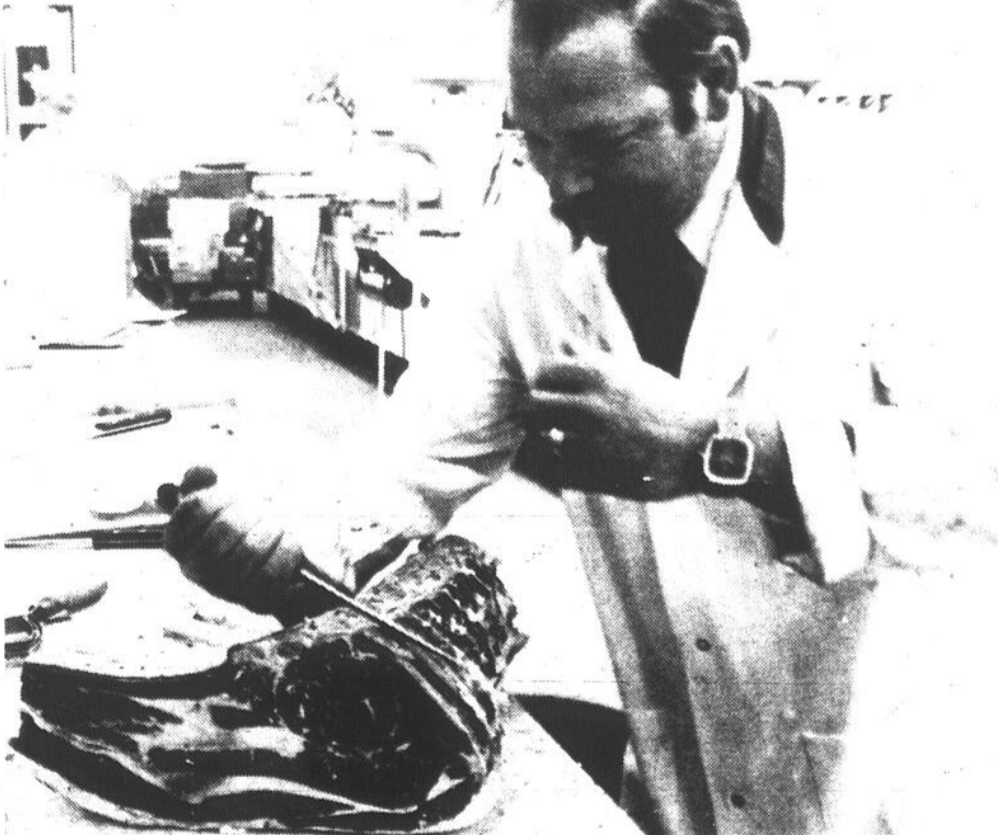
"Le boucher doit trancher, emballer et étiqueter ces viandes. L'idéal est donc de s'installer à l'étal avec lui et de préparer soi-même l'emballage en vérifiant s'il n'en détourne pas. Cela dit, bien sûr, quand on ne connaît pas son boucher. Si on lui fait confiance, c'est une autre affaire..."

Mme Beaulieu, qui a elle-même effectué ces opérations en compagnie du boucher chez qui elle achetait un quartier de boeuf pour la première fois, s'en déclare enchantée et estime qu'avec un peu de méfiance, on arrive à en avoir pour son argent...

Par contre, si l'on tient compte que la ménagère normale n'a pas toujours le temps de passer toute une journée à la boucherie à surveiller un boucher dépecer un boeuf, la question se pose à nouveau: est-il payant d'acheter un quartier de boeuf?...

## Acheter les parties préférées...

La Coop estime que l'on peut réaliser une économie à la congélation en achetant des morceaux que l'on préfère, et en les faisant couper de manière dite "économique", quitte à remplir son congélateur avec des légumes, une économie plus intéressante, selon les auteurs du rapport...



(Photo d'archives)

**Pour être certain de la qualité, il faudrait, selon la Coop, suivre la carcasse de la sélection jusqu'à l'emballage...**

## Abus de radiographies?...

Mme C.D., Coaticook

"Ayant pris un rendez-vous pour mon fils chez le Dr Jean-Guy Dubois, dentiste, à la Clinique dentaire de Coaticook, ce dernier a refusé à mon enfant de lui nettoyer les dents et d'appliquer un traitement au fluorure, parce que je refusais de lui faire passer des radiographies de routine. Voici pourquoi: je considère ces radios comme un abus de la part des dentistes; c'est à croire que tous ceux qui entrent dans un cabinet de dentiste doivent s'y soumettre. J'estime que les dentistes ont le droit de vous donner des conseils mais ils ne peuvent vous obliger à subir des radiographies. Il s'agissait là d'un enfant de trois ans et demi, et je crois savoir que les médecins déconseillent ce type de traitement aux enfants en bas âge.

"Doit-on tolérer l'abus des radiographies, payées, après tout, par les contribuables par le biais de l'assurance-maladie?"

Nous avons communiqué, à l'Ordre des dentistes du Québec, avec le syndic de cette association, le Dr Florent Terriault.

A l'énoncé de votre histoire, le Dr Terriault — nous lui avons parlé au téléphone — a dû sourire... Il a, en tout cas, commenté:

"Les dentistes se servent des radios pour compléter leurs examens visuels; il est préférable, selon l'Ordre, d'utiliser les radios pour s'assurer de l'état complet du patient. Nous ne saurions blâmer un dentiste qui utilise les radios selon une méthode convenable, puisqu'il assure ainsi un bon exercice de la profession, quoi qu'en pensent certains dénigreur."

Devant le refus du Dr Dubois de compléter le traitement curatif de la bouche de votre enfant, le

Dr Terriault explique: "Le praticien a le droit de soigner qui il veut, surtout si le patient refuse de se plier à l'examen complet, examen qui sous-entend les radios. Comment pourrait-on détecter des caries internes sans radiographies; l'examen visuel est insuffisant, dans ces cas-là!"

