

Québec, Le Soleil, mercredi 18 mai 1983

La fièvre E.T. atteint le marché de la bicyclette



Le Soleil, Jean Vallières

On peut toujours munir les tout jeunes cyclistes d'un casque de hockey pour leur protéger la tête en cas de chute, mais pour les plus âgés, les manufacturiers n'ont encore rien inventé de satisfaisant... à l'exception de ce casque de nouvelle conception et très léger, mais réservé aux coureurs, valant \$65.

Guide 1983 des jeunes cyclistes

Voici, en quelques lignes, ce que pourrait être, d'après Vélo Québec, le guide 1983 des jeunes cyclistes, dont le taux de pratique, chez les 14 ans et moins, est de 80 pour 100.

• Tant pour les 6 à 10 ans que pour les 10 à 14 ans, éviter l'achat de bicyclettes 10 vitesses équipées de roues de 20 ou 24 pouces de diamètre qui exigent des réparations fréquentes.

• Attendre plutôt une ou deux années, afin d'acheter un vrai 10 vitesses muni de roues de 27 pouces de diamètre, dont l'enfant se lassera moins vite.

• Ne jamais acheter sous le coup d'une impulsion et se rappeler que la couleur d'un vélo n'a absolument rien à voir avec sa qualité.

• Les sceaux de qualité de toutes sortes que l'on retrouve sur les bicyclettes ne sont pas nécessairement des garanties suffisantes de qualité et de sécurité.

• Il en est de même pour des étiquettes indiquant que le vélo est conforme aux normes D113.1 de l'Association canadienne des normes (ACNOR), ces normes n'étant valables que si la bicyclette est assemblée

conformément aux instructions du manufacturier.

• Tout ceci pour dire qu'il vaut mieux laisser un spécialiste monter le vélo neuf que l'on vient d'acheter, plutôt que de le faire soi-même et éviter les "monteurs" des magasins à grandes surfaces qui plus souvent qu'autrement n'y connaissent absolument rien, d'après Vélo Québec.

• Bien s'assurer, par ailleurs, que la bicyclette que l'on achète possède les réflecteurs réglementaires, à l'arrière, à l'avant et aux pédales.

• Le soir, toujours circuler avec une bicyclette munie d'une lampe dynamo à l'avant, pour bien repérer la route devant soi et être vu des automobilistes.

• Un panier métallique ou un porte-bagages est un équipement très pratique, car si l'enfant veut transporter quelque chose, cela lui permet d'avoir les deux mains libres pour conduire.

• Dans tous les cas, utiliser le vélo aux fins pour lesquelles il a été construit, une bicyclette de randonnée n'étant pas conçue pour parcourir de longues distances.

par Jacques DALLAIRE

Décidément, les manufacturiers ne laissent rien au hasard et c'est ainsi que la fièvre E.T. est maintenant en train de révolutionner le marché de la bicyclette pour enfants!

Le petit monstre sympathique de Spielberg, adulé par à peu près tous les enfants du globe au cours de l'hiver, a littéralement consacré ce printemps le vélo de modèle BMX, le même type de véhicule-jouet que l'on retrouvait évidemment dans le film à grand succès.

Qu'on se rappelle un peu la scène où le fameux BMX joue un rôle déterminant: une bande d'enfants tentent d'échapper à la police. Parmi les poursuivis, le jeune héros, qui avait pris soin de camoufler le petit personnage dans le panier accroché à l'avant de sa bicyclette. Au moment où on croyait que la police allait mettre la main sur les fuyards, voilà qu'ils s'envolent... en BMX!

Bien choisir

Une nouvelle mode est donc née et ce printemps on retrouve près de 40 modèles différents de BMX sur le marché québécois à des prix variant entre \$100 et \$700. Et, comme le révèle une étude menée par Vélo Québec, ce sont les plus chers qui se vendent le plus!

Le véritable Kawahara, identifié au logo de E.T. se vend \$300 et, petit détail, le lettrage E.T. coûte à lui seul une vingtaine de dollars.

Le modèle BMX est surtout conçu pour des enfants de 6 à 10 ans. Plutôt robuste, il a donc de bonnes chances de durer, mais les parents auraient avantage, d'après Vélo Québec, à modérer les ardeurs de leurs petites stars de cinéma en puissance, car idéalement il ne faudrait pas déboursier moins de \$90, ni plus de \$130 pour ce type de bicyclette.

Les modèles valant \$200 et plus sont en effet réservés à la compétition, donc tout à fait inutiles pour faire le tour du carré ou se rendre à l'école.

Tout BMX qu'il soit, le vélo acheté à prix plus raisonnable doit être traité comme toutes les autres bicyclettes, c'est-à-dire que l'enfant ne doit pas s'en servir comme véhicule tout-terrain ou se livrer à toutes sortes d'acrobaties.

La publicité aidant, le BMX est en train de "tasser" tranquillement le 10 vitesses à \$100 que les parents ont encore trop tendance, d'après Vélo Québec, à acheter à leurs enfants, en cédant à leurs demandes répétées.

Vélo Québec souligne encore que de nombreux accidents surviennent justement par le fait que de jeunes cyclistes conduisent des vélos trop grands, alors que, règle normale, l'enfant doit pouvoir poser les deux pieds à plat sur le sol lorsqu'il enfourche le cadre.

Le problème ne se pose pas avec le modèle BMX, puisqu'il est muni d'un petit cadre sur des roues de 20 pouces de diamètre.

Quant aux marques sur le marché, Universelle, Leader, Rapido et Raleigh offrent un bon rapport qualité-prix, d'après Vélo Québec, pour ce modèle.

A proscrire

Le BMX n'est évidemment pas une grande trouvaille, puisqu'il est bien plus une mode qu'une innovation géniale des manufacturiers qui,

d'après Vélo Québec, ne font toujours pas preuve d'originalité dans la catégorie des bicyclettes pour enfants.

Mais, tant mieux, semble se dire l'organisme dans son numéro de mai qui sera disponible dans quelques jours dans les kiosques, si ce modèle contribue, sinon à la disparition, du moins à la baisse de popularité d'autres vélos que l'on retrouve encore chez les marchands.

Ainsi, Vélo Québec déconseille fortement l'achat de bicyclettes de type "Mustang" avec guidons surélevés et selle "banane" comme les Super Cycle, Blue Angel et Lollipop.

De même faudrait-il ignorer les modèles MX, soit ceux équipés de faux réservoirs à essence, d'amortisseurs à air ou à ressorts, qui sont

finalment des copies des motocyclettes de sentiers, beaucoup trop lourds et surtout trop chers.

L'achat idéal

En somme, d'après Vélo Québec, la bicyclette idéale pour les enfants de 6 à 10 ans possède des roues de 20 pouces de diamètre, des garde-boue, un garde-chaîne, une petite selle, un guidon droit, des pneus larges et un ensemble de réflecteurs réglementaires.

Pour les 10 à 14 ans, Vélo Québec conseille la bicyclette ordinaire ou encore les modèles à 3 ou 6 vitesses équipés d'une selle large et d'un guidon droit, ceux avec freins à friction sur jantes étant réservés aux plus âgés de ce groupe.



Le Soleil, Jean Vallières

Comme dans le film à grand succès, E.T. échappera à la police, grâce à la ténacité de son jeune protecteur monté sur un modèle BMX. Pour les fins de la photo, E.T. est en peluche, mais le petit garçon, Daniel Labbé, est bien réel!

LOCAL A LOUER

pour bureaux ou autres commerces

1 074.5 pi.ca., situé au centre-ville, facile d'accès, près de la nouvelle bibliothèque et des autres centres.

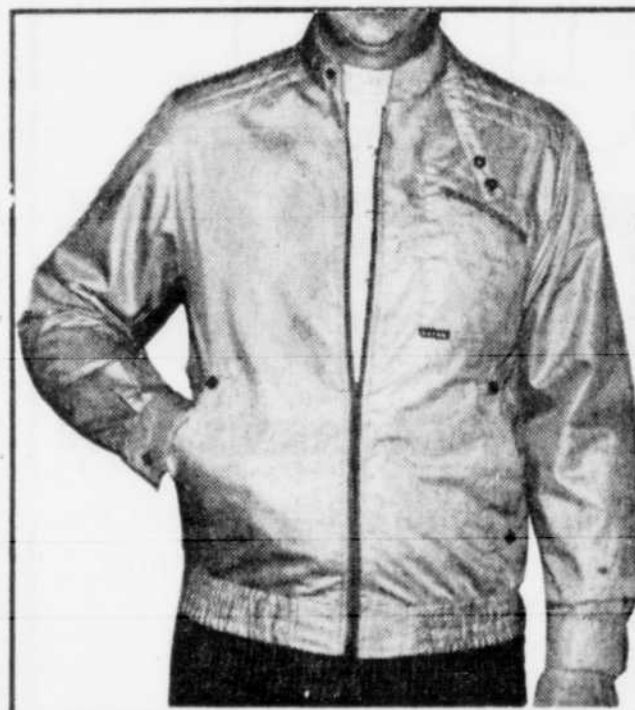
Renseignements:
Gilles Garneau
647-3241

ACHETONS
OR • DIAMANTS • ARGENT
Dépositaire: OMEGA - CONCORD
SEIKO - PULSAR
Service d'évaluation pour assurances et expertise
LEONARD TOUSSAINT Inc.
330, 1^{re} Rue, Québec (entre 3^e et 4^e Av.)
522-8750 - 522-6395
Fermé le samedi

LA CAISSE POPULAIRE PRÊTE DE L'ARGENT!



la caisse populaire desjardins



C'est un peu plus!

A VOS 5
G.H. ECHÈNE & FILS INC.

• 4080, BOUL. STE-ANNE MONTMORENCY, PRÈS DES CHUTES
• GALERIES DE LA CAPITALE (près de la Baie, second plancher)
Maintenant à Place Laurier

ON VOUS OFFRE PLUS!

BLOUSON SPORT

POUR HOMMES ET JEUNES HOMMES DE CONFECTION CANADIENNE

SPECIAL
29⁹⁵\$

Ce blouson est fait de polyester et coton. Doublure de nylon. Couleurs variées, modèles assortis, grandeurs 34 à 46.

Aussi disponibles, grandeurs 48 à 54 à **34⁹⁵\$**

• PLACE DES 4-BOURGEOIS ANGLE DUPLESSIS ET QUATRE-BOURGEOIS, STE-FOY
• CENTRE D'ACHATS CANADIENNE Québec

NOUVEAU MAIL SUD OUEST

HC HOPITAL DE CHAUDRONNERS QUÉBEC ENR.
LE SEUL CENTRE DE RÉPARATIONS DE CHAUDRONNERS À QUÉBEC. TOUTES MARCHES.
Fermé le samedi! Jusqu'au lundi 12 hres
TEL.: 687-2559

STORES
verticaux et horizontaux
RABAIS DE **35%**
Bergemont - Draco Revellio - Flexalum
PVC 75 x 84 pour ponton-patio, choix de 5 couleurs
85\$
TAPIS, PRELARTS, CÉRAMIQUE, TAPISSERIE, PEINTURE
DECORATION JULIE
58, rue Langevin, Beauport
661-5210

Restaurant **aux Vieux Garçons**
Un excellent choix de toutes les flambées possibles, à déguster dans l'ambiance pittoresque et romantique des foyers...
Pâté de campagne ou Fondue parmesan escargots ou Fondue proposée ou soupe aux palourdes "à la mode du Maine"
Canard à l'orange flambé au Grand Manier
Steak A-1, 16 oz au poivre, flambé au cognac
Soie "à la mode de Kiev" flambée au Vyborova
Lapin flambé au Sivoiron (saucisse aux truffes)
Filet mignon Opéra flambé à l'amagnac
Cuisse de grenouilles à la provençale
Homard frais en vivier
Brocolis frais et chou-fleur au gratin
Crêpes Suzette flambées (pour deux)
Clôture Cascaval à la roumaine, flambées
Sabayon flambé au Grand Manier
Brevage: thé - café
19⁹⁵\$ tous les soirs par personne
650, Grande-Allée est, Québec
Réservations: 529-9461
Stationnement gratuit (80 places) soir et fin de semaine

Commodore Vic 20 Ordinateur francophone



robert fleury
à l'écoute du consommateur

L. Morisset, de Lauzon, achète un ordinateur Commodore Vic 20 de Sears, à Lévis, mais découvre plusieurs fautes dans la traduction française du livret d'instruction qui l'accompagne. Heureusement, étant bilingue, elle finit par déceler ces "fautes de syntaxe" ainsi que le formule l'ordinateur en consultant le feuillet anglais. En avisant Sears, elle se fait répondre de façon plutôt cavalière qu'on est au courant du problème mais qu'il n'est pas question de reprendre le livret français tant qu'il ne sera pas écopé complètement. On reste sourd à ses remarques pour l'améliorer entre-temps.

