

LE LAIT AU PLUS BAS PRIX			
SAC DE 4 LITRES	PERRETTE	PLUPART DES CONCURRENTS	ECONOMISEZ
HOMO	3,40\$	3,92\$	0,52\$
2%	3,20\$	3,72\$	0,52\$

**perrette**



L'avenir est aux pommiers nains, petits mais intensivement productifs, plantes comme on plante la vigne et, comme elle, greffés.

FRANÇOISE KAYLER

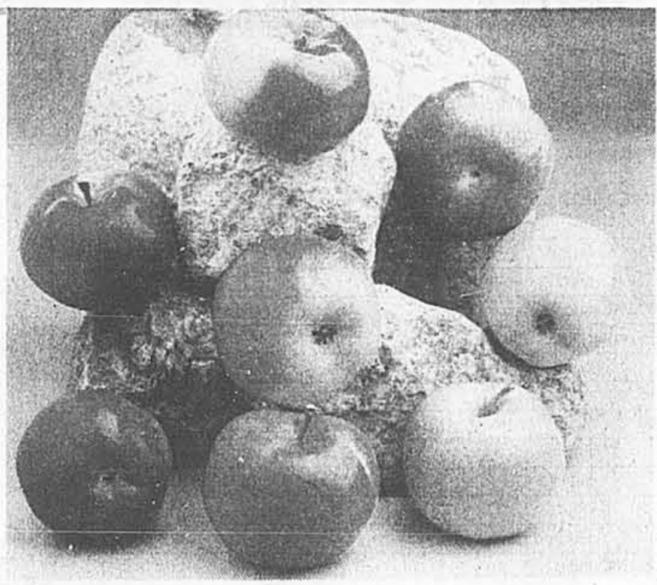
Elles mûriront sur des pommiers nains. Elles ne seront pas forcément rouges. Elles résisteront aux intempéries, et aux maladies, sans que l'on ait toujours besoin de les protéger par des moyens extérieurs. Et elles seront bonnes. Elles le sont déjà, car on pourrait dire que les « pommes de demain » commencent à arriver. À côté de la reine McIntosh, celle qui remporte tous les suffrages depuis des années, se dessine maintenant un éventail de fruits aux couleurs, aux formes, aux goûts variés. Aux particularités de plus en plus différentes de celles qui caractérisent la pomme mère-de-nos-goûts.

Ce n'est plus, par hasard, qu'une pomme arrive sur le marché. L'histoire de la McIntosh est comme un conte de fée. Elle est arrivée, un jour, découverte sur un pommier parfait. Une mutation naturelle. C'est en laboratoire que les chercheurs... cherchent les pommiers! Scientifiques, et dégustateurs aussi, ils travaillent sur la génétique pour trouver un fruit qui sera beau, qui sera bon, qui se conservera bien, qui aura toutes les qualités que l'on exige d'une pomme et, en plus, qui aura celle de résister aux attaques de la nature.

L'Empire, la pomme qui se taille actuellement une bonne place sur le marché, est une création du centre de recherche de Geneva, dans l'État de New York. Elle est née d'une McIntosh et d'une Délicieuse rouge. Il a fallu toute une vie d'homme pour livrer cette nouvelle pomme à la consommation. C'est au moment où le chercheur qui a eu l'idée de produire un fruit ayant les qualités d'excellence de la McIntosh, sans en avoir les grands défauts, prenait sa retraite, que le « fruit » de ses travaux arrivait sur nos tables.

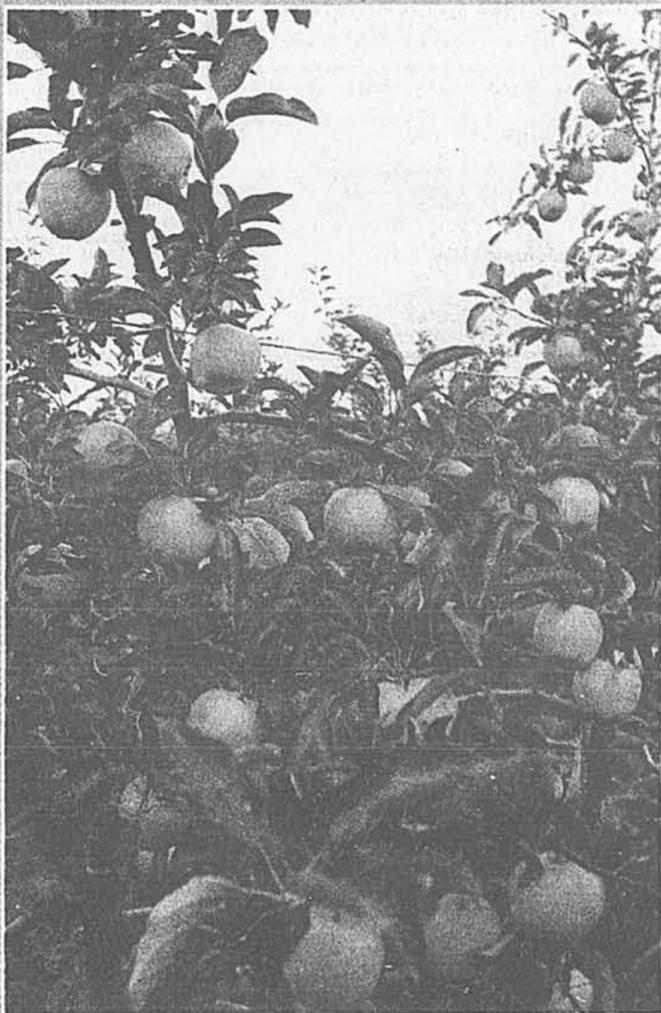
Les pomiculteurs d'avant-garde travaillent avec les chercheurs. Dans leurs vergers poussent, en observation, des pommiers qui sont examinés à la loupe, suivis comme des cobayes, désignés par un code en attendant d'être baptisés. Inventer est une chose, produire et vendre en est une autre. Il faut faire des essais pendant plusieurs années pour savoir si la variété sera acceptable, autant par le consommateur que par le pomiculteur, l'emballleur, le distributeur... La culture du pommier, son rendement, les difficultés à surmonter, la forme, l'apparence, le goût des fruits, leur conservation, sont des facteurs qui influencent le choix définitif d'une mise en production.

À Compton, Louis Poulin et Diane Goyette ont trouvé la façon idéale de bricoler la boucle : ils vont de l'expérimentation à la dégustation, de la pépinière au kiosque de vente. Un kiosque particulier où l'on ne vend qu'après avoir fait goûter. Si, instinctivement, tout le monde aime la McIntosh, personne ne quitte le Verger du Gros Pierre sans emporter, au moins, une autre variété. Et de semaine en semaine, quand revient la saison des pommes, de l'été à la fin de l'automne, une clientèle fidèle et curieuse, donne son avis et l'échelle de ses préférences à des pomiculteurs qui contribuent à mettre au point la pomme de demain.



Quelques-unes de nos plus belles pommes, vues dessus et dessous: en haut la McIntosh (étalon-goût pour nous de ce qu'est une pomme), à gauche, l'Empire (croisement McIntosh et Délicieuse rouge); au milieu, la Jonagold (croisement Jonathan et Golden) et, à droite, la Délicieuse jaune.

## LES POMMES DE DEMAIN



Pommier jaune et pommier rouge... Délicieuse jaune et McIntosh... des différences de goût autant que de couleur.