Le Dr Terriault, conscient que certains membres de l'Ordre pourraient quand même abuser des radiographies, tempère tout de même son

hypothèse en insistant sur la nécessité de cette forme d'examen, en autant qu'elle soit bien comprise. "Et cela n'exclut pas les enfants, dit-il. Autant pour un jeune que pour un adulte, il faut utiliser les radios pour détecter ces caries internes. Si le praticien n'en abuse pas, cela ne présente pas de danger. Il est vraisemblable que le fils de Mme D. allait se faire soigner pour la première fois chez le Dr Dubois; de sorte que ce dernier a recouru à l'examen radio.

La position de l'Ordre, dans un cas comme celui-là, est claire: nous ne blâmons pas un praticien qui utilise les radiographies tel qu'elles doivent l'être, mais plutôt celui qui n'en fait jamais. Ce dernier commet une forme de négligence..."

Contactée au téléphone, Mme D. nous a confirmé que son fils se rendait chez le Dr Dubois pour la première fois. Nous lui avons exposé les arguments de l'Ordre des dentistes, en lui conseillant d'écrire à l'Ordre pour y demander des précisions si elle le désirait. Nous lui avons aussi demandé de nous informer des suites de sa démarche auprès de l'Ordre.

Vous vous souvenez?

## Une tonne de plomb et une tonne de plumes...

Laquelle des deux pèse le plus lourd?

En se groupant, on fait le poids. Voilà pourquoi le Gouvernement du Québec vient de mettre en vigueur la Loi sur le recours collectif. Cette loi permet au «poids-plume» de faire le poids vis-à-vis tout individu ou entreprise en associant automatiquement à sa cause tous ceux qui pourraient avoir les mêmes raisons que lui de se sentir lésés.

Ainsi un citoyen n'est-il plus seul devant une réclamation à faire pour obtenir justice. Désormais, tous ceux qui peuvent avoir la même raison que lui de se plaindre sont groupés à l'intérieur de sa propre cause. Et pour lui rendre plus accessible encore cette procédure, le Gouvernement du Québec a même prévu un Fonds d'aide qui a pour effet, sous certaines conditions, d'assurer le financement des recours collectifs.



LE RECOURS COLLECTIF

Un même poids, une seule mesure.



Gouvernement du Québec  
Ministère de la Justice

Ministère de la Justice  
Direction des Communications  
1200, route de l'Église  
St-Foy, Québec  
G1V 4M1

Palais de Justice  
Direction des Communications  
1<sup>er</sup> est, rue Notre-Dame  
Montréal, Québec  
H2Y 1B5

Pour en connaître davantage sur le recours collectif, vous pouvez vous procurer une brochure à votre caisse populaire, ou remplir ce coupon et le poster à l'adresse ci-contre.

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

DM-79

# Saumon en papillote Jean Lenoir

- du sous-chef Heinz
- du Regency Hyatt

6 oz de filet de saumon frais  
1 oz de beurre à escargot  
2 tranches de bacon  
1 oz de vin blanc sec  
1 c. à table de thym frais haché  
papier d'aluminium

Beurrer la moitié d'une feuille d'aluminium découpée en coeur avant d'y déposer le saumon. Placer sur le saumon, les deux tranches moyennes de bacon canadien, puis le beurre à l'ail, enfin un peu de thym frais si possible, sel et poivre, au goût.

Recourber la feuille d'environ un demi-pouce, ce qui est très important pour verser le vin et ensuite pour la cuisson, parce que durant ce temps, la vapeur formée par le jus de cuisson va faire gonfler la feuille d'aluminium comme un ballon. Verser le vin. Replier la seconde partie de la feuille d'alu-

minium pour en confectionner un moule hermétiquement fermé en joignant et repliant deux fois les bords ensemble. On obtient alors un genre de "chausson" de métal.

Dans une poêle, avec de l'huile, déposer le moule ainsi improvisé, contenant le plat de poisson qui sera servi tel quel dans l'assiette des convives qui devront alors faire une déchirure avec la fourchette et le couteau. Faire cuire 3 minutes, à feu vif, dans la poêle, ou encore au four à 400°F. Le résultat de cette cuisson, à la vapeur, en vase clos, est surprenant et tiré de la "cuisine nouvelle" en vogue en Europe.

Légumes d'accompagnement: pommes vapeur et légume vert, brocolis ou épinards, etc... Vin suggéré par le chef: un Pouilly-fuissé Bichot ou un vin allemand demi-sec.



Le chef Heinz Wagner est né en Allemagne et a fait son apprentissage dans sa ville natale de Aschassinbourg, à 45 km de Francfort. Au bout des trois ans réglementaires, il arrive à Francfort où il obtient une place de commis de cuisine au Park Hotel avant d'aller se perfectionner en Suisse, à Berne, un an au Bellevue Place. Il connaît alors mieux la cuisine européenne car, jusque-là, il avait surtout fait de la cuisine allemande, plus restreinte en variété. Il va ensuite dans un hôtel à clientèle très sélecte, à Gstaad, où l'on sert une cuisine conservatrice et où des gens influents du monde entier se retrouvent, clientèle exigeante mais connaissante et qui ne regardent pas aux prix. C'est, d'après le Chef Heinz, l'une des meilleures écoles qui soient.

Puis, c'est le service militaire, qu'il passera la plupart de son temps au mess des officiers, en cuisine, à Karlsruhe. Il retourne ensuite à Francfort, à l'Intercontinental Hotel, puis à Munich, au moment des Olympiques de 68, au Sheraton Hotel, où il est chef de partie 1½ an. Il a aussi l'expérience de la

au Press Club, où il est chef de cuisine et reçoit des gens prestigieux, des têtes couronnées, premier ministre britannique, et même la reine et les membres de la famille royale. Heinz a ensuite l'occasion de servir des gens non moins prestigieux dans un hôpital privé britannique qui vient de s'ouvrir, le London Wellington Hospital, où il y a presque autant de régimes que de clients.

Aux dernières Olympiades culinaires cette fois, chef Heinz obtient une médaille d'argent, il en avait obtenu une d'or à Francfort en 68. Il est depuis l'ouverture du Regency Hyatt sous-chef exécutif pour tous leurs restaurants où il se plaît énormément.