LE SOLEIL a communiqué avec la direction du service à la clientèle de Sears, à Lévis, qui s'est dite consciente du problème mais qu'on étudiait encore la solution qu'on devait y apporter. Nous avons suggéré l'impression d'un correctif qui s'ajouterait aux livrets d'instruction existant, les erreurs

étant du type mécanographique et étant vraisemblablement dues à une mauvaise transcription des textes avant impression.

C'est finalement le directeur du service à la clientèle, M. Bertrand Leblond qui a pris le dossier en main et nous a assurés que toutes les dispositions seraient prises pour corriger cette situation tout en déplorant que des employés ait fait fi de façon un peu cavalière des observations de la cliente.

Notons que ce n'est pas la qualité du français qui était en question ici mais la promptitude à corriger une situation qui laissait clairement entendre aux clients que les instructions en français n'avaient que peu d'importance, qu'elles n'étaient là que pour satisfaire aux obligations de la loi!

Action Soleil

Si vous êtes aux prises avec un problème que vous ne pouvez pas résoudre par vos propres moyens, vous pouvez le soumettre par écrit, accompagné des pièces justificatives, en vous adressant à:
A L'ÉCOUTE DU CONSOMMATEUR LE SOLEIL
390 rue Saint-Vallier est
Québec, G1K 7J6



Les testaments

Q. — Bravo pour la chronique. Une suggestion: pourquoi ne traiteriez-vous pas des différentes sortes de testaments ainsi que des avantages et des inconvénients de chaque sorte? Merci d'avance.

R. — Une personne peut faire son testament suivant l'une des formes prévues par la loi: a) celle olographe; b) celle dérivée de la loi d'Angleterre; c) celle notariale ou authentique. Les exigences légales de chacune d'elles sont déterminées par le code civil et constituent des conditions essentielles à la validité des testaments.

a) Testament olographe

C'est le testament qui a été écrit en entier, daté et signé de la main du testateur. Il ne requiert pas de témoin et n'exige pas non plus de forme particulière. Il est prudent de signer à la fin du testament et après chaque renvoi ou modification pour éviter toute contestation quant à des dispositions écrites après la signature.

Cette forme de testament est la façon la plus simple de prévoir la disposition des biens au décès. Il peut être très bref, et ce, en tout temps et très rapidement. Un testament olographe peut, en certains cas, être très utile, par exemple, en cas d'éloignement, de voyage, de volonté exprimée à la dernière minute et autres raisons. Il n'y a pas de termes spéciaux à utiliser; le testateur peut s'exprimer normalement mais il est prudent de préciser clairement ses volontés afin qu'elles soient

bien comprises; il arrive fréquemment que ce genre de testament comporte des clauses contradictoires et des termes inexacts ou imprécis.

Le testament olographe a cependant les défauts de ses qualités. Étant plus secret qu'un testament notarié, il pourrait demeurer introuvable à votre décès, ou encore, volé, détruit ou modifié. Par mesure de prudence, il est préférable de le placer dans un coffre de sûreté et de prévenir un de vos proches de l'existence de ce document.

Ce testament doit cependant, à votre décès, être vérifié ou homologué par la cour supérieure. Cette procédure est d'ailleurs essentielle pour tout testament qui n'est pas fait devant notaire et pour permettre, notamment, d'obtenir des copies officielles du testament.

b) Testament sous la forme dérivée de la loi d'Angleterre

C'est le testament qui peut être daté, rédigé et signé à la main ou autrement, soit par le testateur lui-même, soit par une autre personne suivant les ordres et les instructions du testateur, et devant deux témoins présents en même temps, qui attestent et signent immédiatement le testament en présence et à la demande du testateur et en présence l'un de l'autre. C'est un document qui peut même être dactylographié. Cette forme de testament est facilement utilisable par des personnes malades ou souffrant d'une incapacité physique.

Le testament fait sous cette forme possède à peu près les mêmes avantages et les mêmes inconvénients que le testament olographe, sauf qu'il bénéficie d'une meilleure publicité en raison de la présence des témoins, publicité dont certains testateurs préféreraient souvent se passer compte tenu de l'indiscrétion trop prononcée de certains témoins.

c) Testament notarié

C'est le testament préparé par un

notaire selon vos instructions et reçu devant deux notaires ou un notaire et deux témoins. Les instructions peuvent être données de vive voix, ou par écrit si vous êtes muet.

Les principaux inconvénients sont qu'il faut généralement se déplacer pour se rendre au bureau du notaire et que l'utilisation de ses services professionnels pour la préparation du testament entraîne quelques frais, de même que pour ses modifications. Souignons, toutefois, que les personnes à faibles revenus peuvent bénéficier de l'aide juridique.

Evidemment, l'un des grands avantages du testament notarié est qu'il est difficilement contestable, la forme notariée permettant d'éviter la préparation d'un document au contenu douteux et sujet à des multiples interprétations. Vos légataires n'auront pas à le faire vérifier ou homologuer par la cour, car le testament notarié fait preuve de son contenu si les formalités prescrites ont été suivies. Vous éviterez ainsi à vos légataires des déboursés pour la vérification d'un testament non notarié.

Enfin, les conseils d'un professionnel du droit lors de la préparation et de l'exécution de votre testament vous seront précieux, notamment, pour bien préciser vos volontés et pour permettre à vos légataires de bénéficier d'une planification successorale adéquate, diminuant ainsi les risques de payer trop d'impôts à votre décès.

Mme Huguette VIGER, notaire

ÉCRIVEZ-NOUS

Les sujets traités dans cette chronique sont choisis parmi les questions soumises par nos lecteurs. Envoyez vos lettres à l'adresse suivante:
UN NOTAIRE VOUS RÉPOND
a/s LE SOLEIL
390 rue Saint-Vallier est
Québec, G1K 7J6

BOUCHERIE FABIEN GAGNÉ INC.

47, BOUL. VALCARTIER
LORETTEVILLE 842-3011

5025, 1^{re} AVENUE
CHARLESBOURG 627-3697

728, STE-THERÈSE
QUÉBEC 681-9730



RÔTI DE PALETTE
(coupe régulière)

284 / 129
kg / lb

SPÉCIAUX
du 16 au 21 mai
Livraison gratuite
(avec achat de 20 \$ et plus)

RÔTI DE CÔTES CROISÉES
417 / 189
kg / lb

BOEUF HACHÉ MAIGRE
(sac de 5 kg)
483 / 219
kg / lb

BOEUF HACHÉ MI-MAIGRE
(sac de 5 kg)
329 / 149
kg / lb

BIFTECK FAUX-FILET
659 / 299
kg / lb

ROULÉ DE JAMBON
(genre midjet)
527 / 239
kg / lb

VEAU HACHÉ FRAIS
483 / 219
kg / lb

CRETONS MAISON
659 / 299
kg / lb

FOIE DE PORC
130 / .59
kg / lb

QUALITÉ — PRIX — SERVICE

SOLDE

SOLEIL

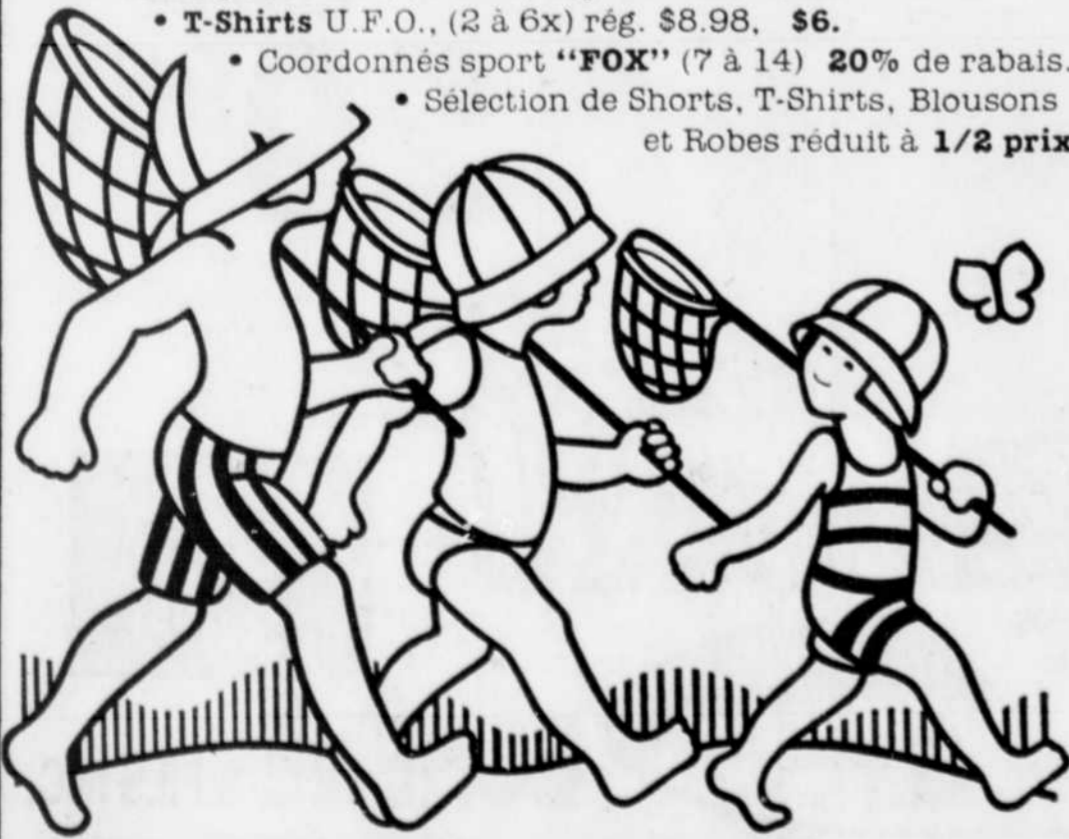
ÉPAR- **20%** À **50%**
GNEZ

Sur une grande variété de vêtements d'été

Shorts, ens. Shorts, ens. Soleil, "T-Shirts", Robes-Soleil, et plus encore. Pour bébés, filles et garçons jusqu'à 14 ans.

Voici quelques exemples de nos nombreux spéciaux:

- Robes et ens. soleil pour bébés, rég. \$10.98 à \$12.98, \$8.
- Ens. soleil pour filles, (2 à 6x) rég. \$14.98, \$10.
- T-Shirts U.F.O., (2 à 6x) rég. \$8.98, \$6.
- Coordonnés sport "FOX" (7 à 14) 20% de rabais.
- Sélection de Shorts, T-Shirts, Blousons et Robes réduit à 1/2 prix.



PETITS

PLACE LAURIER
PLACE FLEUR DE LYS
LES GALERIES DE LA CAPITALE
LES GALERIES CHARLESBOURG
LES GALERIES STE-ANNE
LES GALERIES CHAGNON
PLACE QUÉBEC

LE COURRIER DE L'AUTOMOBILISTE

Une collaboration spéciale
du Club automobile du Québec

Indicateurs d'usure des pneus

QUESTION: En remettant mes pneus d'été sur ma voiture, je me demande comment savoir si je peux encore rouler en toute

confiance avec ceux-ci, puisque je les possède depuis déjà deux ans. Mais, par contre, je ne fais pas beaucoup de kilométrage annuellement. Merci!