PHOTOS ROBERT NADON et PIERRE McCANN

LE CAHIER  
**Habitat**  
DU SAMEDI

**BEAUCOUP PLUS**



**Rénovation**  
Laurier Cloutier

POUR RÉSERVER VOTRE  
ESPACE PUBLICITAIRE  
**285-6874**  
La Presse

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

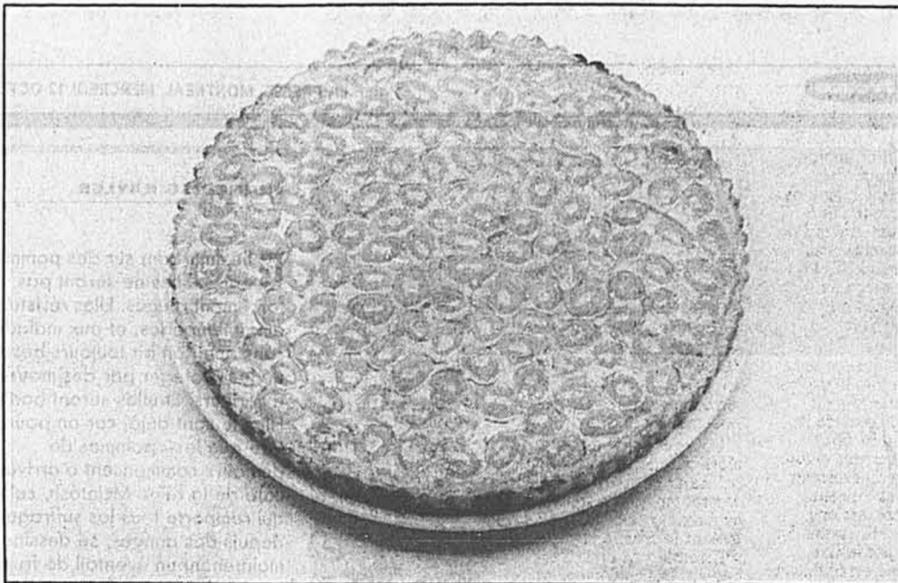
**MENU**  
Cavlar d'aubergine  
Paella  
Tarte aux raisins verts

**TARTE AUX RAISINS VERTS**

Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 40 minutes  
Repos: 1 h (pâte)  
Rendement: 1 tarte

**INGRÉDIENTS**

400 mL farine	(1 1/2 tasse)
1 pincée de sel	
80 mL sucre	(1/2 tasse)
125 mL beurre non salé	(1/2 tasse)
1 oeuf	
15 mL eau	1 c. à table
800 g raisins verts, sans pépins, à peau fine	1 lb 12 oz
Farine	(quantité suffisante)
Beurre	(quantité suffisante)
2 oeufs	
1 jaune d'oeuf	
125 mL lait	(1/2 tasse)
150 mL sucre	(2/3 tasse)
150 mL crème à 35 p. cent	(2/3 tasse)
100 mL poudre d'amande	(2/3 tasse)
30 mL cognac	2 c. à table



**MÉTHODE**

- Mélanger la farine et le sel.
- Former une fontaine, c'est-à-dire un creux, au centre de ce mélange et déposer le sucre et le beurre ramolli au centre.
- Mélanger 1 oeuf et l'eau et incorporer ce liquide au mélange.
- Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse; former une boule avec la pâte et la laisser reposer pendant 1 heure.
- Laver et égoutter les raisins.
- Abaisser la pâte sur une surface bien farinée et fonder une assiette à tarte beurrée de 26 cm (10 po) de diamètre.

- Piquer la pâte avec une fourchette et la faire cuire partiellement au four à 180° C (350° F) pendant 8 à 10 minutes.
- Mélanger les oeufs avec le jaune d'oeuf, le lait, le sucre et la crème.
- Ajouter la poudre d'amande et le cognac.
- Verser cet appareil dans la croûte à tarte.
- Recouvrir avec les grains de raisin asséchés.
- Remettre le tout au four à 180° C (350° F) et laisser cuire pendant 20 à 30 minutes.
- Servir cette tarte tiède, de préférence.
- NOTE: Si désiré, glacer la surface de la tarte avec un sirop, dès la sortie du four.

PHOTOGRAPHIE: Centre des ressources didactiques de l'ITHQ.

**REFROIDISSEUR**

**À LA MAISON ET AU BUREAU**

**OFFRE SPÉCIALE**

Louez un refroidisseur pour un an et obtenez gratuitement: 1 mois de location et 3 x 18 litres d'eau (Bouteilles consignées).

Profitez de cette offre spéciale, composez le

**336-1500**

**Labrador**

**De la poitrine de porc-épic? Pourquoi pas**

**DON UMPHERSON**  
de la Presse Canadienne

- De la poitrine de porc, ça peut toujours aller; mais de la

**poitrine de porc-épic?**

Les vieux livres de cuisine assurent pourtant que découpée en bandelettes et rôtie sur un feu à l'extérieur, la poitrine d'un porc-épic fraîchement

abattu constitue l'une des plus grandes merveilles culinaires que puisse nous offrir la forêt.

Porc-épic, castor, rat musqué, ours, chevreuil, orignal et même lynx et puma sont tous des gibiers de plus en plus appréciés des gourmets qui en font des repas exotiques et délicieux.

Un festin organisé par un club de chasse et pêche des régions nordiques peut ainsi offrir aux convives du pain maison, un chili con carne au chevreuil et à l'orignal, des tétas aux haricots, du saumon fumé, des queues de castor bouillies et de la viande d'ours braisée.

Dans le Sud des Etats-Unis, on sert dans les restaurants chic du rat musqué qu'on a rebaptisé «lapin des marais».

Le castor, reconnu comme un mets de choix pour les diners exotiques, contient beaucoup de protéines et peu de gras. On le sert habituellement en pot-au-feu, ou on fait griller un morceau de viande particulièrement tendre prélevé sur le dos de l'animal après l'avoir d'abord laissé à mariner. Pour préparer le pot-au-feu, il faut débarrasser la viande de sa graisse et la laisser tremper toute la nuit dans un mélange de sel et de vinaigre. Faites blanchir la viande avec oignons, pommes de terre, carottes et ail avant de la laisser cuire à fond.

La viande d'ours, très foncée et musclée, doit être très bien cuite parce qu'elle peut provoquer la trichinose — dangereuse intoxication alimentaire habituellement attribuable à l'ingestion de porc qui n'a pas cuit suffisamment.

Évitez de faire saisir rapidement des steaks ou des côtelettes d'ours, même sur un barbecue. La cuisson lente est également recommandée pour les rôtis; vous pouvez faire mariner la viande toute la nuit dans un mélange d'huile et de vin.

**AVIS LÉGAUX - APPEL D'OFFRES-SOUMISSIONS - ENCANS**



**DEMANDE DE PROPOSITIONS**  
N° 88-514

**SERVICES DE CONSULTANTS EN LOGICIELS POUR UNE PÉRIODE DE DOUZE (12) MOIS**

**Clôture le: 26 octobre 1988 à 11 h, heure locale**

Loto-Québec est à la recherche de spécialistes dans le domaine des logiciels et plus spécifiquement dans les secteurs suivants:

- Soutien des logiciels d'exploitation (MVS-XA, CICS, IDMS, VTAM, NCP) et des progiciels de l'environnement de la gestion et du développement installés sur les ordinateurs et les réseaux de gestion.
- Planification, réalisation, optimisation, entretien des logiciels d'exploitation, des progiciels et des équipements informatiques de l'environnement de la gestion et du développement.

Toutes les conditions de cette demande de propositions sont contenues dans le document qui est disponible pour examen et qui peut être obtenu contre un paiement non remboursable de 100\$. Présenté sous forme de chèque certifié ou mandat-poste fait à l'ordre de Loto-Québec, du lundi au vendredi, entre 9 h et 16 h, à:

**Loto-Québec**  
Service de l'approvisionnement, 19<sup>e</sup> étage  
500, rue Sherbrooke Ouest  
Montréal (Québec)  
H3A 3G6

Aucune proposition reçue après les délais ne sera acceptée.

Seules les personnes, sociétés ou compagnies ayant un bureau d'affaires au Québec sont admises à soumissionner.

Loto-Québec tiendra une séance d'information le 19 octobre 1988 à 10 h. Veuillez confirmer votre présence auprès de M. Daniel Richard au 499-5087.

Les propositions devront être accompagnées d'un chèque certifié ou d'un cautionnement de proposition au montant de 10 000 \$ payable à Loto-Québec.

Loto-Québec ne s'engage pas à accepter la plus basse ou toute autre proposition reçue.

Toute information peut être obtenue auprès de M. Daniel Richard au numéro (514) 499-5087.

**Solange Faille**  
Responsable de la division  
«Achats et Stocks»

Emis le 12 octobre 1988

**SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE D'ASSAINISSEMENT DES EAUX**  
Travaux dans la ville de Sainte-Foy  
Comté de Louis-Hébert  
Appel d'offres no: 158-2-06-41-03

Fourniture et pose de conduites d'égouts et d'aqueduc (150 à 600 mm), réfection de voirie et divers travaux connexes.

**DOCUMENTS DISPONIBLES:** SQAÉ, Service gestion des contrats, 475, rue St-Amable, bureau 150, Québec G1R 5E4. Tél.: (418) 641-0711.

**PRIX:** 50,00\$ non remboursable, par chèque visé ou mandat payable à la Société.

**LIEUX DE CONSULTATION:** Hôtel de ville de Sainte-Foy; Ass. de la construction de Montréal et de Québec; ACRGTQ; Société à Montréal et à Québec.