**LA MAISON DU BIFTECK**  
EN SPECIAL \$895  
Tous les jours

**LA CÔTE DE RÔTI DE BOEUF AU JUS**

Servie avec soupe à l'oignon gratinée, pomme de terre au four ou frites, salade verte et café

**GEORGE'S STEAK HOUSE**

Situé au Café du Nord  
FRUITS DE MER

Stationnement gratuit

10715, boul. Pie-IX

Montréal-Nord

322-2020

**BINGO**

# Nos gagnants du bingo

**1ère partie****1 gagnante - \$100.00**Mme Gauthier  
boul. Des Erables  
Tracy.**2ème partie****3 gagnants - \$33.33**M. Gérald Lapointe  
rue Alexandre  
ValleyfieldLucie Gauthier  
rue Notre-Dame  
RepentignyM. Léo Simard  
rue Simard  
St-Hubert**4 coins****8 gagnantes - \$14.28**Mme Denis Martel  
rue Jacques Lemoyne  
VarenesMme Jeannette Martel  
rue Bellevois  
Montréal-NordMme Pauline Hains  
rue Sacré-Coeur  
MontréalPauline D. Perreault  
rue Jetté  
St-LiguoriThérèse Gaudreault  
rue Brodeur  
CowansvilleMme Bilodeau  
rue Giroux  
LorettevilleMme Jean-Marie Marcotte  
rue De Grandmont  
Cap-de-la-MadeleineMme Blanche Mailhot  
rue Olivier  
Cowansville**3ème partie****1 gagnante - \$100.00**Blanche St-Hilaire  
rue Lafontaine  
Montréal**Gros lot****5 gagnants - \$160.00**Robert St-Jean  
rue St-Pierre  
L'AssomptionMme Louise Tremblay  
rue Leber  
RepentignyMme Anne-Marie Thuot  
rue St-Firmin  
MontréalMarguerite Thérien  
rue St-Pierre  
L'AssomptionMme Vickie Boulanger  
Goulburn Cres.  
Ottawa, Ontario**4ème partie****4 gagnants - \$25.00**Mme Marie Riopel  
rue Pouliot  
Chomedey, LavalMlle Gagnon  
Chemin St-Charles  
Hervey-JonctionMme Laurent Huot  
ave Royal  
Château-RicherM. Jacques Marier  
rue François Richard  
Montmagny**5ème partie****2 gagnants - \$50.00**Mme Joli  
rue Frontenac  
GatineauM. Brouillette  
rue Létourneux  
Montréal**Lundi 26 février 1979****4 gagnants - \$25.00**Line Dubé  
21ème ave Rsm.  
MontréalGabrielle Labelle  
ave. Verdun  
VerdunMarianne Marin  
rue Hochelaga  
MontréalMme Jeannine Gladu  
rue Chambly  
Marieville**7ème partie****2 gagnantes - \$50.00**Mlle Claudette Rolland  
rue Adam  
MontréalSuzanne Desjardins  
7ème ave. Rsm.  
Montréal**8ème partie****5 gagnantes - \$20.00**Mme Denise Beauséjour  
rue De Repentigny  
MontréalMme Lise Paré  
rue Iberville  
MontréalMme Réjean aheux  
rue De L'Eglise  
St-EtienneCté Beauharnois  
Mme Yvette Beauchemin  
VarenesMme Louise Malette  
Aylmer**Mardi 27 février 1979****9ème partie****5 gagnants - \$20.00**Lionel Lagimonière  
Place Touraine  
GranbyMarie-Paule Branchaud  
rue Caron  
St-Thérèse de BlainvilleMme G. Lanctot  
rue Curé Cloutier  
DuvernayMme Yves Gauthier  
70ème Avenue Ouest  
BlainvilleMme J.-Guy Lépine  
rue Hardy  
St-Casimir**10ème partie****Aucun gagnant****11ème partie****6 gagnants - \$16.66**Mme Adrienne Renaud  
rue Windsor  
Ville St-PierreMme A. Jeanneau  
Crossant Moreau  
BrossardM. Gérard Demers  
rue Grande Ligne  
St-IsidoreIrene Meloche  
24ème Avenue  
St-Antoine-des-LaurentidesJean-Louis Côté  
rue Beauvoir  
Chicoutimi NordMichel Lavoie  
boul. Du Sommet  
Rimouski*Une autre  
exclusivité des***PHARM-ESCOMPTE****JEAN COUTU À TRAVERS LA PROVINCE!**

PRODUITS DE BEAUTÉ ET PARFUMS

**René Garraud**  
MONTREAL PARIS  
NEW YORK

**Mademoiselle Evelyne Rigal, représentante des produits René Garraud de Paris, lors de son passage à la Pharm-Escomptes Jean Coutu du 1370, rue Mont-Royal, Montréal.**

Les Pharm-Escomptes Jean Coutu ont introduit une nouvelle ligne de cosmétiques "René Garraud" de Paris dans toutes leurs succursales à travers le Québec. Afin de mieux conseiller leurs cosméticiennes sur les produits de beauté et parfums "René Garraud", les Pharm-Escomptes Jean Coutu ont organisé deux séances d'information les 27 et 28 février derniers pour la région métropolitaine et les 1er et 2 mars pour la région de Québec. Ces séances se sont déroulées sous l'habile direction de mademoiselle Evelyne Rigal, repré-

sentante des produits René Garraud de Paris. La ligne René Garraud comprend une grande variété de produits tels que: lotion de base, soin de la peau, démaquillage, crème de nuit, dépendant du type de la peau, en plus d'une gamme complète de maquillage adaptées aux tendances de la mode et un choix merveilleux de parfums. Bienvenue à René Garraud, une marque de prestige et une acquisition sûre pour les Pharm-Escomptes Jean Coutu.