D. Santerre, Matane

REPOSE: Examinez bien vos pneus car la plupart de ceux que l'on retrouve sur le marché actuellement sont munis d'indicateurs d'usure moulés à même la bande de roulement. Lorsque vous constaterez l'apparition de cet indicateur, vous saurez qu'il faudrait songer à les remplacer car il ne vous reste plus que 1/16 de pouce de bande de roulement.

Manque de lubrification

QUESTION: Je possède une Volvo 81 modèle DL avec une transmission manuelle 4 vitesses. Depuis quelque temps, mon levier de changement de vitesse devient de plus en plus difficile à opérer. J'aimerais savoir quelle pourrait en être la cause?

F. Boulanger, La Malbaie

REPOSE: Une des causes les plus fréquentes (et ceci est vrai non seulement pour votre auto aussi pour la plupart des voitures équipées d'une transmission manuelle) est un manque de lubrification. En effet, le levier de changement de vitesse est relié à la transmission par une tringlerie. Cette dernière doit être lubrifiée régulièrement. Malheureusement, il s'agit là d'un endroit dont on néglige souvent l'entretien. Et pourtant, une bonne lubrification peut habituellement régler ce genre de problème.

Ecrivez-nous

Les sujets traités dans cette chronique seront choisis parmi les questions soumises par nos lecteurs. Envoyez vos lettres à l'adresse suivante:
Courrier de l'automobiliste
LE SOLEIL
390 est,
rue Saint-Vallier
Québec, G1K 7J6

Nous avons trouvé un ballon!

Il est à Carrefour Beauport flottant au-dessus du seul et unique

SUPER CARNAVAL

ainsi que de Zellers et de plus de 40 autres magasins et boutiques

L'alimentation

Crabe et crevettes, fruits de mer méconnus

par **Céline MARTIN**
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
(collaboration spéciale)

Des profondeurs froides de la mer nous arrivent le crabe et les crevettes. Ce sont des produits délicieux, un peu mal connus, car leur capture est plutôt récente.

Leur valeur alimentaire est incontestable. Ils nous apportent protéines, vitamines et minéraux. Comme le poisson et les autres fruits de mer, ils se classent au premier rang pour leur valeur nutritive en plus d'équilibrer et d'agrémenter nos repas.

Qu'on les appelle crevettes de Matane, de Sept-Iles ou du golfe, on les nomme: crevettes nordiques. On la distingue des crevettes importées par son aspect, sa taille et son goût.

La crevette nordique, la nôtre, est une espèce d'eau froide. On la pêche dans les eaux baignant la Côte-Nord, de la Pointe aux Anglais jusqu'à la pointe ouest de l'île d'Anticosti. La température de l'eau varie entre 3 et 6 degrés C.

La crevette nordique vit dans les fonds vaseux la majeure partie de sa vie. A la naissance, tous les individus sont mâles. Après trois ans, ils deviennent tous femelles. Leur vie dépasse rarement cinq ou six ans.

C'est en 1965 que commence l'exploitation de la crevette au Québec. La pêche a démarré de façon intensive en 1973 et en 1982 on comptait quarante-cinq crevettiers. La saison de pêche à la crevette commence en avril pour se terminer en novembre.

Après la capture, les crevettes sont immédiatement cuites ou conservées dans la glace pour être ensuite décortiquées mécaniquement à l'usine.

Dans le commerce, on la trouve fraîche, cuite, congelée ou en conserve.

Le crabe des neiges est un peu moins connu que la crevette puisqu'il n'y a qu'une douzaine d'années qu'on le capture de façon commerciale. Il faut y goûter pour apprécier la finesse de sa chair.

Comme la crevette, le crabe des neiges nous vient des grandes profondeurs où la température de l'eau varie entre 0 et 4,5 degrés C. C'est en Moyenne et Basse-Côte-Nord et en Gaspésie qu'il est capturé et ceci, entre mai et octobre.

Le crabe, dont le corps est formé d'une carapace ovale, a cinq paires de pattes. Seuls les mâles, dont la carapace atteint 9,5 cm, sont capturés pour la consommation. La femelle n'a aucune valeur commerciale à cause de sa petite taille. Il est même interdit de la pêcher.

La délicatesse de la chair de crabe se compare favorablement à celle du homard et comme ce dernier, il doit être vivant au moment de la cuisson.

Dans le commerce, on le trouve ordinairement congelé ou en conserve.

Véritable trésor, le crabe des neiges a une saveur délicate et exquise. De plus, il s'adapte à une foule de préparations. Que ce soit en trempette, en tartine, en salade, chaud ou froid, dans le potage ou le met principal. On a même parfois envie d'en mettre un peu dans le dessert.

Cocktail de fruits de mer

Ingrédients

250 g filet de poisson cuit, en cubes
250 g crevettes décortiquées et cuites
2 oignons verts hachés
50 ml jus de citron
sel et poivre
quelques gouttes de tabasco
125 ml mayonnaise
5 ml cari
laitue

Préparation

Dans un bol, déposer les cubes de poisson, les crevettes, les oignons et le jus de citron. Saler, poivrer et ajouter le tabasco. Mélanger délicatement. Mélanger mayonnaise et cari, ajouter à la première préparation. Dans des coupes, déposer des feuilles de laitue. Ajouter la préparation. Garnir de persil et servir très froid.

Soupe au crabe et au maïs

Ingrédients

30 ml beurre
1 oignon haché
375 ml tomate
1 pincée de thym
sel et poivre
500 ml bouillon de poulet ou fumet de poisson

250 ml maïs en grains
500 g chair de crabe
30 ml persil
tabasco

Préparation

Dans une casserole, fondre le beurre, sauter l'oignon, ajouter tomate, thym, sel, poivre, bouillon de poulet. Couvrir et mijoter 10 min. Ajouter maïs, crabe. Mijoter encore 5 min. Ajouter persil, tabasco et servir.

Coquille de fruits de mer

Ingrédients

500 ml champignons frais
50 ml beurre
500 ml sauce béchamel no 2
250 g poisson en cubes
250 g chair de crabe
30 ml sherry sec
50 ml chapelure
persil

Préparation

Couper les champignons en quartier et les sauter au beurre. Préparer la sauce béchamel et lorsqu'elle est à ébullition, ajouter les cubes de poisson et cuire 2 min. Ajouter ensuite le crabe et les champignons. Saler et poivrer. Retirer du feu et ajouter le sherry. Déposer dans des coquilles, saupoudrer de chapelure et de noisettes de beurre. Cuire à four 180 degrés C pour dorer. Décorer de persil et servir.

PETITS DÎNERS de CÉLINE MARTIN



Le cocktail de fruits de mer, avec crevettes bien sûr, fait un succès à tout coup comme entrée, comme l'a prouvé Céline.

Un plaisir pour l'oeil... et le palais

par **Robert FLEURY**

Un menu préparé à partir de crabe des neiges et de crevettes du Saint-Laurent, des invités qui raffolent des fruits de mer, des spécialistes en poisson et une Céline Martin à son meilleur, voilà tout un repas! Il faut dire aussi que le journaliste et ses acolytes soignaient bien leur "anorexie".

Nos invités: Louise Morin et Cécile Baker de Saint-Rédempteur, André Bordeleau, un spécialiste en poisson du MAPAQ et le Dr Marcel Labrie, responsable de l'inspection des poissons au même ministère, tous des amateurs qui ont apprécié le cocktail de crevettes de Céline et la tout aussi délicieuse soupe au crabe et au maïs comme entrées ainsi que la coquille au flétan et au crabe (sans parler du carré aux pommes, aux raisins et aux noix servi avec un confit d'abricot...).

Céline a préféré servir une soupe de poisson plutôt qu'une crème ou qu'une bisque comme on hésite souvent à en faire. Elle a préparé sa base la veille en faisant pocher ses restes de flétan et en ajoutant un peu de fumet de poisson (en poudre) pour rehausser le tout. C'était très léger, mais Céline suggère de ne pas mettre le maïs trop vite pour éviter de masquer la saveur délicate du crabe.

Marcel et André furent des personnes-ressources hors pair. Saviez-vous par exemple que le crabe était rejeté à la mer jusqu'au début des années 1970 lorsqu'on le capturait par mégarde en pêchant le homard! En fait, on le capture dans des cages plus petites, des casiers japonais,

en forme de pyramides, et selon l'inclinaison de la pente, les crabes de taille adulte y grimpent à reculons et basculent à l'intérieur, attirés par un appât, un hareng généralement. La crevette est pêchée au filet, par bancs, et celle de Sept-Iles ou de Matane (selon l'endroit d'où l'on vient) est bien la plus savoureuse même si elle est plus petite que celle des Louisianais.

Céline nous fit une démonstration de décorticage en tordant la tête d'abord puis en remuant la queue du crustacé pour libérer les chairs: le Dr Labrie y ajouta un truc de son cru en suggérant de garder la queue intacte pour manipuler ensuite la crevette, comme elle se prend alors mieux pour y faire trempette.

Du poisson frais, ça ne sent pas, rappelle Marcel qui a convaincu plus d'un restaurateur du Bas-du-Fleuve ou de la Gaspésie de servir du poisson frais local là où l'on ne servait que du surgelé venu d'ailleurs.

Le crabe ne peut évidemment être servi frais dans les centres éloignés des lieux de prise contrairement au homard qui a une vie terrestre plus longue. On le cuit sitôt débarqué et ce sont les chairs que l'on met en conserve pour fins de consommation, à moins bien sûr que vous ne soyez de ces privilégiés qui attendent les pêcheurs au retour d'une expédition, sur le bord de quelque vieux quai... André explique que le crabe vit en eau profonde et "décompresse" lorsqu'on le sort de l'eau de sorte qu'il meurt beaucoup plus rapidement, et comme le homard, se vide alors de son contenu.

— On pourrait manger des

oursins aussi, suggère le Dr Labrie à la ronde: en effet, les oursins se vendent "pas cher du tout" (Steinberg Lebourgneuf en a annoncé déjà à 35 cents la livre); on les pèle comme une orange et les côtes se détachent, des oeufs crus que l'on déguste à la petite cuiller comme du caviar.

Les poissons n'ont pas fini de nous surprendre par leurs moeurs. Ainsi, les crevettes naissent à la fois mâles et femelles et s'autofécondent vraisemblablement. La plupart deviennent femelles au cours de leur vie adulte mais quelques-unes resteront mâles toute leur vie. On cuit les crevettes en mer et si vous assistez à l'arrivage d'un chalutier à Sept-Iles par exemple, on vous les servira toutes fumantes encore au sortir des cales. "Et ça se mange comme des pinottes."

Le Dr Labrie, qui est responsable de la formation des trieurs qui feront l'inspection et la classification des poissons aux usines et débarcadères de poissons lorsque la loi sur les produits marins sera en vigueur le 1er avril 1984, est un partisan de la qualité et il n'hésite pas à affirmer que des lots complets seront rejetés s'ils s'avèrent de qualité douteuse. Déjà un bon pas a été fait en ce sens. Pour les consommateurs, il dit regretter que nous n'achetions pas davantage de poissons entiers et non seulement en filets comme ils se prêtent à de maints apprêts, les abats, la tête et la queue servant à constituer un fumet.

"Prenez la morue par exemple, dit-il, tout se mange!" Et la langue, et la queue, et les bajoues, et la tête. Alouette!



Céline sert des carottes en julienne, persillées, pour accompagner le crabe en coquille aux fruits de mer à Louise Morin, de Saint-Rédempteur.



Du crabe en coquille Saint-Jacques, une présentation très savoureuse.



Il est facile de décortiquer une crevette, en gardant la queue pour la fin, surtout si on veut faire trempette.



Céline Martin au milieu de ses invités: le Dr Marcel Labrie et André Bordeleau de l'inspection des poissons au MAPAQ, Louise Morin et Cécile Baker de Saint-Rédempteur.

1er d'une série de 7 articles

DES KILOS EN TROP?

Les statistiques démontrent que des dizaines de milliers de personnes, en Amérique du Nord, souffrent, pour diverses raisons, d'embonpoint. Grâce à la collaboration d'une éducatrice physique et d'une diététiste, LE SOLEIL offre à ses lecteurs une série d'articles sur le sujet espérant apporter un éclairage utile sur les causes et les remèdes de ce mal.