**OUVERTURE DES SOUMISSIONS:** Hôtel de ville de Sainte-Foy: a/s M. René Dampousse, greffier, 1000, route de l'Église, Sainte-Foy (Québec) G1V 4E1. Le lundi 31 octobre 1988; Entrée des soumissions: 15h30; Ouverture à 16h00.

**GARANTIE DE SOUMISSION** ..... MONTANT: 27 000,00\$

**FORME:** Chèque visé tiré sur une institution bancaire faisant affaires au Québec ou un cautionnement de soumission.

**RENSEIGNEMENTS:**  
Madame Sylvie Rodrigue. Tél.: (418) 641-0711.

Seules les personnes, sociétés et compagnies, ayant leur principale place d'affaires au Québec, qui détiennent une licence appropriée en vertu de la Loi sur la qualification professionnelle des entrepreneurs de construction et qui ont obtenu le document d'appel d'offres directement de la Société sont admises à soumissionner.

La Société ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

**René Chouinard, Ing.**  
Directeur, gestion des contrats

P-12-10-88

**AVIS LÉGAUX-APPEL D'OFFRES-SOUMISSIONS - ENCANS**

**EATON CORRECTIONS**

Encart Place aux aubaines chez Eaton, encarté dans La Presse du 12 octobre 1988.

**Délai de 2 semaines:**

B13 D—Brumatisateur givré.

H—Perles pour le bain.

B25 D—Verres de fantaisie «Exquisite».

B26 D—Sac P56R pour appareil 110.

**Délai de 3 semaines:**

B24 L-N—Vaisselle «Quadrille» de Nikko.

B38 A à E—Panneaux, cantonnière, embrasses, couvre-lit et couvre-oreiller «Triomphe».

**Délai de 6 semaines:**

B30 D—Ens. 7 pièces de salle à manger.

B31 C—Vitrine-encoignure. D—Vitrine orientale.

**Eaton s'excuse de tout inconvénient.**

Suite des Avis légaux, Appels d'offres, Soumissions et Encans en page B 5

# Pommes à croquer et, surtout, à déguster

FRANÇOISE KAVLER

■ En dehors de la McIntosh... point de salut. Cette pomme rouge, ronde, croquante, juteuse rallie depuis longtemps les goûts des amateurs de pommes. Des amateurs qui ne croient qu'à une pomme. Pas celle qu'Eve a croqué. Celle qu'ils attendent avec une certaine fébrilité dès que pointe le premier jour d'automne.

Il n'y a pourtant pas que la McIntosh au monde. Il est vrai qu'au Québec, elle fournit soixante-dix pour cent de la production. Mais on fait souvent remarquer que cette suprématie est temporaire et maintenue par les anciens vergers. Parmi ces anciens, beaucoup sont vieillissants. Et ce n'est plus en pommiers plein vent comme on le faisait traditionnellement, mais en pommiers nains que l'on plante maintenant. Et l'on ne plante plus, exclusivement, de la McIntosh. Cette pomme est excellente. Mais elle a de grands défauts. Le pommier n'est pas de tout repos, le fruit perd rapidement ses qualités.

Dans les jeunes vergers, d'une culture tout à fait différente de celle des anciens, les pomiculteurs multiplient les variétés. Après avoir mis à l'essai, puis éliminé certaines (Akane, Bright Mac, Granny Smith, Blair) Louis Poulin et Diane Goyette cultivent, pour couvrir la saison entière: Vista Bella, Melba, Jersey mac, Paulared, Tydemar red, Summer red, Dolgo, Jonamac, Lobo, Mac Spur, McIntosh Summerland, Fameuse, Cortland, Redcort, Spartan, Empire, Jonagold, Délicieuse rouge, Délicieuse jaune...

Ce ne sont pas leurs seuls pommiers. En pépinières ils en font pousser d'autres qui sont encore au stade des essais. Le Verger du Gros Pierre, qui est allé chercher l'aide d'un spécialiste français rencontré au cours d'un voyage d'étude organisé par l'Office Franco-Québécois pour la jeunesse, a joint le groupe «La pomme de demain», animé par Rolland Ioanin. Quatre-vingt-dix variétés sont actuellement sous

observation. Cinquante-sept ont deux ans et trente sont encore en pépinière. Parmi les variétés prometteuses, la Gala qui passera à l'essai au Québec. Parmi celles qui ne sont pas encore baptisées, la NY651, mise au point au Centre de recherche de Geneva, qui arrive à maturité à la toute fin du mois d'août et dont le goût ressemble à celui de l'Empire; résistante à la tavelure, la Liberty 5410 arrivant à maturité au début du mois de septembre et ressemblant à l'Empire; la Liberty 5412 qui mûrit au cours de la troisième semaine de septembre et qui ressemble à la Spartan.

Pourquoi tant de pommes, alors qu'une seule nous suffisait? Pour les pommes comme pour le reste nos goûts évoluent et la curiosité s'en mêlant la McIntosh ne nous suffira bientôt plus. Par hasard, Diane Goyette a transformé un jour son kiosque de vente attenant au verger, en comptoir de dégustation. La réponse a été si éloquent qu'elle ne vend jamais plus maintenant sans faire goûter auparavant. Et il arrive souvent que ceux qui demandent une McIntosh repartent avec une autre variété. Et reviennent pour en goûter et en choisir encore une autre.

On rêve, au verger du Gros Pierre, de mettre au point des dégustations de pommes. Croquante, craquante, cassante, pâteuse, granuleuse, juteuse, à pelure fine, dure, cirée ou rêche, chaque pomme a une robe, une texture, un goût, des saveurs propres. Les unes sont «longues en bouche» et les autres très courtes; certaines sont si astringentes qu'elles raidissent les papilles; chacune a un fruité particulier que l'on découvre si l'on ne se contente pas de croquer, uniquement pour croquer. Entre l'Empire ou la McIntosh, rouges, juteuses à chair très fine et la Délicieuse jaune à pelure aussi dorée que rosée, ou la Jonagold presque irrécusable car elle ressemble à un dessin de pomme parfaite, rouge et jaune et lisse, il y a toute une gamme de sensations gustatives à découvrir.

Mais l'important, que l'on soit foncièrement McIntosh ou irrévocablement Golden (deux

familles de pommes qui déterminent des attitudes différentes dans les goûts des

consommateurs) il faut qu'une pomme soit à point. Avant ou après le moment où elle est a

maturité parfaite, ce n'est pas le moment de l'apprécier. On la mange, tout simplement.



PHOTO ROBERT NADDON, La Presse

Un kiosque de vente attaché à un verger moderne, où l'auto-cueillette est comprise comme un service aux

consommateurs, où la dégustation des fruits précède toujours l'achat.

## Des clubs de gourmets très organisés et structurés

MICHAEL BYRNES de la Presse Canadienne

■ Gale Elliott possède tellement de livres de cuisine de tous les pays du monde qu'elle leur a consacré un mur entier de rayons dans sa maison. Elle a commencé sa collection il y a 25 ans, alors qu'elle étudiait l'économie domestique et la diététique à l'Université McGill, à Montréal. C'est là qu'elle fit pour la première fois partie d'un club de gourmets tout à fait improvisé.

Mme Elliott, qui est maintenant nutritionniste au Département de santé communautaire de Sudbury, en Ontario, dit que ce premier groupe était formé surtout d'étudiants qui apprenaient à faire la cuisine. Mais avec les années, les clubs dont elle a fait partie sont devenus des groupes organisés et très structurés.

Faire partie d'un club de gourmets, c'est découvrir des plaisirs nouveaux et souvent aussi des talents insoupçonnés. Pour fonder un de ces groupes, dit Mme Elliott, «il suffit de connaître une ou deux personnes que l'aventure intéresse».

Il n'y a pas de limite au nombre de membres que peut accueillir un tel club mais selon Mme Elliott, il est plus facile de travailler avec de petits groupes. Le club qu'elle a fondé il y a 17 ans et dont elle fait encore partie compte 50 à 60 membres, et c'est «parfois trop», reconnaît-elle. Aussi a-t-elle décidé de le partager en groupes de six à 10 couples.

### Recevoir à tour de rôle

Le club compte surtout des couples de gens mariés mais est aussi ouvert aux célibataires. Les gourmets se retrouvent au moins une fois par mois chez l'un des membres, qui reçoivent à dîner à tour de rôle.

Les menus illustrent toujours un thème particulier, et chaque convive doit apporter un mets qu'il a préparé.

Généralement, c'est un pays qui sert de thème au repas, mais Mme Elliott a aussi pris part à des rencontres pour souligner la fête des mères, «où c'étaient les maris qui faisaient la cuisine», et la Saint-Valentin, alors que le

repas habituel avait fait place à un véritable festin de chocolat et de friandises.