(Publi-reportage)

# JOUEZ

TOUTES LES  
PARTIES DE  
BINGO SONT  
DIFFUSEES SUR  
LE RESEAU  
TELEMEDIA

**CKAC/73****CKCV/1280****CJMT/1420****CKRB ST-GEORGES  
DE BEAUCE****CHLT/63****CKCH/97****CHLN/55****CIRB/1240****CFLP/1000**

# GRAND

# 15 JOUTES SUR SEMAINE

# GAGNEZ JUSQU'À

# \$1500.

EN ONDES À

**9.55 14.10 15.10**

# 100

# VOYAGES GRATUITS 50 COUPLES

20 PARTIES PAR SEMAINE

# SUPER BINGO

UNE PRÉSENTATION



TOUTE LA VOLAILLE DU QUÉBEC

## Dimanche-Matin

### TOTAL DE \$25,000 EN PRIX

**5 JOUTES LE DIMANCHE**  
**GAGNEZ JUSQU'À \$1000.**

EN ONDES A  
11.25 11.55 12.25 12.55 13.25

#### 4 FAÇONS DE JOUER

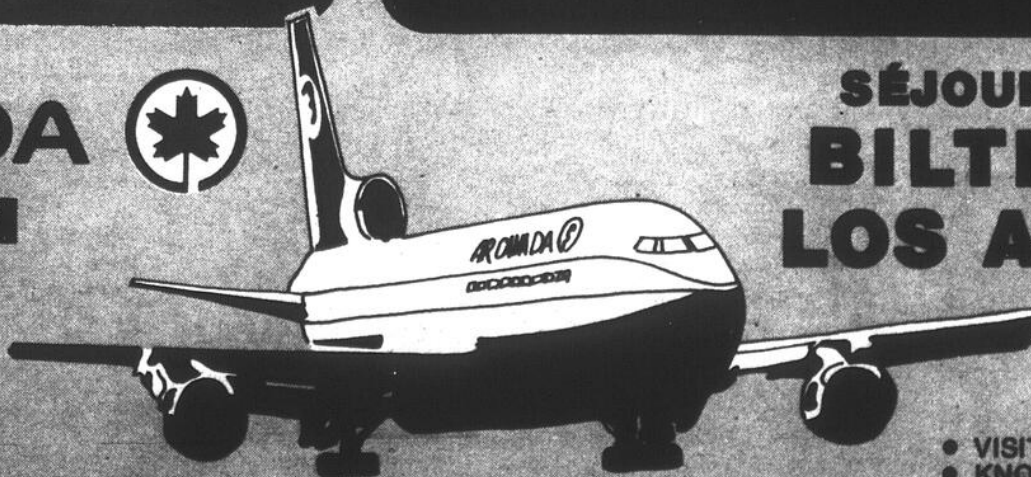
- **BINGO ORDINAIRE \$100. PAR PARTIE**  
Complétez une ligne verticale, horizontale, ou diagonale
  - **4 COINS**  
Les 4 coins valent "100"
  - **GROS LOT**  
Cumulatif si non gagné. Complétez la première ou dernière ligne horizontale de la carte et méritez le gros lot qui débute avec \$ 100\*\* en caisse et à chaque partie \$50.00 s'ajoutent jusqu'à ce qu'il soit gagné.
  - **LE CENTRE À EFFACER de \$1. à \$100. sans jouer**  
Au centre de certaines cartes, un montant d'argent entre \$1\*\* et \$100\*\* peut être découvert en l'effaçant
- Les gagnants d'une partie du bingo ordinaire ou du gros lot doivent téléphoner à Montréal (514) 790-0224 (frais virés) jusqu'à 17 h. S'il y a plus d'un gagnant à l'une des phases de chaque partie les prix sont divisés également.

VOS CARTES DE BINGO DANS PERSPECTIVES ET DANS TOUTES LES STATIONS DU RÉSEAU TELEMÉDIA

AIR CANADA   
DESTINATION

# LOS ANGELES

CALIFORNIE



### SÉJOUR À L'HÔTEL BILTMORE DE LOS ANGELES

DU 12 AU 15 MAI

- REPAS • COCKTAILS
- TOUR DE VILLE
- VISITE DES STUDIOS UNIVERSAL
- VISITE DE "MAGIC MOUNTAIN"
- KNOTT'S BERRY FARM.

POUR PARTICIPER, POSTEZ VOS CARTES À:  
"DESTINATION CALIFORNIE"  
CASE POSTALE 6402  
SUCCURSALE "A"  
MONTRÉAL, QUÉBEC H3C 4A4

# Mode simple pour

Par Josette Bourbonnais  
Photos Michel Parent

La femme active exige une mode très simple, élégante, confortable, sans soucis d'entretien. Surtout pour l'été.

La femme qui est le moins sportivement, qui saute du bureau au club de tennis ou de golf, fait son jogging ou sa randonnée en bicyclette par souci de santé et de mise en forme, aime le coton et aussi les pantalons, les combinaisons et les shorts.

Un styliste américain noir, Willie Smith, originaire de Philadelphie, semble avoir compris tout cela et s'est mis à l'ouvrage, il y a une couple d'années, pour donner aux femmes jeunes et actives, des vêtements confortables sans être pour cela négligés, restant dans le ton du jour.

Willie travaille surtout le pur coton qu'il fait tisser pour ses propres besoins en Inde, en fournissant les thèmes de texture, de couleurs, de motifs.

Il voyage donc énormément, entre Bombay, où il surveille la fabrication des tissus et des vêtements, et New York, son

point d'attache où il crée, dessine, étudie les courants de la mode internationale qui viennent tous y converger.

Il dit: "Pour moi, la femme idéale est très active, comme impliquée dans tout ce qui est la vie moderne et prise par mille occupations. Très consciente de la mode qui fait aussi partie de sa vie, elle n'a pas de temps à perdre toutefois et ce sont les vêtements qui sont à son service". Pour ce jeune propriétaire d'une maison qui monte lentement mais sûrement, WILLIE WEAR, qui est depuis deux ans distribué à Montréal, pas question de s'enfermer dans un laboratoire, il circule, aime beaucoup discuter avec ses clientes, avec les acheteurs en général et voir ce qui plaît ou, au contraire, n'a pas plu.

Ce jeune homme mince, aux grosses lunettes cerclées d'écaillés, vient de recevoir le Coty American Fashion Critics Award pour 1978 et a été nommé, pour l'année dernière aussi, Top designer par le Fashion Academy Award. Sa créativité spéciale l'ont également fait choisir par la compagnie Butterick pour dessiner quelques-uns de leurs patrons et des meubles pour la célèbre maison Krell.