Par Louise Poirier, coordonnatrice Kilo-Québec au CLSC La Source, et Chantal Duchesne, diététiste au cégep de L'Amoulo.

(collaboration spéciale)

IL N'Y A PAS DE RÉGIME MIRACLE

Vous désirez perdre quelques kilos? Vous n'êtes sûrement pas seul(e) puisque 50 pour 100 des adultes québécois souffrent de surpoids, voire même d'obésité. Ce n'est pas étonnant; nous mangeons en moyenne deux (2) kilos d'aliments par jour soit trois quart (¾) de tonne par année (surtout trop de sucre et trop de gras) et que seulement 20 pour 100 d'entre nous font de l'activité physique une fois par semaine!

Pour remédier à ce problème d'embonpoint, on est souvent tenté d'essayer des méthodes rapides, des "RÉGIMES MIRACLES". Or, 80 à 90 pour 100 des gens qui suivent de tels régimes aboutissent à un échec. C'est vrai, il n'est pas tellement difficile de maigrir, le problème

c'est de RESTER MINCE... Vous l'avez sûrement constaté: les régimes les plus efficaces ne sont pas ceux qui font maigrir le plus rapidement mais... le plus lentement!

La méthode proposée dans cette série de sept (7) articles hebdomadaires repose sur une approche positive du problème d'embonpoint. En effet, un régime alimentaire, seul, peut avoir un aspect négatif: ON ATTEND EN SE PRIVANT... Cependant, jumelé à un programme d'activité physique, il devient doublement efficace puisque "ON PASSE A L'ACTION", on fait quelque chose pour maigrir qui, en plus, améliore votre condition physique, votre bien-être, et... votre apparence! Etes-vous prêt(e) à tenter l'expérience avec nous?

EST-CE QUE "JE DÉSIRES VRAIMENT MAIGRIR"?

C'est la première question qu'il faut se poser. Or, on ne peut fixer un poids spécifique qui convienne à toutes les personnes de même taille, même âge, même sexe. Le poids qui vous convient le mieux est fonction de votre ossature propre, de votre musculature, de votre taille. C'est en somme, le poids où vous avez meilleure mine, où vous êtes en meilleure forme. Certaines personnes paraissent ou se sentent mieux quand elles pèsent un peu plus que ne le tranchent les statistiques alors que ce poids additionnel provient de muscles

plus fermes, non d'un excédent de graisse.

Vous seul(e), en toute objectivité, devez déterminer si vous avez vraiment "BESOIN DE MAIGRIR" en laissant de côté l'opinion DES AUTRES et l'idéal social de MINCEUR. Nous vous proposons deux petits tests qui peuvent vous aider à prendre ou non cette décision.

LE TEST DE LA PINCEE (à faire immédiatement)

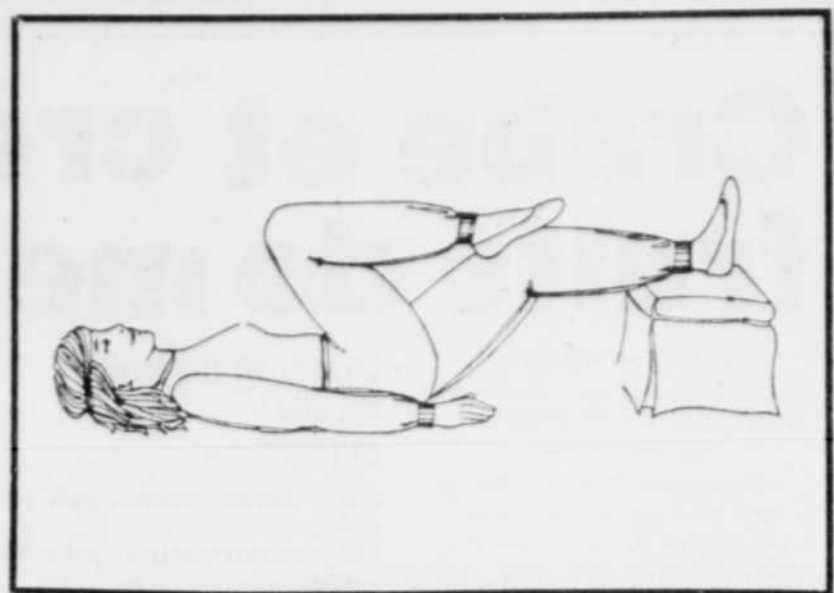
1— Pincez l'arrière de la partie supérieure du bras (peut se faire aussi à la taille et à l'abdomen).

2— Si vous réussissez à saisir plus d'un pouce de graisse entre vos doigts, c'est vraisemblablement que vous présentez un excédent de gras et, en définitive, de poids... (ce test vaut surtout pour les gens de moins de 50 ans).

LE TEST DU MIROIR (à faire seul(e) chez soi ce soir)

1— Déshabillez-vous complètement et placez-vous devant un grand miroir.

2— Examinez-vous attentivement pendant 4 à 5 minutes, des pieds à la tête, de tous



Exercice pour l'abdomen.

les côtés et... sans détourner le regard!

3— Répondez à la question suivante: "est-ce que je m'aime et m'accepte ainsi ou bien est-ce que je désire maigrir, m'améliorer?"

QUEL OBJECTIF ME FIXER?

Si après avoir passé ces deux tests, vous concluez ceci "j'ai un problème de poids et je veux faire quelque chose pour le régler", il est important que VOUS ACCEPTIEZ LA RESPONSABILITÉ ENTIERE DE VOTRE POIDS. Personne ne peut vous FAIRE MAIGRIR. Par contre, cette chronique vous en donnera les moyens.

Peu importe le poids que vous désirez atteindre, nous vous suggérons de perdre 1 à 2 livres (½ à 1 kilo) par semaine. C'est un objectif réaliste. Après tout, vous n'avez pas pris ce poids du jour au lendemain. Vous pouvez aussi vous fixer un objectif à moyen terme comme de perdre d'abord de 5 à 10 livres pas plus. Après... on verra.

COMMENCEZ AUJOURD'HUI

N'attendez pas à demain. Commencez tout de suite à changer graduellement vos habitudes alimentaires et d'activité physique.

Pour cette semaine, nous vous invitons à concentrer vos efforts sur les points suivants tout en choisissant vous-même

lesquels pourront s'intégrer à VOS habitudes de vie:

1— PESEZ-VOUS ET PRENEZ VOS MENSURATIONS à quelques endroits stratégiques (taille, abdomen, cuisses, etc...) Inscrivez ces données sur une feuille de papier en y laissant l'espace suffisant pour les reprendre à chaque semaine. Ecrivez aussi votre objectif pour la semaine et/ou pour les 7 prochaines semaines.

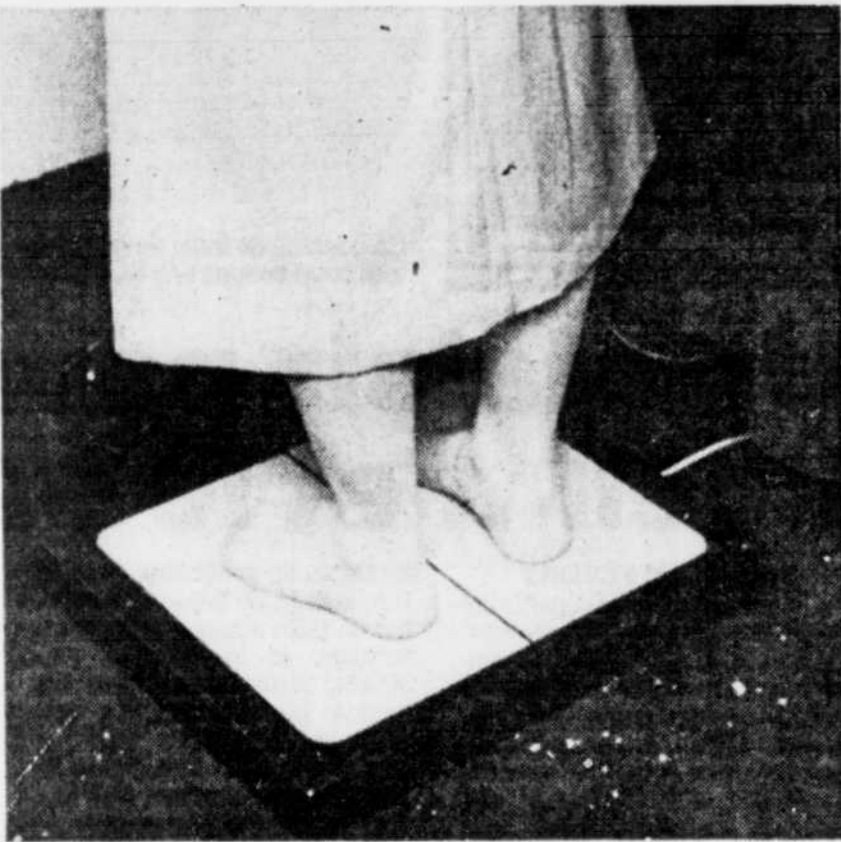
2— FAITES AU MOINS 3 FOIS / SEMAINE le premier des 7 exercices musculaires que nous vous donnerons au fil de la chronique.

POUR L'ABDOMEN:

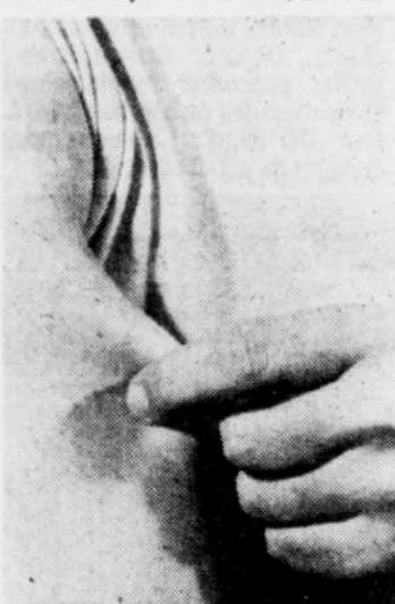
Couché sur le dos, les pieds en appui sur un banc (plus il est haut plus c'est facile), fléchir une jambe à la fois pendant 30 à 45 secondes. Reposez-vous et répétez une deuxième série. L'exercice est beaucoup plus difficile si vous fléchissez les 2 jambes ensemble.

3— AUGMENTEZ VOTRE DEPENSE D'ÉNERGIE QUOTIDIENNE en prenant l'escalier le plus souvent possible. Dès qu'il n'y a que 3 ou 4 étages à monter ou descendre. Pour plus de 4 étages, montez ou descendez les 4 premiers étages à pied.

La semaine prochaine, nous traiterons des principales causes de l'embonpoint.



Perdre une à deux livres par semaine.



Le test de la pincée.



STEINBERG

GRAND FESTIVAL DU HOMARD!

Centre Lebourgneuf
Place Ste-Foy

Les prix annoncés dans cette page sont valables aux supermarchés mentionnés ci-contre jusqu'à la fermeture samedi prochain 17h. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Si un article en réclame venait à manquer en rayon, demandez un coupon de garantie de prix au comptoir d'information.