La fête de la forêt est un repas à thème qui revient régulièrement dans son groupe. On offre à cette occasion certains aliments qu'on trouve dans les forêts du nord de l'Ontario. Orignal, venaison, bleuets, canneberges, crosses de fougères et lapin sont au menu.

«Il y a deux ans, nous avons dégusté un repas indien typique, rapporte Mme Elliott. Le menu comportait du castor, du maïs et une sorte de pain dont la pâte est enroulée autour d'un bâton et cuite sur le feu.»

### Cultures différentes

Il arrive souvent que musique, danse et costumes ajoutent au plaisir de la fête. «Non seulement les clubs de gourmets nous font connaître les aliments d'un pays en particulier, mais ils nous familiarisent en outre avec d'autres aspects des cultures différentes de la nôtre», explique Mme Elliott. Son club a ainsi organisé un dîner Robbie Burns: lecture de poèmes, kilts, cornemuses, tout y était.

Mme Elliott insiste pour que les aliments soient aussi authentiques que possible. «Ainsi, j'évite les potages en conserve», souligne-t-elle, ajoutant qu'il est possible de trouver tous les ingrédients, même les plus exotiques, dans la plupart des grandes régions métropolitaines.

Mme Elliott, dont la vie est pour ainsi dire consacrée à la nourriture, a déjà travaillé comme diététicienne dans un restaurant. Elle a également fait partie de plusieurs clubs de gourmets au Canada et aux États-Unis. Plusieurs de ces groupes se formaient dans des maisons d'étudiants où «la plupart de mes voisins venaient de pays différents du mien. Nous nous rencontrions chaque semaine pour goûter aux mets d'un pays en particulier.»

Un de ses repas les plus mémorables fut un luau hawaïen qui avait été préparé par un club de gourmets de la Nouvelle-Ecosse. «Nous avons fait cuire un cochon dans le sable sur la plage, se rappelle-t-elle en riant. La cuisson a pris toute la journée.»

**BOUTIQUE DES PRODUITS COSMETIQUES**

# Superbes aubaines

<p><b>Dentifrice Crest</b> en pompe 100 mL</p> <p><b>179</b> chac.</p>	<p><b>Onguent à friction Antiphlogistine</b> A 535 80 mL + 25% en prime</p> <p><b>249</b> chac.</p> <p><b>Wet &amp; Wild</b> Vernis ou rouge à lèvres</p> <p><b>149</b></p>	<p><b>Cover Girl</b> Thick Lash 2 Cils épais 2</p> <p><b>Jusqu'à 33 1/3% DE RABAIS</b> sur cosmétiques Cover Girl</p>
<p><b>Vitamines E Merit</b> vitamin 400 IU 100 comprimés</p> <p><b>299</b> chac.</p>	<p><b>1/3 DE RABAIS! Accessoires Riviera pour les cheveux</b></p> <p><b>379</b> chac.</p>	<p><b>Mascara L'Oréal</b> 3 types au choix.</p> <p><b>399</b> chac.</p>
<p><b>Flintstones</b> multiple vitamines</p> <p><b>Multivitamines Pierrafeux à mâcher</b> 100 comprimés.</p> <p><b>499</b> chac.</p>	<p><b>Eau dentaire Scope</b> Ordinaire ou menthe. 750 mL.</p> <p><b>379</b> chac.</p>	<p><b>Ombres à paupières «Super Eyes» de Revlon</b> Faites votre choix parmi notre sélection spéciale d'ombres à paupières.</p> <p><b>647</b> chac.</p>
<p><b>Solution saline Alcon</b> 240 mL</p> <p><b>129</b> chac.</p>	<p><b>Cartouches à raser Wilkinson Sword</b> Choix de 4 types.</p> <p><b>179</b> chac.</p>	<p><b>Savonnettes désodorisantes Zest</b> Paquet de 3 pains de 130 g ou 4 pains de 95 g.</p> <p><b>199</b> chac.</p>
<p><b>Oxysept I ou II</b> 240 mL</p> <p><b>379</b> chac.</p>	<p><b>Tampons Playtex</b> 30 ordinaires ou désodorisantes ou 28 super.</p> <p><b>529</b> chac.</p>	<p><b>Shampooing ou revitalisant Agree II</b> 300 mL ou Halea 450 mL</p> <p><b>259</b> chac.</p>
<p><b>Fixatif French Formula</b> 400 mL</p> <p><b>229</b> chac.</p>	<p><b>Désodorisant Lady Speed Stick</b> 50 g</p> <p><b>219</b> chac.</p>	

**PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU SAMEDI 22 OCTOBRE 1988. VENEZ TÔT POUR UN MEILLEUR CHOIX.**

ROSEMÈRE PLACE ROSEMÈRE 401, boul. Labelle	LaSALLE CENTRE LE CAVALIER 6248, boul. Champlain	ST-JEAN LES GALERIES RICHELIEU 978 Boul DU SÉMINAIRE	BROSSARD PLACE PORTOBELLO 7200, boul. Taschereau et pont Champlain	LAVAL CENTRE LAVAL 8 de la route des Laurentides et boul. Saint-Martin	ST-LÉONARD CENTRE LANGELIER 7445, boul. Langelier	KIRKLAND PLAZA ST-CHARLES 50 de la Transcanadienne et boul. St-Charles	LONGUEUIL CENTRE CENTREVILLE boul. Roland-Therrien et Curé-Poirier	REPENTIGNY LES GALERIES RIVE NORD 100, boul. Brien	VALLEYFIELD CENTRE COMMERCIAL VALLEYFIELD 30 ch. Dufferin Valleyfield, Québec J6S 4W4
--	--	--	--	--	---	--	--	--	---

## Grande Vente d'Ouverture

MANTEAU DE	
<b>VISON</b>	à partir de <b>2 295 \$</b>
<b>CHAT SAUVAGE</b>	à partir de <b>1 595 \$</b>
<b>CASTOR À LONGS POILS</b>	à partir de <b>1 395 \$</b>
<b>COYOTE</b>	à partir de <b>1 395 \$</b>
<b>RENARD ARGENTÉ</b>	à partir de <b>2 995 \$</b>

*Fourrures  
du Nord*

6607, rue Saint-Hubert, Montréal  
près du métro Beaubien, 279-0122



## Des recettes très simples de fruits et de légumes sauvages

JUDY CREIGHTON  
de la Presse Canadienne

■ Les habitants des Prairies versent une larme ou deux lorsqu'ils se souviennent des baies de Saskatoon, tandis que les Canadiens, en Ontario et au Québec tout particulièrement, se remémorent le temps où ils pouvaient s'arrêter le long des routes campagnardes, par un après-midi d'été, et y cueillir de succulentes framboises sauvages.

Pourtant, ces baies existent toujours, quoique l'arrosage des routes et des fossés à l'aide de produits chimiques en rende la cueillette un peu risquée.

Mais il ne faut pas en pleurer pour autant car il est encore possible de ramasser des fruits et des légumes poussant à l'état sauvage et, selon Sylvia Boorman, qui n'a jamais cessé de s'y

adonner depuis sa plus tendre enfance à Peterborough, en Ontario, on en retire un plaisir immense à cueillir ces fruits que nous offre la nature.

Mme Boorman désireait partager la joie qu'elle éprouvait à gambader dans les champs, à courir dans les bois et à sauter les ruisselets à la recherche de champignons, de bleuets, de poireaux et de pommes sauvages. C'est pourquoi, il y a deux douzaines d'années déjà, elle avait écrit un livre décrivant dans les moindres détails l'art de reconnaître et de cuisiner ces plantes si bonnes à manger.

En 1964, «Wild Plums in Brandy — Wild Foods Cookery» (Prunes sauvages au Brandy — Comment apprêter des aliments sauvages) a paru en anglais chez McGraw-Hill Ryerson.

Après deux éditions qui ont connu un succès modeste, le petit livre a cessé d'être imprimé.

Mais, heureusement pour ceux qui aiment fouiner à la campagne, il vient d'être réédité, au prix de \$14,95.

Elle le fait toujours Pendant toutes ces années, Mme Boorman a continué à s'adonner à son passe-temps favori en ramassant des raisins, des champignons, des noix et autres fruits sauvages durant ses randonnées autour de sa maison de campagne située près de Collingwood, en Ontario.

«Les prunes sauvages semblent avoir disparu dernièrement», a-t-elle dit avec amertume au cours d'une interview. «C'est peut-être à cause de l'arrosage.»