## Sa mode

Dans son souci de confort, il a ressorti des anciens modèles de pantalons pour donner le confort et une ligne un peu rétro. Il a même exagéré en dessinant des pantalons "ballons" avec plis-pincés à la taille et bas très reserrés au-dessus de la cheville, le tout pour grande femme mince.

Willie, qui se tient très près de la mode en général, a adopté un joli coton tissé à pois: beige à pois marine, gris et rouge, tabac et jaune. Il en a fait une ligne de vêtements de jeux: combinaison à dos nu et encolure en V drapée, petit haut à épaules échan-crées et shorts, robettes et dusters, ce dernier à coordonner avec des teintes unies.

Il aime aussi un genre de coton toile, de bonne tenue et en a fait des ensembles semi-ajustés, jaquette courte, jupe droite des années 50, et qui se vendent très raisonnablement: \$75.

Le madras lui plaît et il en fait de très courtes tenues de vacances: petites blouses ajustées, shorts très courts. Les couleurs franches et vives sont nombreuses dans sa ligne: rouge coquelicot, jaune vif, pourpre, qu'il allie volontiers au blanc, au noir.

Rarement, chaque pièce de costume, pantalons, jupes, hauts, dépasseront les \$50. dans les grands magasins où il sera distribué, à partir du mois d'avril.



# femme active



# L'année internationale de l'enfant ENFIN PARTIE!

Par Josette Bourbonnais

Photos Pierre Lasalle

Avec deux bons mois de retard (de la faute à qui?) on peut dire que l'Année internationale de l'enfant est ouverte! Pourtant, on le savait depuis 26 mois, les Nations unies l'avait proclamée le 21 décembre 1976!

Depuis deux semaines, nous avons, au Québec, un secrétariat, une adresse fixe pour regrouper toutes les manifestations, les demandes de renseignements ou de projets: c'est le Comité de l'Année internationale de l'Enfant pour le Québec, (le C.A.I.E.Q.), 505 ouest, boulevard Dorchester, à Montréal, suite 1400, H2Z 1A8. Tél.: 873-6746.

## Programme de subventions

Nous savons depuis quelques mois que le gouvernement du Québec avait voté une somme de \$400,000, pour les projets de l'AIE mais nous n'avions plus de nouvelles.

M. Paul-Marcel Gélinas, anciennement de l'association de la santé mentale, a été nommé, il y a 2 semaines, secrétaire général du Comité et sera responsable devant le ministre de la Justice, Marc-André Bédard, de l'attribution de ces fonds, au prorata de la valeur des projets soumis, sans jamais dépasser \$5,000 par sujet. Déjà, les demandes affluent rue Dorchester où une équipe de 4 personnes les étudient, les soupèsent.

## La philosophie

"Il ne faut pas croire qu'on va tout changer en une seule année, d'expliquer M. Gélinas, mais il faut créer quelque chose que le gouvernement pourra continuer d'appliquer. Nous devons faire connaître et reconnaître les droits de l'enfant, pas "sur le dos" des parents, mais avec la responsabilité des enfants eux-mêmes. Il faut les impliquer.

Il se produit des abus encore de nos jours, dans une société d'abondance, comme celle de l'Amérique du Nord, qui privent les enfants d'un épanouissement légitime. On est orienté vers la pathologie au lieu de prévenir.

Un fait m'a toujours frappé: on passe des années au collège, à l'université, pour se préparer à une profession, mais on devient parents jour au lendemain, sans préparation. Il faut combler cette lacune. Et pour cela, rien de mieux que de parler simplement aux gens, de bien communiquer. Leur exprimer des sujets auxquels ils n'ont jamais pensé.

M. Gélinas explique que le Comité va décentraliser la publicité, déléguer le plus possible par l'intermédiaire des mécanismes déjà en place de l'Office de la Protection de la jeunesse, que le ministre Bédard a mis à leur disposition.

Les responsables de ce comité veulent aussi que les enfants soient présents dans la conception et la réalisation de ces projets. C'est ainsi qu'on désire faire appel aux conseils scolaires pour nommer des enfants responsables (de 12 à 18 ans) dans certains projets.

En soulignant la décommercialisation à tout prix de cette année spéciale, M. Gélinas insiste aussi très fort sur le désir de ne pas exploiter d'enfants-vedettes afin de ne pas se servir d'eux mais bien de les servir et les comprendre.

## L'information

Trois femmes d'expérience dans ce genre de projets sont responsables l'une de la publicité: Micheline Boussigon, "prêtée" par le ministère de la Justice, et Suzanne Valérie, de la Commission des droits de la personne, journaliste de la radio, qui a animé 13 émissions l'an dernier spécialement dédiées et alimentées par des jeunes de 12 à 20 ans, sur autant de thèmes différents, et Louise Gagné, prêtée par la Protection de la jeunesse, responsable des projets.

En plus de cette expérience humaine, Suzanne Valérie est allée en Belgique, en Suisse, en Angleterre et aux Nations unies, voir ce qui se faisait pour la jeunesse.

Suzanne et ses quatre collègues sont revenus avec l'impression qu'ici au Québec, nous étions mille fois mieux informés qu'en Europe mais aussi en se posant une

question: est-ce bien une garantie de succès? Informer, c'est bien, mais communiquer, c'est autre chose et nous avons résolu d'essayer de donner aux enfants les moyens de s'exprimer à leur tour, de faire leurs demandes, d'exprimer leurs désirs, leurs critiques à l'occasion, de leur donner des outils pour poser leurs défis.

Une douzaine de projets parmi les 200 premiers reçus sont acceptés. Mentionnons un groupe de citoyens de Rouyn-Noranda, appuyés par leur Centre de loisirs, pour des activités d'un mois, le Musée de Joliette et un club

social de Murdochville, pour des activités de dessins et de danses, l'Aménagement d'une cour d'école de Chicoutimi pour l'été, une garderie de Laval-des-Rapides pour des rencontres tout l'été entre le 3e Age et les enfants. Vendredi, c'était une "rencontre culinaire" dans un centre culturel de la rue Chamby à Montréal, où les personnes âgées ont appris aux jeunes à faire des crêpes (ils continuent de s'en occuper tous les midis de la semaine d'école).