Sauce à coquetel
DESJARDINS
Pot de 227 ml 1,75\$



Beurre à l'all
LACTANTIA
125 gr 0,96\$



HOMARD VIVANT

7²⁵
/kg

3²⁹
/lb

Jusqu'à épuisement de la marchandise



Si la température est de notre côté



de remise sur tout*

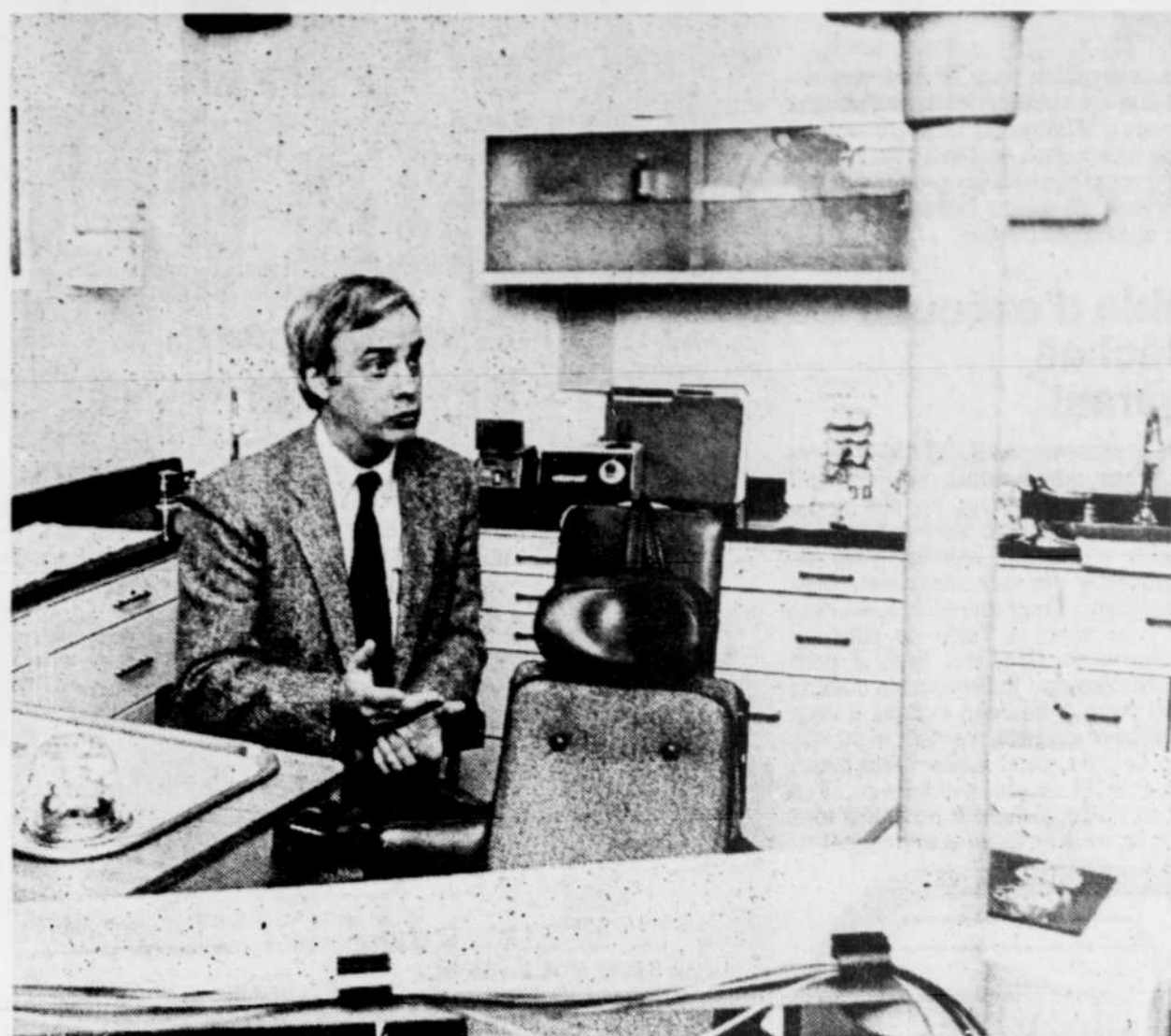
* achat minimal de 50¢/total avant taxe - à l'exception des billets de loteries et des produits dont le prix de vente fait l'objet d'une réglementation gouvernementale.

SUPER-SPECIAL
Le Grand Camembert - Anco

9⁸⁹
/kg

4⁴⁹
/lb

VENEZ LE DEGUSTER SUR PLACE



Selon le président de l'Ordre des dentistes, le Dr Marc Boucher, les personnes âgées négligent leurs soins dentaires et il faudra que les intervenants modifient leur approche.

Les gens âgés négligent leurs soins dentaires

par Robert FLEURY

Les personnes âgées sont les grands oubliés des soins dentaires. Et ils s'évitent beaucoup de problèmes de santé en général si on se préoccupait de leur mieux-être dentaire.

"Dans tous les secteurs, notre société s'est peu préoccupée jusqu'ici des personnes âgées, toute tournée qu'elle était vers les jeunes mais nous devons repenser notre approche et faciliter leur accès aux soins dentaires pour améliorer leur qualité de vie", explique le Dr Marc Boucher, de Sainte-Foy, président de l'Ordre des dentistes du Québec, dans une entrevue au SOLEIL clôturant le Mois de la santé dentaire.

"En fait, c'est toute notre approche de soins même qu'il faudrait modifier, former des dentistes en conséquence, modifier le contenu des cours pour mieux adapter les soins aux personnes âgées", de dire le Dr Boucher.

Les gens âgés ont des problèmes dentaires très particuliers. Maladies périodentaires,

dents qui manquent, caries, prothèses mal ajustées, difficultés de se rendre chez le dentiste, résistance à visiter un dentiste de peur de le déranger ou parce qu'on croit qu'il ne s'intéresse pas à eux parce qu'ils ont déjà une prothèse, les soins dentaires leur apparaissent souvent inaccessibles ou pour les autres alors qu'ils en auraient grand besoin eux-mêmes.

Ainsi de nombreux problèmes de malnutrition ou de digestion sont plus ou moins liés à l'état de la dentition. On mange moins, des prothèses mal ajustées ou une maladie périodentaire rendent pénibles le fait de manger, on se nourrit donc insuffisamment, on ne mange souvent que des aliments peu consistants et cette alimentation pauvre a pour effet de désarmer le système immunologique de l'organisme, favorisant l'apparition des bactéries, des caries et de maladies dentaires.

"C'est toute l'approche de la société qu'il faut modifier, d'expliquer Marc Boucher; peu de maisons de retraite ou de ma-

lades chroniques disposent d'effectifs ou d'équipements adéquats pour s'occuper des problèmes dentaires de leurs pensionnaires", dit-il. Les dentistes eux-mêmes doivent modifier leur approche, les DSC et centres communautaires se préoccuper de cette dimension des soins aux personnes âgées.

"Une bonne hygiène buccale et une bonne campagne d'information peuvent jouer un rôle déterminant dans l'amélioration de la santé dentaire des gens âgés, dit-il, car il est aussi important de bien se brosser les dents à 70 ans comme à 7 ans."

Une mastication adéquate est le premier pas vers une bonne digestion. Or, on constate que le tiers seulement des gens qui portent des prothèses ont un appareil adéquat, d'où des problèmes d'alimentation et de santé.

Les adultes qui sont aujourd'hui dans la force de l'âge doivent aussi être sensibilisés dès maintenant sur l'importance des soins dentaires car ils constitueront les retraités de demain.

On consomme 10 fois trop de sel

par Robert FLEURY

Les Canadiens en général consomment de 10 à 20 fois trop de sel dans leur alimentation soit l'équivalent de deux cuillerées à thé par jour alors que nous n'en avons besoin que d'un quart de cuillerée à thé.

Selon la conseillère en consommation et économie familiale, Lorraine Labelle, en tournée de promotion pour NoSalt, un succédané hyposodique de sel de la compagnie Mitchum-Thayer, des études récentes de Santé et Bien-être Canada révèlent qu'il faut réduire la consommation de sel d'autant plus que, de l'avis des médecins, la surconsommation de sel conduit à l'hypertension, à la rétention et même aux maladies cardio-vasculaires.

"L'habitude du sel est très ancrée chez tous les âges. Même l'enfant tend à saler ses aliments avant même d'y goûter. Combien d'entre nous salent leur soupe sans y goûter, par habitude", de dire Mme Labelle.

Le sel est dur sur les reins des enfants s'ils en abusent et les enfants en bas âge ne sont pas épargnés loin de là bien qu'on trouve maintenant sur le marché des aliments pour bébés dépourvus de sel. "En fait, les fabricants mettaient du sel non pas pour plaire au bébé mais pour plaire à la mère qui ne pouvait s'empêcher d'y goûter", dit Lorraine Labelle.

Le sel est un agent de conservation naturel qui est ajouté dans tous les aliments manufacturés et, par conséquent, les consommateurs n'ont pas à craindre de manquer de sodium dans leur organisme s'ils diminuent leur consommation de sel de table dans leur alimentation. C'est pourquoi on trouve maintenant sur le marché des produits

comme NoSalt ou d'autres succédanés (Nusalt en est un autre) qui sont à base de chlorure de potassium: cela goûte le sel, dans une plus faible mesure, un peu plus fade, et on utilise de tels succédanés pour "goûter salé" si on hésite à carrément se passer de sel sur des aliments. En fait, on doit utiliser une dose de moitié seulement de chlorure de potassium là où les recettes alimentaires réclament une dose complète de sel. Evidemment, c'est plus cher, beaucoup plus cher que le sel extrait naturellement de nos mines.

"Il y a une disproportion beaucoup trop forte de consommation de sodium en comparaison avec le potassium dans notre alimentation", de rappeler Mme Labelle, qui, bien qu'elle prêche pour sa paroisse, n'en dit pas moins des vérités dignes de La Palice: il y a peu de risques que nous consommions trop de potassium, car les aliments en contiennent naturellement peu, alors que le sodium est omniprésent et surconsommé en abondance.

Ainsi sert-on souvent des croustilles, des arachides salées avec de la bière ou des boissons alcoolisées pour en favoriser la consommation. On ignore que le sodium se dissimule souvent dans une foule d'aliments qu'on ne soupçonnerait pas au premier abord. Ainsi, une tasse de cottage crémeux contient-elle autant de sodium que huit tranches de bacon, une boule de cottage (crèmeux tous les jours) autant qu'une poignée d'arachides salées. Même les corn flakes que vous mangez au déjeuner en contiennent 256 mg par tasse. D'autres comme les cornichons dill, le thon en boîte, les viandes et charcuteries en contiennent de fortes por-

tions également. Jusqu'au bicarbonate de soude contenu dans "la p'tite vache" qui renferme beaucoup de sodium. Les diners surgelés en contiennent évidemment de bonnes doses.

"On croit à tort que la diminution de sel fera maigrir", de rappeler Mme Labelle: en fait, c'est une impression fautive car l'élimination se fait plus rapidement si les reins ne sont pas embarrasés par le so-

dium mais elle se fera quand même s'il y a rétention temporaire. De même est-il exact que les grands sportifs ou des adeptes d'exercices physiques à forte transpiration doivent-ils consommer un peu plus de sel que les autres pour combattre la perte d'eau, la déshydratation, qu'engendre une forte sudation, mais ces gens sont l'exception.

De même le chlorure de potassium est-il contre-indiqué aux diabétiques, ainsi

qu'on peut le lire sur l'étiquette de NoSalt, aux personnes souffrant de maladies rénales ou cardio-vasculaires.

"Les consommateurs devraient prendre l'habitude de saler moins et d'utiliser davantage de fines herbes ou du jus de citron pour relever la saveur de leurs aliments, ce serait bien moins dommageable et tout aussi savoureux", de conclure la conseillère en économie familiale.

Nous avons une profusion de dormeuses à diamant et une surabondance de pendentifs!

D'où ce **RABAIS de 25%**
(pour une courte période seulement)

C'est vraiment pour une courte période (voir les dates ci-dessous). Comme notre assortiment comprend au bas mot des centaines de pièces, nous vous prions de venir faire votre choix dès maintenant.

Car ce qui restera s'en ira dans un magasin Birks d'une autre ville pour que d'autres aient aussi la chance de profiter de cette merveilleuse vente à rabais.

Tous ces bijoux ont un seul diamant serti sur or jaune ou blanc 14 ct.

Prix courants: de \$200 à \$12,000
PRIX RÉDUITS: de \$150 à \$9,000
Jusqu'au samedi 21 mai

16, Côte de la Fabrique Place Ste-Foy
Place Fleur de Lys
692-3822

BIRKS
JOAILLIERS

Goûtez au plaisir de lire

LE SOLEIL

abonnez-vous!

647-3333

VOUS VOULEZ DES SPECIAUX

CONSULTEZ la revue L'ESCABO!