Mme Boorman refuse maintenant de toucher aux plantes croissant le long des routes, car elles peuvent être contaminées par les pesticides ou les herbicides.

«Mais si l'on se promène sur les sentiers à la lisière des bois ou juste un peu à l'intérieur de quelque région boisée il est très possible d'y trouver une grande variété de fruits sauvages comestibles ainsi que d'autres plantes», a-t-elle fait remarquer.

Dans son livre, Mme Boorman mentionne des friandises comme les raisins sauvages, les baies de sureau, les fleurs et les noix, pour lesquels elle y offre des recettes très simples.

Il ne faut pas oublier que les premiers habitants de l'Amérique du Nord, arrivés au 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, ont souvent subvenu à leurs besoins grâce aux aliments qu'ils trouvaient dans la nature, a-t-elle rappelé.

Comme l'a d'ailleurs écrit en 1792 Mme John Graves Simcoe, l'épouse du premier lieutenant-gouverneur du Haut-Canada: «Nous avons ramassé des groseilles sauvages qui, une fois cuites, nous ont donné une excellente sauce pour le saumon.»

**Menthe sauvage**  
La menthe sauvage, qui semble pousser en abondance dans les champs et dans les jardins, occupe une place de choix dans le coeur de Mme Boorman à cause de ses nombreux usages.

«La menthe peut servir à bien d'autres fins qu'à en faire de la sauce de menthe — pour l'agneau — ou du whisky frappé à la menthe», écrit-elle.

«Par exemple, une cuillerée à thé de menthe coupée très fin ajoute bien sûr une saveur piquante à une salade estivale. Ou bien, deux ou trois grosses cuillerées de menthe, encore une fois bien hachée et mélangée à du fromage à la crème ou caillé, constituent un bon assaisonnement pour les hors-d'oeuvres, les biscuits, les sandwiches ou une purée à croustilles.»

Mme Boorman a trouvé du cresson dès la fin du printemps et durant tout l'été dans des cours d'eau plutôt lents, dans des mares et dans des étangs.

«Essayez de les ramasser dans des cours d'eau qui coulent plutôt que dans des étangs ou des mares stagnantes, et lavez-les soigneusement, en changeant d'eau plusieurs fois», suggère-t-elle pour conclure.

# LA COLLECTION BOULEVARD CLUB... SEULEMENT CHEZ SEARS!

## COMPLETS RABAIS 95\$

Nos complets exclusifs vous sont offerts dans les tous derniers modèles et couleurs et sont confectionnés en laine et mélanges de laine. Tons de gris, bleu ou brun. Tailles 38-46 pour la plupart des statures. Sears ord. 295\$. Ch.....199,99\$  
Grandes tailles 48-50 en modèles moyen ou long à prix plus élevés.  
Des tailles et des couleurs peuvent manquer dans certains magasins.

## VESTES SPORT RABAIS 65\$

Voyez toute notre gamme de vestes sport! Tissus en laine et mélanges de laine offerts en tons unis ou à motifs. Tailles 38-46 pour la plupart des statures.  
Sears ord. 195\$. Ch.....129,99\$  
Grandes tailles 48-50 en modèles moyen ou long à prix plus élevés.

MAGASINAGE EN PERSONNE SEULEMENT



## CHEMISES HABILLÉES RABAIS 40%

Nos meilleures chemises habillées pour hommes ont une patte de boutonnage à l'avant, un col et des poignets thermocollés et un pli à l'arrière pour une plus grande liberté de mouvements. En tons unis ou à rayures. Coupe normale 14 1/2 - 17 1/2. Ord. 34\$ - 36\$. Ch.....19,99\$

Rabais 40% sur cravates en soie. Faites votre choix parmi notre vaste sélection. Sears ord. 20\$. Ch.....11,99\$  
Les prix ord. mentionnés sont des prix Sears.

Prix en vigueur jusqu'au 15 octobre 1988, ou jusqu'à épuisement des stocks.

# SEARS

vous en avez pour votre argent...et plus

SATISFACTION OU  
REMBOURSEMENT

SERVICE APRÈS-VENTE ASSURÉ  
DANS TOUT LE CANADA

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

LE MAGASIN DES MARQUES KENMORE  
DIEHARD, CRAFTSMAN

Les mentions 'Ord.' ou 'Etat' de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310; St-Jérôme, Carrefour du Nord, 432-2110; St-Jean, Carrefour Richelieu, 349-2651; Ste-Marthe-sur-le-Lac, Promenades Deux-Montagnes, 491-5000. Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.

**Le bridge**

**Directeur de tournoi?  
«Oui, et j'adore!»**



**ANDRÉ TRUDELLÉ**

que tous les bridgeurs sont honnêtes et sincères, il doit trancher le litige au meilleur de sa connaissance. Il n'y a pas de miracle.»

Fauteux est directeur de tournoi à Notre-Dame de la Merci, à Mon Club, à Sainte-Thérèse et à Rosemère.

**Les Olympiades**

Selon les premières nouvelles reçues de Venise, où se déroulent cette semaine les huitièmes Olympiades de bridge, l'équipe féminine du Canada a connu un bon début dans la poule «B». Elle fait la lutte à la France, au Danemark, à Formose, au Brésil et à la Nouvelle-Zélande. Les deux premières équipes des trois poules et les deux meilleures troisièmes accéderont à la finale.

On sait que les Montréalaises Francine Cimon et Sharyn Reus font partie de la délégation féminine du Canada. Chez les hommes, le Canada n'apparaît pas parmi les meneurs.

**Le 15 octobre**

Sous la présidence d'honneur du docteur Marcel Boulanger, aura lieu, samedi prochain, à 19 h 30, à la cafétéria de Radio-Canada, le tournoi annuel de l'Institut de cardiologie de Montréal, au profit de son fonds de recherches. Cette année, des points de maître et de nombreux prix seront distribués. L'objectif: 100 tables. Renseignements à l'Institut (593-2525) ou auprès de Marie Roberge, présidente du comité organisateur, (737-0563) ou de la coordonnatrice Madeleine Tessier (646-9111).

**En bref**

Le club Notre-Dame de la Merci est à la recherche d'un programme pour son ordinateur Apple. Si quelqu'un peut donner une réponse favorable il est prié de communiquer avec Guy Fauteux, au 430-2808.

La Ligue de bridge de Montréal songe à changer son nom parce qu'elle ne dessert pas seulement les membres en règle de l'ACBL dans la région métropolitaine, mais jusqu'à Sherbrooke.

Il y aura tournoi par équipes de quatre, samedi, au cercle de la Rive-Sud.

<b>Nord</b>	
♠ V	
♥ aucun	
♦ D 6 2	
♣ 8 7	
<b>Ouest</b>	<b>Est</b>
♠ aucun	♠ D
♥ 10 8 6 5	♥ 9
♦ V 8	♦ R 10 5
♣ aucun	♣ 4
<b>Sud</b>	
♠ aucun	
♥ A D V 7	
♦ A 9	
♣ aucun	

Le déclarant retourne au mort en coupant son 7 de Co, il va chercher le dernier atout d'Est, défusse le 9 de K et revient encaisser ses quatre dernières cartes maîtresses.

Ce n'était pas particulièrement difficile, mais il fallait y penser!

**Grand chelem**

Comment vous prendriez-vous pour réussir le grand chelem suivant?

<b>Donneur: Sud</b>			
<b>Vulnérabilité: tous</b>			
<b>Nord</b>			
♠ V 9 6 4 3			
♥ R			
♦ D 6 2			
♣ 10 9 8 7			
<b>Ouest</b>	<b>Est</b>		
♠ A R 7	♠ D 10 8 5 2		
♥ 10 8 6 5 2	♥ 9 4		
♦ V 8 7 4 3	♦ R 10 5		
♣ aucun	♣ 5 4 3		
<b>Sud</b>			
♠ aucun			
♥ A D V 7 3			
♦ A 9			
♣ A R D V 6 2			
<b>Les enchères:</b>			
<b>Sud</b>	<b>Ouest</b>	<b>Nord</b>	<b>Est</b>
2 Tr	2 Co	2 K	2 Co
2 Co	2 Co	4 Tr	4 Co
4 K	4 Co	4 Co	4 Co
7 Tr	7 Tr	7 Tr	7 Tr
<b>Entame: As de Pi</b>			

Le déclarant estime qu'il lui faudra encaisser huit levées avec l'atout si les Co sont mal partagés. Il coupe donc l'As de Pi d'un gros atout et joue petit atout vers le 10 du mort. Un deuxième Pi est coupé d'un gros atout et retour au mort par l'atout pour un troisième Pi coupé. Retour au mort par le Roi de Co et un quatrième Pi est coupé. La situation est alors la suivante.