En dernière heure, le slogan du Québec n'est pas encore fixé, les membres du Comité préféreraient en voir surgir un du courrier reçu des enfants mêmes. L'idée thème est, bien sûr, d'accorder une place à l'enfant: "Une place pour moi", "Laisse-moi une place", qui ira jouxter une image d'enfant guidée par une main d'adulte. Les meilleurs seront primés. Enfants, à vos plumes, c'est votre année!



## Les jeunes invités à choisir leur SLOGAN

M. Paul-Marcel Gélinas est secrétaire général de l'Année internationale de l'Enfant du Québec.

# "Que ces projets ne se terminent pas avec la fin de l'année"

Par Josette Bourbonnais  
Photos Michel Parent

"Ici, à l'UNICEF-Québec, nous ne voulons pas que les projets entrepris cessent avec la fin de l'année, nous voulons construire des choses qui durent, apporter des améliorations, créer des liens surtout entre tous les enfants du monde. C'est ainsi que nous voulons

amener les petits Québécois à prendre conscience du sort des enfants du Tiers-monde, coordonner des rapports d'adoption symboliques (par correspondance), les renseigner par des films, des brochures, etc..."

C'est en ces termes que s'exprime le président du Comité de l'Année interna-

tionale de l'enfant pour Unicef-Québec, M. Jean-François Tran.

M. Tran, bénévole depuis des années à l'Unicef, lance sa campagne de sensibilisation, avec toute l'équipe, par une fête qui a lieu aujourd'hui au théâtre Saint-Denis à Montréal, (billets \$5.00), dont les recettes vont à l'UNICEF. C'est un spectacle de variétés ayant pour thème l'enfant, avec l'idée originale de Robert Rivard.

C'est en fait, la première manifestation qui devrait être suivie de beaucoup d'autres, les autres activités dans l'année s'adressant aux enfants, seront toutes gratuites.

À Montréal, le centre d'informations sur les activités Unicef est situé dans un kiosque de l'allée principale de la Place Bonaventure où des dames bénévoles, avec madame Marcella comme présidente, se font un plaisir d'informer le public (de 11h à 15h) et de distribuer des dépliants.

Dans le viaduc de la même Place, se trouve un mini-théâtre qui diffuse, à heures fixes, et gratuitement, des films de l'ONF, des Nations-Unies, et même de producteurs privés québécois, des films sur l'enfance, d'ici et d'ailleurs.

Tout l'été, au pavillon de l'Unicef de Terre des Hommes, des films, des événements, des conférences, de petites fêtes auront lieu pour maintenir ce bel esprit de communion de notre pays avec les enfants des autres pays.

Un autre des projets importants de l'Unicef-Québec, ajoute M. Tran, est le patronage qu'elle accordera au 12e Festival d'été de Québec (il y aura autant

d'activités à Montréal) et qui est fixé du 3 au 14 juillet.

M. Tran insistera toute l'année auprès du public pour que tous refusent, d'un commun accord, toute forme de commercialisation comme cela s'est déjà fait (pour l'année de la femme, par exemple), sur le dos des enfants." Déjà, explique-t-il, nous avons refusé des sommes énormes d'argent de la part de compagnies commerciales qui voulaient utiliser le thème de l'enfant. Cependant, nous sommes en pleine campagne de ramasser des fonds pour nous aider à mener nos projets à bien mais nous désirons recevoir des dons absolument gratuits et libres de toute implication pour nos enfants."

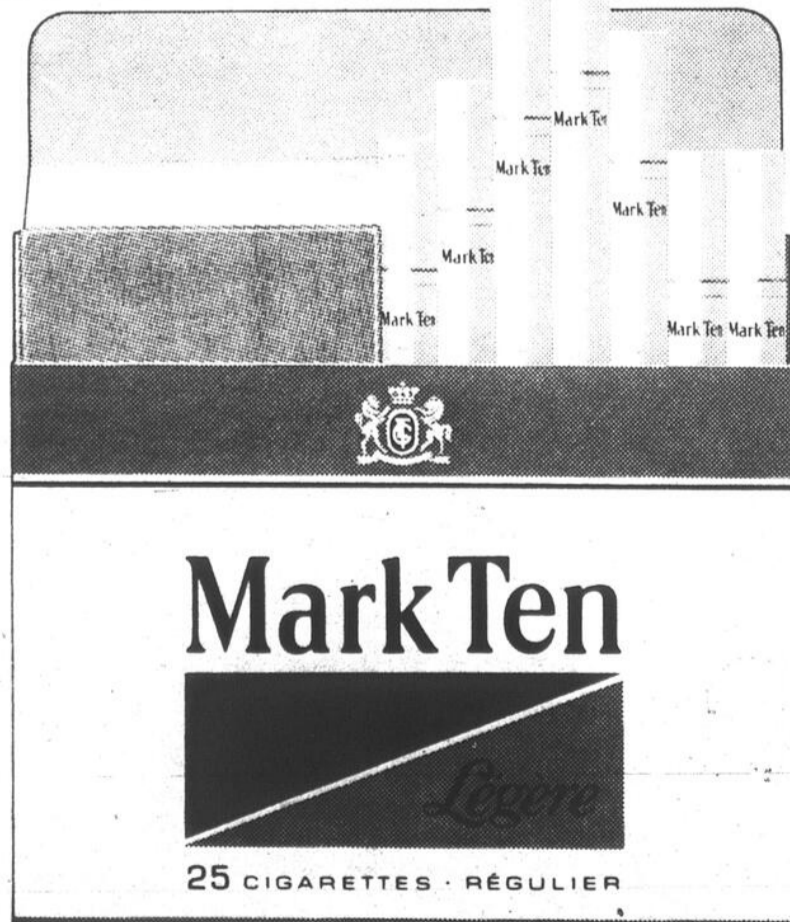
"Nous ne devons pas oublier les buts de cette année formidable qui ont été fixés il y a 20 ans par les Nations-Unies, dans leur déclaration des droits de l'enfant. Et M. Tran les résume brièvement: "Le droit à l'égalité sans distinction ou discrimination de race, de religion, d'origine ou de sexe, le droit aux moyens permettant de se développer d'une façon saine et normale sur le plan physique, intellectuel, moral, spirituel et social, le droit à un nom, à une nationalité, à une alimentation saine, à un logement, à des soins médicaux, le droit à l'amour, à la compréhension, à la protection, à une éducation gratuite, aux loisirs."