RABAIS DE 4000\$

8998\$
n.p.c. 129,99\$

Structure de cabanon

8' x 8'. Style: Normand. Comprend: 5 pièces de structure.

Matériaux de finition disponible à bas prix!

RABAIS DE 1000\$

SPECIAL 2798\$

Table à pique-nique

en épinette pré-coupée, très robuste, non assemblée.

n.p.c. 37,99\$

RABAIS 50,00\$

SPECIAL 11898\$

Perceuse ou tournevis électrique sans fil

avec chargeur pour batterie. Grosseur: 3/8". Coffre et batterie inclus.

n.p.c. 168,98\$

RABAIS 20,01\$

SPECIAL 5998\$

Brouette

4,4 pi. cu. manchon d'acier, roue gonflable.

n.p.c. 79,99\$

Prix payez et apportez Effectif jusqu'au 31 mai 1983

TOUCHATOU

VILLE VANIER
445, boul. Pierre-Bertrand
687-2960

CHARLESBOURG
1200, 80e Rue est
628-0450

SAINT-ROMUALD
2, rue du Progrès
839-0621

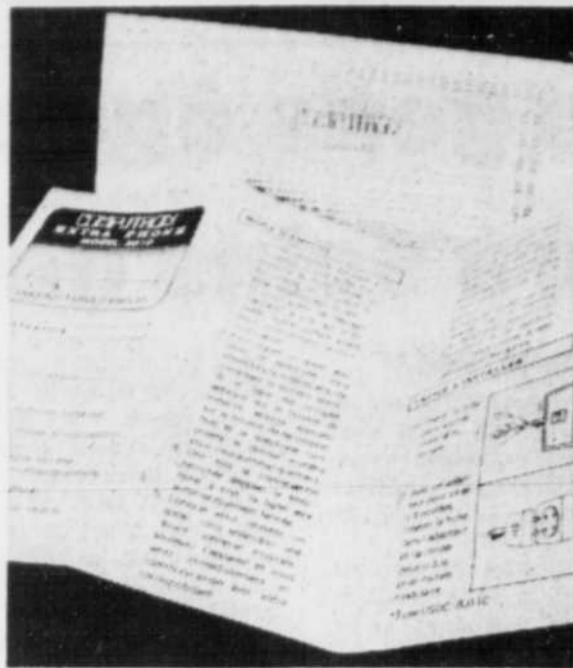
Nos mentions de prix courants se rapportent exclusivement aux magasins TOUCHATOU

bloc-notes
par Robert FLEURY

Cessez de polluer... et économisez

Une vérification gratuite et un ajustement tout aussi gratuit du carburateur de votre automobile, ça vous dit quelque chose? C'est Environnement Québec et Canada qui vous paient la traite du 17 au 27 mai, à Place des Quatre-Bourgeois (de 9h à 17h) excepté le dimanche.

Saviez-vous que la plupart des automobilistes roulent avec un mélange trop riche en essence et gaspillent ainsi bien inutilement, les garagistes masquant parfois certains problèmes de cette façon. On en profitera pour vérifier l'émission de vos gaz d'échappement (non, il n'y aura pas de police et vous ne risquez pas de vous faire coller un avis de 48 heures). Une excellente initiative qui, si vous prenez 15 minutes de votre temps, vous permettra peut-être de réduire la pollution de l'environnement. Si tout le monde fait ça, on n'en respirera que mieux... C'est ouvert le 23, Fête de la Reine...



Français... impeccable
STEINBERG qui avait adopté une attitude plutôt cavalière en offrant en vente un téléphone électronique dans un français absolument déplorable sans se soucier de sa responsabilité comme distributeur dans une promotion au cours de l'hiver, vient d'offrir à nouveau cet appareil en promotion mais cette fois dans un français presque impeccable. Alors bravo, voilà qui est beaucoup mieux!

Communications d'affaires

Bell Canada organise, pour la deuxième année, une Semaine des communications d'affaires pour ses abonnés d'affaires, du 16 au 20 mai, au Holiday Inn de Sainte-Foy, de 12h à 19h. L'information regroupera plusieurs produits et services qu'il s'agit de haute technologie, d'inturbains, de télé-informatique.

Incapable d'exécuter...des tâches ménagères!

Si vous vous souvenez de R2D2 de la Guerre des étoiles, sachez que Heatkit, un fabricant réputé d'appareils électroniques en pièces détachées, mettra sur le marché Héro I, un robot similaire capable d'avancer, tourner, saisir de petits objets, détecter des sons, s'exprimer dans un langage nazillard... Programmable, il est doté de mémoire. Il se meut à l'aide de piles rechargeables, tourne la tête, etc. Bref, il peut devenir votre compagnon indispensable comme votre chien, ou votre ordinateur, surtout si vous lui montrez à aboyer! En effet, il ne sait ni faire la vaisselle, ni votre lit ou même passer l'aspirateur. Vous voyez, même lui ne veut pas faire ça! Il se vendra \$2,200 en pièces détachées ou \$3,800 tout assemblé si jamais vous lui trouvez une utilité!

ROULEZ SANS VOUS FAIRE ROULER
Philippe Edmonston
guide des nouveaux modèles

apa
en collaboration avec l'A.P.A.

1983

Roulez sans vous faire...
Direct, sans complaisance, féroce à l'occasion, Philippe Edmonston vient de publier aux Editions de l'homme (\$11.95) "Roulez sans vous faire rouler", édition 1983, question de vous éviter de vous faire passer un citron. Ses analyses tiennent compte des plaintes reçues à l'APA et des améliorations apportées par les manufacturiers. Il évalue de plus, cette année, les véhicules en fonction de critères d'économie, de sécurité, de fiabilité. Il met en garde les acheteurs potentiels sur les pièges à éviter en magasinant, comment distinguer l'aubaine de l'attrape-nigaud. Si vous n'avez pas lu récemment un Roulez... et que vous êtes un acheteur potentiel, ce volume peut s'avérer un atout des plus profitables et se lit agréablement.

Woolco
Boutique des produits cosmétiques

Rabais de 33 1/3% SUR NOTRE COLLECTION 1983 DE LUNETTES DE SOLEIL Riviera

Choisissez parmi notre vaste sélection de modèles avec montures en plastique ou en métal.

Prix courants Woolco, la paire: \$10 à \$19

6⁶⁷ à 12⁶⁷
la paire

Shampooing colorant Nice'n Easy
Tous tons.

3⁵⁹
chac.

ÉCONOMISEZ 50¢ à votre prochain achat de produits Nice'n Easy

Au détail: Sur présentation de ce coupon par le client au moment de l'achat de Nice'n Easy, Clairol vous rembourse 50¢ plus les frais d'administration normaux. Toute autre utilisation de ce coupon constitue une fraude. Les factures, prouvant l'achat dans les 90 jours précédents d'une quantité suffisante de produits pour valifier tous les coupons de remboursement, doivent être montrés sur demande. Les coupons seront nuls et non avenue s'ils sont présentés pour remboursement par des agences, courtiers ou autres qui ne sont pas des distributeurs agréés de nos produits, à moins d'y être autorisés spécifiquement par nous. Tous les coupons présentés pour remboursement deviennent la propriété de Clairol Canada. Valeur marchande: 1170¢. Pour déterminer le remboursement, contactez Clairol Canada, C.P. 3000, Saint-John (Nouveau Brunswick) E2L 4L3. Un seul coupon par article. Coupon remboursable seulement au magasin suivant.

1346907H

Des légumes en conserve sans sel

par Robert FLEURY

Les épiciers unis Métro-Richelieu lanceront à compter de la semaine prochaine une nouvelle gamme de légumes en conserve mais sans sel ajouté, contrairement à la pratique répandue dans l'industrie de la conserve au Canada. De marque Del Monte, les contenants seront identifiés par une bande rouge posée en travers sur l'étiquette et portant la mention "pas de sel ajouté".

En introduisant ces conserves sans sel sur le marché québécois, Métro-Richelieu reprend ainsi l'expérience testée sur le marché ontarien auparavant par Conserveries canadiennes Ltée (distributeur de Del Monte). Dans ces conserves, chaque portion de 100 g, soit l'équivalent d'une demi-tasse, ne contient que de 1 à 5 mg de sodium en comparaison de 50 à 400 mg dans le cas des conserves de légumes traditionnels.

"Il est vrai que depuis quelques années, le consommateur est attiré de plus en plus par les légumes frais qui, eux, ne contiennent que très peu de sodium", de commenter Elisabeth Lalonde-Macloed, chef des relations aux consommateurs du groupe Métro-Richelieu, mais "les conserves continuent d'occuper une part importante dans le garde-manger et les légumes non additionnés de sel augmentent ainsi les choix du consommateur soucieux de sa santé".

Les groupes témoins consultés par Métro-Richelieu dans cette opération étaient sensibilisés à l'importance de la diminution de la consommation de sel dans l'alimentation et souhaitaient l'introduction d'une alternative aux conserves "salées".

Selon Mme Lalonde-Macloed, les petits pois sucrés et le maïs à grains entiers dégustés "au naturel" leur ont semblé plus délicats. Par contre, comme ces deux légumes sont à forte teneur en sucre naturellement, il a fallu ajouter un petit peu de sucre en plus dans les conserves pour éviter au sucre naturel du légume d'être absorbé par le liquide.

Mme Macloed se dit consciente que malgré l'absence de preuves formelles qui relient le sel aux maladies artérielles, il est établi que les populations qui en consomment de fortes quantités sont plus sujettes à l'hypertension. Or, au Canada, 9 pour 100 des Canadiens en sont atteints, 20 pour 100 y étant prédisposés génétiquement. "Plus de six millions de Canadiens ont donc intérêt à surveiller leur consommation de sel", dit-elle.

L'absence de sel n'affecte en rien les qualités de conservation des aliments ainsi mis en conserve, la stérilisation en assurant la garde. "C'était uniquement une question de goût", de dire Mme Macloed.

Même si les conserves sont sans sel ajouté, il ne faut pas croire qu'elles sont moins chères que les autres, au contraire, elles peuvent avoir tendance à se vendre plus cher dans quelques cas parce qu'on les livreraient en caisses de 12 au lieu de 24, nous dit-on, et le distributeur aurait refusé de maintenir les prix de ces conserves au même coût que les autres. Il ne faudra donc pas se surprendre de payer plus cher... pour moins!

<p>Pampers Paquet de 30 de jour, 24 super absorbantes ou 22 de nuit</p> <p>3⁷⁹ le paquet</p>	<p>Crest 100 ml.</p> <p>1²⁷ chac.</p>	<p>Shampooing Pret Tous types. 300 ml.</p> <p>2⁵⁹ chac.</p>	<p>Désodorisant antisudoral Secret 200 ml en aérosol, 75 ml à bille ou 60 g en bâton</p> <p>2⁰⁹ chac.</p>
<p>Savonnettes Ivory 4 savonnettes de 100 g</p> <p>1¹⁹ chac.</p>	<p>Protection légère Carefree Paquet de 30</p> <p>2⁰⁹ le paquet</p>	<p>Nettoyant Efferdent pour dentiers Paquet de 84 comprimés et 12 en PRIME.</p> <p>2⁴⁹ le paquet</p>	<p>Cartouches à raser Atra Paquet de 15</p> <p>3²⁹ le paquet</p>
<p>Crème à raser Gillette 300 ml et 50 ml en PRIME</p> <p>1⁹⁷ chac.</p>	<p>Fixatif Adorn Tous types 400 ml.</p> <p>2³⁹ chac.</p>	<p>Shampooing, revitalisant ou mousse Woolco pour le bain 1 litre.</p> <p>2⁴⁹ chac.</p>	<p>Chasse-insectes OFF 250 g en aérosol</p> <p>3⁶⁹ chac.</p>
<p>Rabais de 1.50! Trois ombres à paupières de Maybelline Choix de 6 magnifiques teintes pour compléter votre garde-robe Prix courant Woolco, chac.: 3.99</p> <p>2⁴⁹ chac.</p>			
<p>NOUVEAU! Mascara de Flame Gio pour de beaux cils Contient du panthénol et des protéines, avec une brosse conçue pour mettre vos cils en valeur.</p> <p>2⁴⁹ chac.</p>			

BOUCHERIE VARIÉTÉ
628-3225

Ces prix sont en vigueur jusqu'au 24 mai inclusivement.