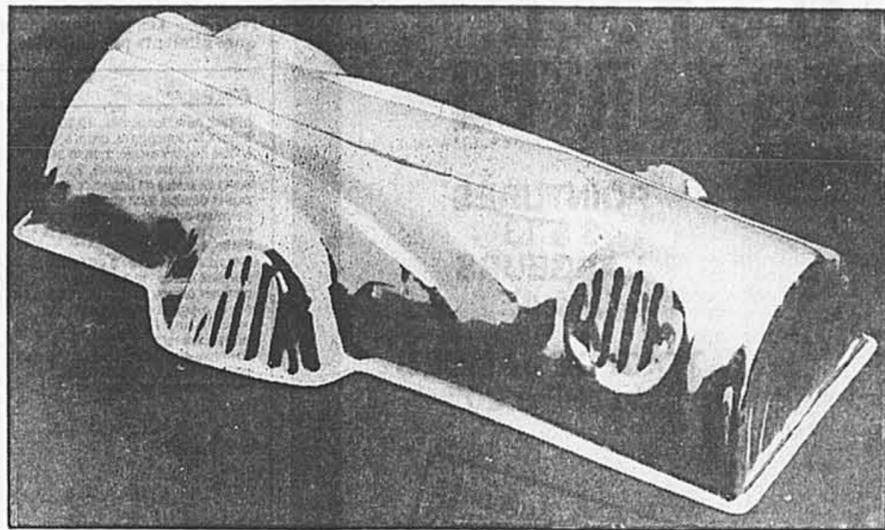
**Les principaux cas**

Même si le joueur qui entame doit présenter sa carte face contre table avant de la mettre en jeu, il arrive encore très souvent que des entames hors tour se présentent en tournoi. L'autre irrégularité survient dans les enchères. Ou l'enchère est insuffisante, ou les explications fournies par celui qui alerte ne sont pas conformes à sa carte de convention ou conformes au cas qui se présente.

«Il faudrait revenir sur cette dernière question, assure Fauteux. Car elle est fort mal comprise. Les pénalités diffèrent selon l'infraction. C'est assez complexe. Ce que je peux dire pour l'instant c'est que l'ACBL demande à chaque paire de bien remplir deux cartes de convention semblables. On reparlera plus tard des mauvaises explications et des pénalités qu'elles entraînent.»

Il signale également que, souvent, quand le directeur est appelé à une table, les quatre joueurs veulent parler en même temps. «Cas les plus difficiles, pour un arbitre, c'est quand deux joueurs affirment une chose et que les deux autres assurent le contraire. Comme le directeur prend pour acquis

**MAGASINAGE**



**Noël... déjà!**

Même si toutes les feuilles ne sont pas encore tombées, certains rayons de magasins pensent déjà à Noël.

La bûche, que l'on fait habituellement à partir d'un gâteau roulé, peut aussi être moulée. Celles que l'on fait au marrons et celles que l'on prépare avec une pâte. Ce moule original, avec ses dessins en relief de petites branches et de noeuds, pourra dépanner tous ceux qui n'ont pas le temps de prendre des cours de décoration en pâtisserie.

Ce moule-bûche est vendu (\$11.95) à La Maison d'Emilie, 1073 ouest, Laurier.

RECHERCHE: NICHÈLE DUBREUIL, collaboration spéciale  
PHOTO: PIERRE MCCANN, La Presse



**Votre spécialiste en recouvrement de plancher vous en fait voir de toutes les couleurs durant la vente**

**Grand solde papillon d'or**



**ACHETEZ MAINTENANT ET NE PAYEZ QU'EN FÉVRIER 1989! AUCUN COMPTANT/SANS INTÉRÊT\*\*\***

**A- ORÉADE**

- Nylon bouclé
- Bonne qualité
- Choix de 7 couleurs
- Garantie de 5 ans

Mesures à domicile sans frais\* **11.95** v.c.



**B- REFUGE**

- Grande résistance
- Traitements antitaches et antistatique
- Choix de 10 couleurs
- Garantie de 5 ans

Mesures à domicile sans frais\* **21.95** v.c.



**C- LUSTREX**

- Fini lustré
- Sans cirage
- Garantie de 5 ans

Mesures à domicile sans frais\* **16.95** v.c.  
mannington

**D- BOCA\*\***

- 2 mm d'épaisseur
- Sans cirage
- Garantie de 5 ans

Mesures à domicile sans frais\* **36.95** v.c.  
mannington

Ces produits ne sont peut-être pas disponibles dans tous les magasins. \* Mesures à domicile sans frais dans un rayon de 25 km de votre spécialiste en recouvrement de plancher. \*\* Prix valide jusqu'au 29 octobre 1988 seulement.

\*\*\* Achat minimum de 350 \$ et approbation de crédit tous deux requis. Offre assujettie à la condition suivante: le paiement entier du montant de l'achat doit être fait au plus tard le 12 février 1989. Offre valide jusqu'au 13 novembre 1988.

Installation professionnelle et garantie écrite par nos experts accrédités auprès de différentes instances gouvernementales.

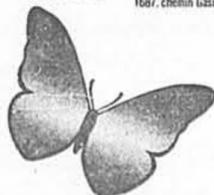
**Votre spécialiste en recouvrement de plancher**

- SECTEUR MONTRÉAL — EST — OUEST — L'ASSOMPTION**
- JULIETTE ENTREPOT DE TAPIS JULIETTE 380, rue Antonio-Barrette (514) 756-1804
  - LACHINE TAPIS THIBEAULT CARPETS INC. 1255, rue Notre-Dame (514) 637-5513
  - MONTRÉAL TAPIS & PÉLARTS ANDRÉ BENOÎT INC. 1301, avenue du Mont-Royal Est (514) 526-3793
  - GERARD CHARBON TAPIS DÉCOR INC. 4715, rue Sainte-Catherine Est (514) 256-2202
  - TAPIS L. FILIATRAULT INC. 4435, rue Bélanger Est (514) 728-4000
  - TAPIS GAGNON INC. 2085, rue des Ormeaux (514) 351-1173
  - ROBERT TAPIS & PÉLARTS INC. 4577, boul. Saint-Laurent (514) 845-1520
  - PINCOURT TAPIS PINCOURT INC. 84, St-Amand (514) 453-7947 / 453-3271
  - REPENTIGNY TAPIS REPENTIGNY INC. 351, rue Notre-Dame (514) 585-4664
  - VALLEYFIELD LES TAPIS GUY LEDUC INC. 270, rue Jacques-Carrier (514) 377-2233

- VERDUN TAPIS L. & C. INC. 4741, avenue Verdun (514) 766-3521**
- VILLE-EMARD J.M. VALLIÈRES INC. 6245, boul. Monk (514) 766-1124**
- SECTEUR MONTRÉAL — RIVE-NORD**
- EGAN-SUD, MANIWAKI RENE MORAU & FILS INC. (819) 449-3003
  - MONT-LAURIER ARMAND PAGE LIMITEE 400, rue du Pont (819) 623-1484

- SAINT-JÉRÔME RENÉ BÉARD INC. 58, rue Legault (514) 432-3020**
- SAINT-SAUVEUR TAPIS SAINT-SAUVEUR (1987) INC. 100, rue Surodon (514) 227-2633/224-7717**
- SAINTE-AGATHE-DES-MONTS TAPIS RIGER GAUTHIER 240, rue Principale (819) 326-3220**
- SAINTE-THÉRÈSE COUVRE-PLANCHER STE-THÉRÈSE INC. 152, rue Surcouer (514) 430-7600**
- TERREBONNE BOUTIQUE DU COUVRE-SOL INC. 1687, chemin Gascon (514) 492-5262**

- SECTEUR MONTRÉAL — RIVE-SUD**
- BELOEIL COUVRE-PLANCHER BELOEIL INC. 225, rue Carlier (514) 467-5249
  - CHAMBLY ENTREPOT DE TAPIS CHAMBLY INC. 1075, boul. Prévost (514) 658-2455
  - COWANSVILLE TAPIS COWANSVILLE INC. Route rurale # 1 (514) 263-4622
  - GRANBY TAPIS R.B. INC. 260, rue Denison Est (514) 378-9151
  - LA PRAIRIE DECORMAT INC. 534, chemin Saint-Jean (514) 659-1843
  - SAINT-HYACINTHE TAPIS GAETAN THÉRIault INC. 1050, rue ... (514) 773-6005
  - SAINT-JOVENNET PIERVILLE 28, ... (514) 454-2281
  - LA TOURNAI & FILS INC. 195, rue Sainte-Thérèse (514) 742-2343
  - SOREL GALLERIE DU TAPIS INC. 34, rue Prince (514) 742-2343
  - VARENNES LES TAPIS HADON & FRÈRE INC. 588, discente Sainte-Julie (514) 652-2431