"Si nos activités semblent pour certains doubler celles d'autres organismes, il n'en est rien, nous pensons aux enfants du monde entier et l'année internationale de l'enfant, ne l'oublions pas d'ajouter M. Tran, c'est l'affaire de tout le monde!"



M. Jean-François Tran, président du Comité de l'Année internationale de l'enfant pour l'Unicef-Québec.

## Le goût retrouvé



La nouvelle  
Mark Ten  
Légère

Régulier et King Size



# La crème de base des desserts

Certains desserts, comme nombre d'aliments, ont une vogue éphémère. Toutefois, la popularité d'une crème au lait ne varie jamais, et de génération en génération! Les raisons? C'est un entremets si délicieux, si facile à préparer et si digestible. Le lait écrémé instantané qui entre dans la composition de la sauce-crème au lait de base la rend encore plus digestible et économique.

Cette sauce-crème au lait couronne délicieusement les pommes au four à la scandinave. Il suffit de fourrer les coeurs évidés des moitiés de pommes de raisins secs et

de les recouvrir d'un mélange à la scandinave de casonade, de farine et de beurre. Après leur cuisson au four, on arrose ces succulentes pommes de sauce-crème au lait relevée de cannelle et de muscade.

La sauce-crème au lait de base offre une autre de ses exquises variantes dans la bagatelle vite faite, absolument alléchante et irrésistible. Ce dessert combine des tranches de gâteau roulé à la gelée à la framboise, tout cuisiné, des pêches et de la sauce aromatisée d'extrait

d'amande. Des amandes grillées le couronne à la perfection et en font un dessert inoubliable!

Faire chauffer 1 1/2 tasse de lait écrémé Carnation liquide juste au-dessous du point d'ébullition, dans une petite casserole. Bien battre 3 oeufs dans un bol de grandeur moyenne; incorporer 1/3 tasse de sucre, en battant. Incorporer graduellement le lait chaud aux oeufs. Verser dans la casserole. Faire cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la préparation enrobe une cuiller en métal. Vaniller. Couvrir et laisser refroidir.

## UN CADEAU DE \$11.95 QUI VOUS APPRENDRA COMMENT PERDRE DU POIDS



Enrôlez-vous dans les Weight Watchers dès maintenant. Vous participerez à 16 réunions hebdomadaires consécutives, et vous recevrez en cadeau notre merveilleux livre de recettes "Maigrir tout en mangeant comme un gourmet". Prix au détail \$11.95.

Cette offre s'adresse également aux membres à vie; elle n'est cependant valable que dans la province de Québec.

**Vous êtes tout près de perdre du poids:**

<b>BAIE COMEAU</b> 589-2735	<b>SEPT-ILES</b> 962-5495	<b>MONT-LAURIER</b> 623-2761
<b>MONTRÉAL</b> 727-3788	<b>QUÉBEC</b> 651-9224	<b>HULL</b> 770-4108
<b>SAGUENAY</b> 549-8205	<b>TROIS-RIVIÈRES</b> 378-3655	<b>SHERBROOKE</b> 563-6197
<b>DRUMMONDVILLE</b> 395-4524	<b>RIMOUSKI</b> 723-1087	<b>ROUYN</b> 762-9542
<b>RIVIÈRE-DU-LOUP</b> 862-4767	<b>SHAWINIGAN</b> 536-3890	<b>GRANBY</b> 378-2308

• Aucun contrat • Frais d'inscription \$5.00 • Classe hebdomadaire \$5.00

**WEIGHT WATCHERS**

Weight Watchers du Québec Ltée dont l'usage est enregistré.  
Tous droits réservés.



ENTRE NOUS

## Marie Robert

LORSQUE VOUS SOUFFREZ DE MALAISES DUS AUX GAZ, prenez les comprimés OVOL 80 mg à concentration plus forte et à effet rapide. Les comprimés OVOL 80 mg sont

des comprimés croquables, aromatisés à la menthe qui dissipent rapidement les gaz emprisonnés dans l'estomac, causes de la flatulence et du ballonnement. Alors, si les gaz vous incommode parfois, parce que vous avez trop mangé, mangé trop rapidement, ou encore mangé trop de mets épicés, rappelez-vous que les comprimés OVOL 80 mg (et les comprimés à concentration normale OVOL 40 mg) sont les seuls produits mis sur le marché en vue du soulagement des maux dus aux gaz. Si les symptômes persistent, nous vous conseillons, comme c'est le cas pour tout médicament, de consulter votre médecin.



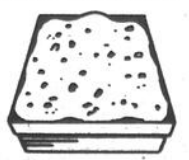
**ATRIXO, LA CRÈME A TRIPLE ACTION QUI ADOUCIT VOS MAINS RAPIDEMENT.** Vos mains sont durement mises à l'épreuve par l'eau, le vent, le soleil, les détergents et les abrasifs qui en éliminent les huiles naturelles et les rendent sèches et rugueuses.

ATRIXO, la crème à triple action peut rapidement embellir les mains les plus rugueuses en leur fournissant les éléments dont elles ont tant besoin. Atrixio contient un mélange savamment dosé de glycérine, de silicone et d'agents émoullissants afin de protéger, adoucir

et embellir vos mains. Une petite quantité de cette crème très efficace suffira pour vous faire sentir la différence... immédiatement!