BOEUF HACHÉ MAIGRE (sac de 10 lb) frais 2.95 kg 1.79 lb	BOEUF HACHÉ MI-MAIGRE (sac de 10 lb) frais 3.06 kg 1.39 lb	BIFTECK BOSTON (surlonge désossée) 5.93 kg 2.69 lb	CUBES pour brochettes et fondues 7.47 kg 3.39 lb
--	---	---	--

VARIÉTÉ DE FRUITS ET LÉGUMES

GILLES PETITCLERC propriétaire AMENE TES AMIS!	FILET MIGNON (4 à 5 lb en morceaux) 8.80 kg 3.99 lb	ROSBIF DU ROI (surlonge désossée) 5.49 kg 2.49 lb	POULES A BOUILLIR "Utility" 3-4 lb 1.52 kg .69 lb
---	--	--	--

OUVERT 7 JOURS

FILET DE SOLE surglé en boîte de 5 lb 5.71 kg 2.59 lb	LONGE COURTE T-BONE (environ 12 kg ou 25 lb) 4.39 kg 1.99 lb	CAFÉ LE CHIEN D'OR moulu à votre choix 7.25 kg 3.29 lb	CUBES POUR BOEUF BOURGUIGNON 5.05 kg 2.29 lb
--	---	---	--

Prix en vigueur jusqu'au 28 mai 1983. Venez tôt pour un meilleur choix!

Achetez Woolco... partez gagnant!

5401, boul. des Galeries Québec, Québec
LES GALERIES STE-ANNE
2960, boul. Ste-Anne Giffard, Québec
LES GALERIES CHAGNON
20, est. ch. Trans-Canada Lévis, Québec
LES GALERIES CHAGNON

La taxe ascenseur monte... mais ne descend guère!

par Robert FLEURY

Si les automobilistes québécois profitent actuellement d'une guerre des prix de l'essence, ils n'en paient pas moins trois cents de trop le litre en taxe de vente provinciale, la taxe de vente de 40 pour 100 étant calculée

à partir d'un prix moyen de vente de 55,3 cents le litre d'essence régulière à Montréal alors que les prix moyens se situent actuellement à 45,5 cents le litre.

Selon un relevé effectué en début de semaine par LE SOLEIL,

la plupart des stations et libre-service de la région de Québec affichaient des prix variant de 44,5 cents le litre à 47,7 cents, la grande majorité affichant une moyenne de 45,5 à 45,9 cents le litre d'essence régulière. C'est la troisième

baïsse successive en autant de mois, et tout indique que l'année 1983 continuera ainsi et jusqu'à l'été 1984 à voir les prix de l'essence fluctuer avec une variation de 10 cents le litre, soit la part prise par les raffineurs.

Boulevard Sainte-Anne à Beauport, Henri-Bourassa à Charlebourg, 1ère Avenue dans Limoilou ou avenue du Colisée, boulevard Hamel à Vanier, Père-Lelièvre à Du Berger ou Masson à Les Saules, Kennedy à Lévis, toutes les artères importantes de la région de Québec, jusqu'au boulevard Laurier à Sainte-Foy ou Charest à Québec affichaient un prix moyen de 45,5 cents le litre, plusieurs audacieux affichant même des prix aussi bas que 44,5 cents le litre au centre-ville de Québec, boulevards Hamel ou Charest.

Cette situation n'est pas exclusive à la région de Québec puisque dans l'Estrie, cette semaine encore, les prix avoisinaient les 44 cents. Dans la région de Sorel, ils sont même descendus à 42,5 cents.

En février, durant la guerre des prix généralisée, les taxes de vente de 40 pour 100 étaient de 13,6 cents pour le régulier (47,6 cents), de 14,6 pour le super sans plomb (51,1 cents), 15 cents pour le super sans plomb (52,5) et de 13,4 cents pour le carburant diesel, (46,9 cents), soit trois cents de moins en

Québec mais le ministère du Revenu tarde à faire de même cette fois-ci. Or, les prix n'ont cessé de baisser depuis le rajustement de cette taxe à 15,8 cents le litre pour l'essence régulière le 25 mars 1983.

Cette taxe est de 15,8 cents pour le régulier (55,3 cents aux pompes), 16,8 cents pour le sans-plomb (58,8), 17,2 pour le super sans plomb (60,2) et de 14,4 cents pour le diesel (50,4) depuis le 25 mars 1983. Par contre, la taxe sur le propane utilisé dans les véhicules routiers a été abaissée de 4,8 cents le litre à 11 cents le litre actuellement (38,5 cents) par suite d'une décision du ministre Jacques Parizeau lors du budget de la semaine dernière.

En février, durant la guerre des prix généralisée, les taxes de vente de 40 pour 100 étaient de 13,6 cents pour le régulier (47,6 cents), de 14,6 pour le super sans plomb (51,1 cents), 15 cents pour le super sans plomb (52,5) et de 13,4 cents pour le carburant diesel, (46,9 cents), soit trois cents de moins en

moyenne, une économie de taxe de l'ordre de 20 pour 100 par rapport aux prix actuels.

La taxe ascenseur monte... mais ne descend guère! Et pour

cause car elle rapporte ainsi au Trésor québécois une vingtaine de millions de dollars en plus à tous les mois pour des revenus totaux de \$1.193 milliard annuellement. 7,2 milliards de litres d'es-

sence par an à trois cents, c'est \$216 millions en plus en fermant les yeux si la guerre devait durer toute l'année. De quoi ravir les comptables du ministère des Fi-

La guerre des prix de l'essence pourrait prendre fin aujourd'hui

MONTREAL (PC) — Le dernier épisode de la guerre de prix de l'essence pourrait prendre fin aujourd'hui: Texaco a avisé ses détaillants qu'elle haussait d'un coup ses prix de 10 cents, hier, pendant que se répandait la rumeur d'une grève de l'essence, non confirmée toutefois.

Les concurrents se donnaient le temps de réfléchir, hier, avant d'indiquer s'ils emboîteraient le pas. Mais lors des deux majorations antérieures par Shell et Impériale, le 2 mai dernier à 49,9 cents, les autres pétroliers avaient suivi avec empressement.

Texaco hausse ses prix parce qu'elle n'arrivait pas à couvrir complètement le coût des taxes sur l'essence, a expliqué le directeur des services administratifs de Texaco, M. Joseph Péleadeau.

La compagnie avait aussi mis fin, la veille, à la guerre de prix en Ontario parce qu'elle "perdait de l'argent sur chaque litre", a fait savoir un porte-parole, M. Bob Cameron. Le prix ontarien est passé à 46,2 cents le litre, laissant 4,4 cents pour les actionnaires et les investissements.

Plusieurs stations-service donneront 24 heures de répit aux consommateurs avant de relever leurs prix, a assuré de son côté Vincent Della Noce, président de l'Association des services de l'automobile.

Il a par ailleurs nié toutes les rumeurs de grève de l'essence.

"Je n'ai pas donné de mot d'ordre ni convoqué de réunion des membres et je n'ai aucune intention de le faire. Ce n'est pas le temps de jouer avec les nerfs des consommateurs", a affirmé M. Della Noce.

Son association regroupe 5,443 stations-service au Québec.

A l'Assemblée nationale

Pour sa part, le gouvernement québécois

pourrait modifier sa façon de calculer la taxe sur l'essence si les prix continuent à fluctuer, a indiqué, hier, le ministre des Finances, M. Jacques Parizeau.

Lors de la période des questions à l'Assemblée nationale, M. Parizeau a dit que la "prudence élémentaire" exigeait de voir comment la situation du prix de l'essence allait évoluer au cours des prochaines semaines avant de prendre une décision de modifier le système actuel.

Le problème a été soulevé par le député libéral de Vaudreuil-Soulanges, M. Daniel Johnson. Ce dernier croit que la méthode du ministre pour fixer le prix de la taxe de 40 pour 100 sur l'essence est tellement désuète que la taxe ne diminue que plusieurs semaines après une chute du prix de l'essence.

Selon le ministre Parizeau, il faut voir si le prix de l'essence va se stabiliser ou si les variations vont se poursuivre avant de prendre une décision finale.

"Je ne suis pas marié à une formule particulière", a-t-il dit.

Actuellement, le prix de la taxe est fixé à partir d'un échantillon du prix de l'essence au détail. L'échantillon est recueilli périodiquement auprès d'un certain nombre de stations-service.

Frontières

Quant au député libéral de Gatineau, M. Michel Gratton, il a relevé la grande différence de prix qui existe entre différents garages de l'Outaouais.

Il a cité des ventes d'essence à \$0,33 le litre à Hull et à \$0,52 le litre à Maniwaki, à 126 km au nord.

M. Gratton a exigé que le ministre proclame un prix unique pour toute la région de l'Outaouais.

VEDETTES DE LA SEMAINE

TUILE À PLAFOND
12" x 12" x 1/2".
Décorative.
Domtar, 4 motifs différents.
SPECIAL 34¢ chacune

BRIQUES DECORATIVES
Boîte de 24 briques.
1/2" d'épaisseur, 4 teintes, couvre 4 pi. ca.
SPECIAL 427\$ boîte

PAPIER À COUVERTURE
No 50. Largeur: 36".
Couvre 107 pi. ca.
SPECIAL 1047\$ rouleau

MARGELLES EN ACIER
36" larg. 24" haut. **1345\$**
42" larg. 24" haut. **1485\$**
49" larg. 24" haut. **2045\$**

BARDEAUX D'ASPHALTE
No 210 pour couverture
SPECIAL 747\$ paquet

3% L'ARGENT CLÉ
L'argent passe-partout!
La Carte Clé

GOUTTIÈRES "PRIMO"
Assortiment complet, galvanisées et émail blanc.
RABAIS 15%

TÔLE GAUFREE DE QUÉBEC INC.
49, Marie-de-L'Incarnation - Québec - Tél. 681-6221

SUPER-SPECIAL POËLE "CUISINIER"
Combustion contrôlée. 5 ans de garantie. Éligible à la subvention. Pare-étincelles inclus.
Prix du manufacturier 629 \$
399\$

LE RENO VATEUR
Materiaux de construction
Quincaillerie
Outils • Peinture
Poêles • Foyers
Cheminees • Etc

Vente Foyerama

EATON CANADA

UN JUSTE PRIX EATON D'UN OCEAN A L'AUTRE

Éblouissant!

Ces pièces de service, en plaqué argent "Silglass" résistant au ternissement, feront honneur à votre hospitalité

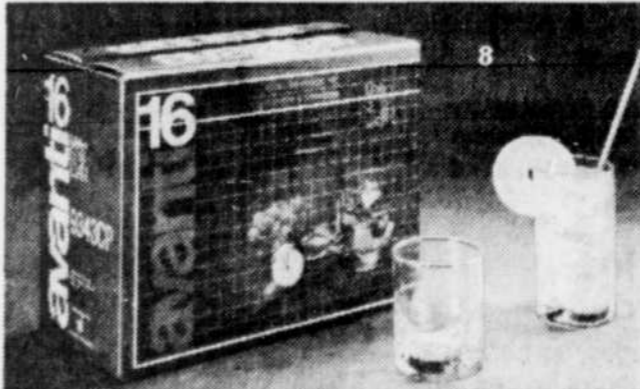
Accessoires importés d'Angleterre, aux motifs aussi délicats que de la dentelle. Profitez donc de ces prix spéciaux pour parer votre table des grands jours!

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| 1. Grand plat de service | 41.99 |
| 2. Plateau à gâteau | 28.99 |
| 3. Tasse et soucoupe | 12.49 |
| 4. Beurrier coquille | 6.49 |
| 5. Confiturier avec cuiller | 7.99 |
| 6. Plateau à condiments | 9.99 |
| 7. Plat à condiments | 32.99 |

Frais minimes de manutention pour la livraison des commandes de moins de 15,00. Frais de traitement applicables aux commandes de moins de 100,00 payables sur livraison.