**La couleur que vous cherchez.**

# BOTTES POUR JAMBES FORTES



**POINTURES**  
3 à 13  
**LARGEURS**  
B à 4E

**TOUR DE JAMBES**  
de 15" à 20"

AUSSI CHAUSSURES  
POUR PIEDS SENSIBLES  
POINTURES 3 à 13  
LARGEURS AA à EE

CHAUSSURES

**D'antlin**

276-8388  
276-7979

6629, St-Hubert  
Montréal, métro Beaubien

## LES BONS ACHATS DE LA SEMAINE

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

### AXEP

bifteck de surlonge des., 10,10 (4,58)  
bifteck de surlonge (c. ord.), 6,13 (2,78)  
épaule de porc picnic, 2,16 (0,98)  
pilons de cuisse de poulet, 2,82 (1,28)  
hauts de cuisse de poulet, 1,94 (0,88)  
poulet dépecé, 2,82 (1,28)  
poitrines de poulet avec dos, 4,37 (1,98)  
cotelettes d'agneau surg., 8,11 (3,68)  
bacon, 500 g 2,48  
filets d'aiglefin surg., 9,88 (4,48)  
fromage Gouda, 10,98 (4,98)  
pommes Granny Smith Cal., 1,52 (0,69)  
poires Alexandrine Fr., 2,40 (1,09)  
pamplemousses blancs Fl., 3 pour 0,89  
laitue romaine E.-U., l'unité 0,59  
champignons blancs, cont. 227 g 0,99  
piments verts E.-U., 1,52 (0,69)  
fèves germées, sac 1 lb 0,59

### BONIPLUS

jambonneau de porc, 2,60 (1,18)  
quart de jambonneau, 3,04 (1,38)  
tranches de jambonneau (centre), 3,48 (1,58)  
soc de porc des., 3,04 (1,38)  
foie de porc, 1,30 (0,59)  
bacon en fleches, 3,92 (1,78)  
bananes Turbana, 0,86 (0,39)  
poires Bartlett, 1,52 (0,69)  
brocoli Qué., l'unité 1,19  
celer Qué., l'unité 0,69  
carottes Qué., sac 5 lb 1,19

### IGA BONIPRIX

longe de porc (côtes), 2,16 (0,98)  
longe de porc (filet), 2,60 (1,18)  
cotelettes de porc (centre), 4,37 (1,98)  
cotelettes de porc (emb. trio), 3,92 (1,78)  
épaule de porc (paleron), 2,16 (0,98)  
épaule de porc (soc), 2,60 (1,18)  
tournedos de porc, 8,77 (3,98)  
porc pour fondue bourg., 8,77 (3,98)  
escalopes de porc, 8,77 (3,98)  
bacon, 500 g 1,78  
filets d'aiglefin surg. ind., 10,32 (4,68)  
fromage mozzarella, 8,55 (3,88)  
raisins verts Esp., 1,52 (0,69)  
poires Rocha Port., 2,62 (1,19)  
cantaloups Cal., l'unité 0,99  
kiwis, 3 pour 0,87  
tomates rouges E.-U., 1,52 (0,69)  
poivrons verts doux, 2,18 (0,99)  
concombres E.-U., 2 pour 0,69  
carottes Qué., sac 5 lb 1,19  
choux-fleurs E.-U., l'unité 1,59

### BONICHOIX

boeuf haché ord., 2,16 (0,98)  
jambonneau de porc, 2,60 (1,18)  
quart de jambonneau de porc, 2,82 (1,28)  
tranche de jambonneau (centre), 3,26 (1,48)  
soc de porc des., roulé, 2,82 (1,28)  
épaule de porc fumée picnic, 3,04 (1,38)  
bacon, 500 g 2,18  
filets de turbot surg. ind., 8,55 (3,88)  
fromage Marquis, 13,84 (6,28)  
raisins rouges Cal., 1,74 (0,79)  
poires Bartlett, 1,52 (0,69)  
pommes Cortland Qué., sac 5 lb 2,49  
melons de miel E.-U., l'unité 1,59  
citrons E.-U., 6 pour 0,99  
oranges Valence, 10 pour 2,49  
brocoli Qué., l'unité 1,19  
celer Qué., l'unité 0,69  
laitue romaine E.-U., l'unité 0,89  
carottes Qué., sac 5 lb 1,19

### JOVI

roti de palette (c. ord.), 2,38 (1,08)  
roti de côtes croisées, 4,37 (1,98)  
bifteck ou rosif de côtes, 8,77 (3,98)

### L'INTER

roti de palette (c. ord.), 2,38 (1,08)  
roti de palette (c. eur.), 2,82 (1,28)  
roti de côtes cr., 4,37 (1,98)  
roti de palette des., 4,37 (1,98)  
cubes de boeuf à ragout, 5,03 (2,28)  
boeuf haché mi-maigre, 4,14 (1,88)  
épaule de porc (picnic), 2,16 (0,98)  
tranche d'épaule de porc, 2,82 (1,28)  
gigot d'agneau des. surg., 9,66 (4,38)  
lard salé entrelardé, 3,70 (1,68)  
bacon, 500 g 1,98  
filets de morue frais, 8,33 (3,78)  
fromage cheddar fort, 9,88 (4,48)  
pommes rouges Del. Ont., sac 3 lb 1,59  
raisins verts Esp., 1,96 (0,89)  
poires Rocha Port., 2,18 (0,99)  
pommes de terre lavées Qué., sac 20 lb 1,99  
laitue iceberg, l'unité 0,69  
choux de Bruxelles Qué., 1,52 (0,69)  
pois mange-tout Cal., 8,80 (3,99)  
carottes miniatures Qué., sac 12 oz 2 pour 0,99  
choux rouges Qué., l'unité 0,89

### METRO

bifteck de ronde des., 4,37 (1,98)  
bifteck de côtes d'aloyau, 8,77 (3,98)  
bifteck de rosif pte suri., 5,67 (2,98)  
bifteck de surlonge, 6,79 (3,08)  
gigot d'agneau surg., 8,11 (3,68)  
filet ou longe d'agneau e.s.v., 13,18 (5,98)  
bacon, 500 g 2,49  
filets sole surg. ind., 8,80 (3,99)  
fromage mozzarella, 8,80 (3,99)  
kiwis, 6 pour 0,99  
pommes McIntosh Qué., cello 4 lb 1,89  
tangerines Murcot, 1,74 (0,79)  
oranges Valence, 12 pour 2,69  
laitue iceberg Cal., l'unité 0,59  
brocoli Qué., l'unité 0,89  
pommes de terre Pomexpan Qué., 10 lb 1,59  
champignons blancs, la chop., 1,39

### PROVIGO

jambonneau de porc (croupe), 2,16 (0,98)  
roti de paleron de veau grain des., 7,23 (3,28)  
cotelettes de longe de veau, 10,98 (4,98)  
jambonneau de porc des., 4,37 (1,98)  
roti de cuisseau de veau grain des., 10,98 (4,98)  
quart de jambonneau de porc, 2,60 (1,18)  
pilons de poulet surg. ind., 3,70 (1,68)  
gigot d'agneau des. surg., 9,22 (4,18)  
épaule de porc fumé picnic, 2,82 (1,28)  
bacon, 500 g 1,59  
filets de doré, 12,74 (5,78)  
fromage Brick, Colby ou Farmer, 8,77 (3,98)  
pommes rouges et jaunes Del. Wash., 1,08 (0,49)  
oranges Valence, la douz., 1,99  
poires Rocha Port., 2,62 (1,19)  
kiwis, 3 pour 0,99  
citrons Urug., 4 pour 0,89  
carottes Qué., sac 5 lb 1,29  
oignons jaunes Qué., sac 5 lb 1,29  
laitue Boston hydroponique, l'unité 0,59  
aubergines E.-U., 1,08 (0,49)  
endives Qué., 5,93 (2,69)