**ATRIXO, LA CRÈME A TRIPLE ACTION POUR LES MAINS, VOUS FAIT SENTIR LA DIFFÉRENCE... IMMÉDIATEMENT.**

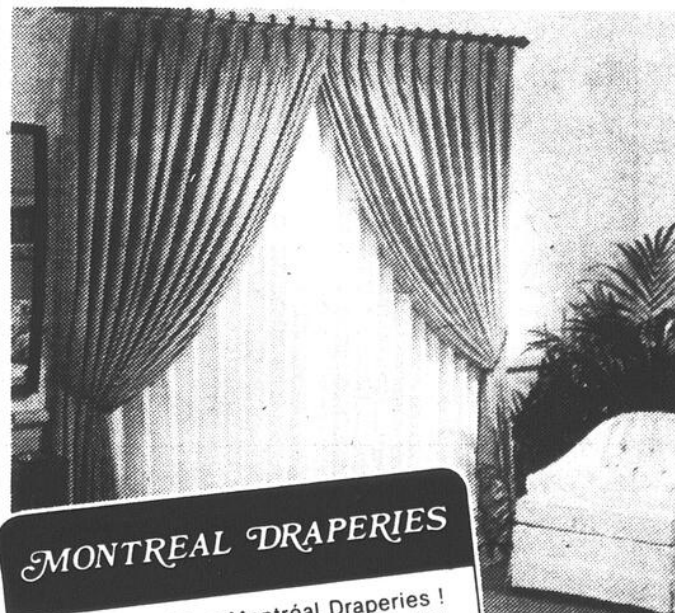
Voici un dessert délicieux, extrêmement facile à préparer, appelé **Gâteau fantaisie de Winnipeg**. La recette m'en a été donnée par une de mes bonnes amies qui vit à Winnipeg et qui est aussi originale que son gâteau! Essayez-la, je suis sûre que vous l'aimerez. Dans un tamis placez 1 1/2 tasse de farine, 1 tasse de sucre blanc, 3 c. à soupe de cacao, 1 c. à thé de levure artificielle, 1 c. à thé de bicarbonate de soude, 1/4 c. à thé de sel. Tamisez tous les ingrédients dans un moule non graissé de 8 x 8. Faites-y trois trous: dans le premier, versez 1 c. à soupe de vinaigre, dans le 2e, 1 c. à thé de vanille et dans le 3e, 5 c. à soupe de shortening fondu (ou d'huile végétale). Recouvrez le tout d'une tasse d'eau tiède et tournez jusqu'à consistance lisse. Faites cuire au four à 325° pendant 30 minutes. J'ajoute des raisins secs ou des noix hachées, si j'en ai sous la main.



## MONTREAL DRAPERIES

**GRATUIT!**  
SERVICE  
D'ACHAT À DOMICILE  
**381-8841**

**CONFECTION GRATUITE!** Vous payez pour le tissu et nous confectionnons vos draperies sans aucun frais! Voici l'occasion merveilleuse d'acheter des **DRAPERIES FAITES SUR MESURE** à des rabais incomparables! Consultez notre personnel expérimenté dans nos magasins ou téléphonez pour le service à domicile gratuit. Obtenez une estimation du coût de vos draperies... et réalisez ainsi combien vous épargnez sur la confection! Les nouveaux modèles printanniers sont arrivés! De ravissants tissus faciles d'entretien dans une gamme complète de couleurs et de styles. Apportez les mesures de votre fenêtre ou appelez le service à domicile. Nous prendrons les mesures pour vous... sans obligation. Profitez du luxe et de la qualité des draperies faites sur mesure... tout en épargnant considérablement!



## MONTREAL DRAPERIES

**NOUVEAU! Chez Montréal Draperies!** Notre propre **CREDIT ROTATIF!** Faites application maintenant à n'importe quel de nos magasins pour un **CREDIT INSTANTANE** et votre propre **CARTE DE CREDIT MONTREAL DRAPERIES!** Jusqu'à 36 mois pour payer.



### GRANDEURS RÉGULIÈRES & STORES FAITS SUR MESURE

Vinyle de première qualité. Opaque, ne se fendille pas, entièrement lavable

"SLEEPER"			"NOLITE"		
GRANDEUR	UNI	FRANGE	GRANDEUR	UNI	FRANGE
27x70	9.20	13.55	27x70	14.70	21.60
36x70	9.20	13.55	36x70	14.70	21.60
42x70	11.85	17.25	42x70	18.35	25.50
48x70	15.70	21.60	48x70	21.60	30.20
63x58	26.50	34.60	63x58	36.65	47.45
63x70	29.70	37.85	63x70	41.00	51.85
72x58	30.80	40.00	72x58	41.95	53.90

Plusieurs autres grandeurs régulières aussi disponibles

- SERVICE A DOMICILE 381-8841
- PLAZA CÔTE-DES-NEIGES 735-6231
- LES GALERIES D'ANJOU 353-5270
- CENTRE D'ACHAT WEST ISLAND 683-3555
- PLACE VERTU 382-1581 (PRÈS DE "LA BAIE")
- PLACE LONGUEUIL 679-2410

- 6675, RUE ST-HUBERT 273-7504 (entre Beaubien et St-Zotique)
- 4335, RUE WELLINGTON, VERDUN (entre Riello et Gordon) 769-8508
- CENTRE LAVAL 688-1464
- CARREFOUR LAVAL 688-7620 (PRÈS DE STEINBERG BEAUCOUP)
- PLACE DESORMEAUX 670-3260
- LE MAIL CAVENDISH 497-6900

RABAIS  
**20%**  
SUR LES TOILES  
FAITES SUR  
MESURE



- LES GALERIES CHAGNON LEVIS 833-4420
- CENTRE D'ACHAT PLACE LAURIER STE-FOY 653-4069
- CENTRE D'ACHAT FLEUR DE LYS QUÉBEC 629-0288
- PLACE DU SAGUENAY, CHICOUTIMI 549-8203
- ST-BRUNO 653-1007

**CHARGEX**





**AVEZ-VOUS LU LA SECTION SPORTIVE DE**

**la presse**

**RÉCEMMENT?**

Elle vous présente la plus formidable équipe de journalistes sportifs jamais vue au Québec. LA PRESSE vous propose les meilleures pages sportives dans un GRAND journal. Une équipe de 25 spécialistes dans toutes les disciplines.

- Les derniers résultats
- Les meilleurs commentaires.
- Les plus belles photos.
- Des grands reportages de qualité

**LES SPORTS  
À LA PRESSE  
C'EST L'AFFAIRE  
D'UNE ÉQUIPE CHAMPIONNE**

*Si vous n'avez pas lu  
LA PRESSE aujourd'hui  
vous avez manqué  
quelque chose  
quelque part.*