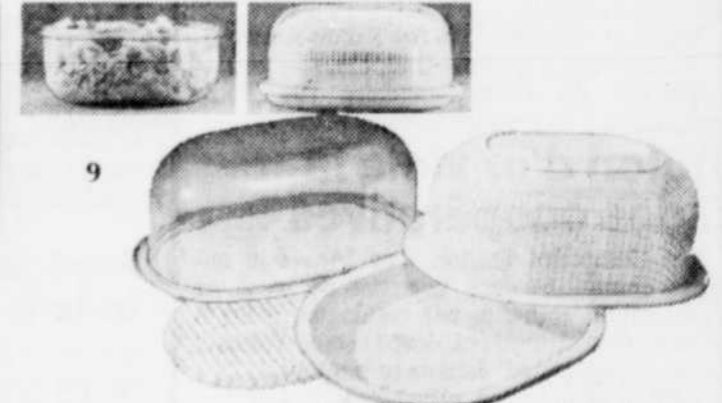
Frais de livraison imputables aux commandes livrées en dehors du circuit de livraison Eaton.

N.B. Les personnes de 65 ans et plus sont exemptées des frais de manutention et de traitement sur présentation d'une preuve d'âge.



"Avanti" ensemble de 16 verres
Prix Eaton **11.99** l'ens.

8. Pour servir les boissons rafraichissantes cet été, des verres aux lignes contemporaines avec une base massive. Verre transparent incolore. L'ensemble comprend 8 verres "Hi-ball" de 330 ml et 8 "Old Fashioned" de 225 ml.



Une idée d'Australie: le "Defroster Plus"
Prix Eaton **24.99** ch.

9. Un accessoire de cuisine aux multiples usages: pour décongeler les viandes, égoutter la laitue et les pâtes, conserver fruits, légumes et gâteaux. L'ensemble comprend un plateau-couvercle, un grillage, une passoire et un bol-cloche.

Demain, Eaton vous réserve des surprises!

Eh, oui! La vente Surprise Eaton va encore vous surprendre. Bon, maintenant vous savez ce que c'est **demain, jeudi 19 mai**, mais c'est tout ce que nous vous disons! Venez donc faire un tour, comme ça, par surprise... **Demain seulement!**

UN JUSTE PRIX EATON D'UN OCEAN À L'AUTRE

Eaton Place Ste-Foy et aux Galeries de la Capitale. Rayons 252 et 254. Venez ou téléphonez: **653-9311**

Soleil en jeu chez **EATON**

Du 21 au 28 mai

On fête l'architecture à Québec

par Vianney DUCHESNE
C'est demain midi que le premier ministre René Lévesque proclamera la période du 21 au 28 mai Semaine nationale de l'architecture au Québec. Ce sera en même temps le coup d'envoi de l'Archifête, cette fête de l'architecture mise de l'avant pour la première fois par l'Ordre des architectes du Québec.

L'Archifête, comme le précise le président de l'ordre, M. Hubert Chamberland, se veut une ouverture vers une concertation collective en matière d'architecture. Un public bien averti sur la chose architecturale, dit-il, devient un collaborateur de premier rang dans le choix des priorités devant gouverner la qualité de vie de notre cadre bâti. L'Archifête vise donc à mieux informer le public sur l'architecture et à amorcer la démystification du processus d'élaboration de la construction d'un bâtiment, à provoquer le dialogue avec le public et à entamer la

conversation entre architectes. A Québec, les activités du 21 au 28 mai seront surtout regroupées au Manège militaire de la Grande-Allée. Ce sera le rendez-vous quotidien pour participer aux cliniques, visiter des kiosques d'information, voir des expositions et regarder des jeunes construire leur propre ville imaginée.

Demain, l'Ordre des architectes du Québec remettra officiellement au gouvernement un mémoire sur l'architecture. Ce document vise non pas à cristalliser une orientation sur l'architecture québécoise, mais bien plus d'amorcer des échanges sur l'architecture pour en arriver à un consensus (public et architectes) sur la qualité de notre cadre bâti.

Des débats publics
Les citoyens auront l'occasion, au cours de l'Archifête, de se forger une idée de leur désir en ce sens. En effet, en plus des événements visuels comme les expositions,

les projections de films et les visites de lieux à l'architecture "reconnue", ils pourront participer à des colloques. Mentionnons, à ce sujet, la conférence qui aura lieu mercredi, le 25 mai, à 20h, à l'auditorium du complexe G. L'architecte italien Giorgio Grassi, de réputation internationale et collaborateur du réputé architecte Aldo Rossi, expliquera ses projets et ses réalisations. Une

excellente occasion de se familiariser avec une école de pensée qui fait sa marque en Italie et fait tourner les yeux du monde; d'autant plus que c'est ouvert à tous et gratuit. Samedi, le 28 mai, à 10h, ce sera un colloque au Musée du Québec qui attirera les Québécois. En tout cas, pour l'un des organisateurs, l'architecte Mario Lafond, c'est un événement dont devrait profiter

principalement les enseignants soucieux d'éveiller leurs élèves à leur milieu architectural puisque le thème est: les mots et la matière sur la didactique de l'environnement bâti. C'est en somme une initiation à la didactique de l'intervention de l'homme sur son milieu.

Dès lundi, et jusqu'à samedi le 28 mai, le Manège militaire de-

viendra un véritable centre de l'architecture. Tous pourront s'y informer et consulter sur place des spécialistes qui ne demanderont pas mieux que de répondre à leurs questions en matière d'architecture et d'économie d'énergie. Une clinique d'architecture quotidienne aura pour but justement d'aider les gens à planifier la réalisation d'un projet. On suggère, pour cette ac-

tivité, de prendre un rendez-vous en appelant à 525-7843, en après-midi. On s'attend aussi à ce que deux événements attirent l'attention des Québécois: l'opération "portes ouvertes" samedi et dimanche prochains et le rallye architectural de dimanche. Dans le premier cas il s'agit d'une trentaine d'immeubles que l'on pourra visiter durant ces deux jours alors que normalement

ils ne sont pas ou peu accessibles au public. La liste de ces endroits est fournie dans cette même page. Le rallye, lui, se veut une compétition accessible à tous pour faire observer l'architecture. Le départ aura lieu au parc de l'hôtel de ville à 10h, dimanche. Chacun des participants aura un programme avec explications et questionnaire à remplir tout au long du par-

cours dans le Vieux-Québec. Le tout prendra fin au Manège militaire à 14h et il y aura remise de prix en argent pour les vainqueurs. Finalement, rappelons que lundi, congé férié, ce sera la grande fête populaire au manège à compter de 14h. Pour toute information supplémentaire, on peut téléphoner au comité responsable de l'organisation à 692-1984.

Immeubles à visiter

L'opération portes ouvertes de l'Archifête invite les Québécois à se transformer en touristes dans leur propre ville en se rendant visiter, samedi et dimanche, entre 10h et 17h, des bâtiments qui généralement sont peu ou pas accessibles au grand public. Sur place il y aura toujours une personne compétente pour fournir les informations pertinentes afin que la visite soit profitable. Voici la liste de ces immeubles:

- Hôtel-Dieu de Québec:** 32 Charlevoix; fermé dimanche matin.
- Les Ursulines:** 2 rue Donnacona; entrée par le musée.
- Redoute Dauphine:** au parc de l'Artillerie, rue McMahon.
- Chapelle des Franciscaines:** 388 Grande-Allée.
- Chapelle des Soeurs Grises:** 945 Saint-Olivier; (Soeurs de la Charité).
- Chapelle du Bon-Pasteur:** 1080 de la Chevrotière.
- Ecole technique (CLSC):** 310 boul. Langelier.
- Maison Circe-Têtu:** 25 rue Sainte-Genève.
- Entrepôts Boswell:** 175 rue Saint-Paul.
- Eglise Chalmers:** rue Sainte-Ursule, voisin du 76.
- Chapelle du sanctuaire des MSC:** 71 rue Sainte-Ursule.
- Chapelle des Jésuites:** 1618 Dauphine, coin Monastère.
- Complexe G:** dernier étage, au 1039 de la Chevrotière.
- Hôpital Général:** 260 Langelier; entrée par le Monastère.
- Eglise Saint-Sauveur:** 215 des Oblats; s'adresser au presbytère en dehors des offices.
- Palais de justice:** 12 rue Saint-Louis.
- Centre expérimental d'art et de culture:** 65, Saint-Vallier est.
- Voûtes du Palais:** angle Saint-Vallier et Saint-Nicolas.
- Chapelle du couvent des Franciscaines:** rue de l'Alverne.
- Edifice Price:** 65 rue Sainte-Anne; hall d'entrée seulement.
- Petit séminaire:** 1 côte de la Fabrique; de 14h à 17h seulement.
- Ancien archevêché anglican:** 69 rue d'Auteuil (maintenant Auberge de jeunesse internationale).
- Eglise N.-D.-de-Jacques-Cartier:** 150, Saint-Joseph est; s'adresser au presbytère en dehors des heures d'offices.
- Eglise St. Andrew's:** 106 rue Sainte-Anne.
- Archevêché:** 2 rue Port-Dauphin.
- Théâtre du Petit-Champlain:** rue Petit-Champlain dimanche seulement.

Bouton d'or viole la loi des coopératives

Les Comptoirs Bouton d'or Inc., une entreprise spécialisée dans la vente de biens de consommation courante par catalogue, grâce à un réseau de distributeurs, devra cesser d'utiliser le terme "coopérative" dans sa présentation. Bouton d'or, lancé officiellement à la fin d'avril dernier à Montréal, s'affiche en effet comme "Coopérative à but lucratif", bien qu'étant incorporé uniquement en vertu de la loi des compagnies.

Le contentieux du service des coopératives du ministère des Finances, des Institutions financières et Coopératives du Québec vient de donner un avis selon lequel l'utilisation du terme coopérative par Bouton d'or constitue une violation de la loi des coopératives.

Signification de cet avis a été faite à Me Luc Sigouin, président des Comptoirs Bouton d'or Inc., qui devra faire la preuve qu'il s'y conforme d'ici au 31 mai prochain, sans quoi des amendes pourraient s'ensuivre.

"Personne d'autre qu'une coopérative ne peut employer le mot coopérative, en rapport avec ses opérations", a expliqué un porte-parole du service des coopératives.

Bouton d'or ne pourrait être incorporer comme coopérative éventuellement, parce que, en vertu des dispositions de l'article 81 de la loi des coopératives, des membres (distributeurs) ne peuvent acheter des produits de leur entreprise, pour les revendre ensuite avec profit, ce qui n'est pas le principe de fonctionnement d'une coopérative.

VENTE SURPRISE EATON!

10% à 20% de rabais!
Articles choisis de notre stock courant.

50% de rabais!
Aubaines élephantiques!

À surveiller de près!
"Soleil en jeu" chez Eaton
Pour le chalet, pour la maison, pour votre garde-robe estivale, choisissez notre cahier de 32 pages "Soleil en jeu". Profitez des offres avantageuses qu'il vous propose!

DEMAIN JEUDI, DANS TOUS LES MAGASINS EATON

Un rallye fructueux à travers tout le magasin! Soyez attentif, trouvez nos aubaines et surtout, dépêchez-vous... vous ne serez pas les seuls à suivre la piste!

10% à 20% de rabais!
Articles choisis de notre stock courant.

20% à 50% de rabais!
sur une sélection de marchandises à solder.

50% de rabais!
Aubaines élephantiques!

À surveiller de près!
"Soleil en jeu" chez Eaton
Pour le chalet, pour la maison, pour votre garde-robe estivale, choisissez notre cahier de 32 pages "Soleil en jeu". Profitez des offres avantageuses qu'il vous propose!

Une foule de surprises vous attend!

Certains articles déjà mis en solde auront été de nouveau réduits de 10% demain à notre vente Surprise.

Repérez les ballons rouges

À tous les étages, les ballons rouges survoleront les bas prix. Ayez l'oeil bien ouvert, ces indicateurs vous réservent des aubaines hors pair.

Achats en personne seulement. Vente Surprise Eaton. Jeudi 19 mai seulement.

EATON