### RICHELIEU

bifteck de contre-filet, 13,18 (5,98)  
bifteck de ronde des., 4,37 (1,98)  
bifteck de surlonge, 6,79 (3,08)  
bifteck ou rosif de pte suri., 6,57 (2,98)  
bifteck de côtes d'aloyau, 8,77 (3,98)  
bacon, 500 g 2,19  
filets de morue ou turbot surg., 6,59 (2,89)  
bananes Hond., 0,73 (0,33)  
raisins rouges E.-U., 2,40 (1,09)  
poires Rocha Port., 2,40 (1,09)  
pommes Granny Smith Cal., 1,96 (0,89)  
tomates rouges Mex., 2,40 (1,09)  
concombres anglais moyens, l'unité 0,89  
laitue romaine E.-U., l'unité 0,89  
choux verts, 0,55 (0,25)

### STEINBERG

roti de palette (c. eur.), 3,26 (1,48)  
roti de côtes cr. des., 5,25 (2,38)  
roti de palette des., 5,69 (2,58)  
roti de palette des. (c. eur.), 5,25 (2,38)  
roti de macreuse ou de noix de palette, 9,44 (4,28)  
boeuf à ragout des., 5,03 (2,28)  
demi poulet ou poulet entier dép., 4,17 (1,89)  
bifteck attendri, 9,66 (4,38)  
bacon, 500 g 1,89  
tranches d'épaule de porc picnic, 3,51 (1,59)  
truite arc-en-ciel, (4,59 lb/1,01 - 100 g)  
oranges Valence, 3 pour 0,99  
pommes Granny Smith Cal., 1,74 (0,79)  
raisins Rose Christmas, 2,18 (0,99)  
champignons, 3,29 (1,49)  
tomates mûries sur treillis, 2,18 (0,99)  
choux de Bruxelles Qué., 1,74 (0,79)  
carottes, sac 5 lb 1,29  
choux verts, 0,44 (0,20)  
rutabagas Qué., 0,40 (0,18)  
oignons à bouillir Qué., sac 10 lb 0,99

### SUPER CARNAVAL

boeuf haché ord., 2,16 (0,98)  
jeune dindon surg. moins 8 kg, 2,38 (1,08)  
boeuf à fondue chinoise, 11,00 (4,99)  
cuisse de poulet avec dos, 2,18 (0,99)  
bacon, 500 g 1,59  
melons miel, l'unité 0,99  
pommes McIntosh Qué., 1,08 (0,49)  
tangerines Murcot Brezil, 1,74 (0,79)  
kakis Cal., l'unité 0,69  
pommes de terre brossees Qué., sac 50 lb 3,99  
épinards E.-U., sac 284 g 0,99  
champignons blancs, 4,39 (1,99)  
laitue romaine E.-U., l'unité 0,89

**4**  
DERNIERS JOURS!

**3 POUR 1**

**MOQUETTE PELUCHE 'ISADORA'**  
**AVEC SOUS-TAPIS ET INSTALLATION**

**29<sup>99</sup>**

Moquette 100% polyester, résistant aux taches de façon naturelle et permanente. Filé très gonflant, beau fini, style contemporain. Convient à n'importe quelle pièce. Sous-tapis Econo II. Installation incluse. No 13520. Disponible en 12 couleurs.

- 04 Gris perle
- 05 Gris fumée
- 08 Chameau clair
- 14 Rose mauve
- 46 Pêche soutenu
- 50 Brun clair
- 53 Champagne
- 54 Chameau
- 55 Tan
- 56 Beige clair
- 68 Rose sandré
- 80 Bleu

TAPIS

**INTÉGRITÉ**

DE SEARS

Prix en vigueur jusqu'au 15 octobre 1988, ou jusqu'à épuisement des stocks.

**SEARS**

vous en avez pour votre argent...et plus

SATISFACTION OU  
REMBOURSEMENT

SERVICE APRÈS-VENTE ASSURÉ  
DANS TOUT LE CANADA

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

LE MAGASIN DES MARQUES KENMORE  
DIEHARD, CRAFTSMAN

Les mentions 'Ord.' ou 'Était' de Sears Canada Inc. se rapportent à des prix Sears. Heures d'ouverture: 9h30 à 17h30 du lundi au mercredi; de 9h30 à 21h le jeudi et le vendredi; de 9h à 17h le samedi. Ville St-Laurent, Place Vertu, 335-7770; Brossard, Mail Champlain, 465-1000; Anjou, Galeries d'Anjou, 353-7770; Laval, Carrefour Laval, 682-1200; LaSalle, Carrefour Angrignon, 364-7310. Copyright Canada, 1988, Sears Canada Inc.

# Le MSG ne présente pas de risque pour la santé

**DONALD MCKENZIE**  
de la Presse Canadienne

■ Le chef Bob Wong coupe rapidement des légumes en tranches et en cubes avec un art consommé, dans la cuisine du restaurant Peninsula. Il asperge ensuite le tout d'une poudre blanche cristalline.

Cette substance n'est pas du sel, mais du MSG (monoglutamate de sodium), substance qui rehausse la saveur des aliments.

Le MSG a commencé à soulever l'intérêt, il y a quelques années, suite à de nombreuses plaintes de la part de personnes ayant souffert de douleurs à la poitrine, de nausées et de brusques sueurs après avoir consommé cet ingrédient. Depuis lors, cet état a été baptisé « syndrome du restaurant chinois » par la gent médicale qui souligne que le MSG est généralement utilisé à fortes doses par les cuisiniers des restaurants chinois.

Malgré le nombre de ces plaintes, les autorités fédérales de la santé affirment

que le MSG n'est pas considéré comme un risque pour la santé, même si de nombreux manufacturiers n'en font plus usage dans leurs produits alimentaires.

« Certains clients demandent que leur repas ne contienne pas de MSG », admet Dic Yee, copropriétaire du restaurant Peninsula, dans le quartier chinois de Montréal.

« Nous ne nous en servons donc pas pour ces personnes, si bien que le MSG ne présente aucun problème. » M. Yee estime que seulement un ou deux clients sur cent réclame des plats sans MSG.

Dennis Lein, spécialiste en alimentation auprès de Santé et Bien-être Canada affirme lui aussi que le MSG ne présente aucun risque pour la santé. Il note qu'on le retrouve dans de nombreux

produits préparés, notamment dans les viandes froides, les soupes en conserves, les repas congelés et les croustilles.

Malgré les mauvaises réactions signalées chez certaines personnes « rien ne permet de croire qu'il faudrait en restreindre ou en réglementer l'utilisation ».

« Un faible pourcentage de la population semble hypersensible à ce produit, état qui se manifeste par une sensation de brûlements, une pression sur le visage ou des douleurs à la poitrine, quelques minutes après son absorption. »

Ces désagréments ne sont toutefois que temporaires, rappelle M. Lein.

**Allergie**  
Susan Dalglish, directrice de la 'Allergy Information

Association, un organisme torontois, affirme que des centaines de Canadiens, à chaque année, subissent de violentes réactions au MSG.

« Chaque personne possède un seuil de tolérance au MSG. Chacun d'entre nous aurait une réaction au MSG s'il dépassait son seuil de tolérance. Dans certains cas, certaines personnes devraient absorber des quantités astronomiques du produit avant de réagir. »

Mme Dalglish et le Dr Leonard Moroz, un immunologiste et allergiste de l'hôpital Royal Victoria de Montréal, affirment que le syndrome du restaurant chinois n'est pas vraiment une allergie, compte tenu que la réaction dépend uniquement de la quantité de MSG absorbée.

« Ce syndrome n'est pas

comparable au mal dont souffre une personne allergique au beurre d'arachide ou à l'huile de soja, soutient le Dr Moroz. Dans ces derniers cas, la personne allergique risque de mourir. »

Le MSG provient de l'acide glutamique, un des 20 acides aminés que l'on trouve dans les protéines.

Mme Dalglish affirme qu'on pourrait éviter les désagréments associés à l'ingestion de MSG.

« Si vous avez des aliments contenant beaucoup de MSG sur un estomac vide et en l'accompagnant d'alcool, vous risquez beaucoup plus une réaction désagréable. »

« Ce n'est pas dangereux, mais les réactions dont vous souffrez sont très désagréables. »

L'écrivain Hugh MacLennan, de Montréal, est

un de ces Canadiens qui tombent violemment malades lorsqu'ils ingèrent des aliments traités au MSG.

L'écrivain devient d'ailleurs violent lorsqu'il parle du MSG, affirmant qu'on devrait en interdire la vente. Mme Dalglish estime que ce serait la réagir de façon outrancière à une situation contrôlable.

Des études réalisées en Australie il y a trois ans ont permis de laisser entrevoir une association entre le MSG et l'asthme. Le Dr Lein doute toutefois qu'une telle association soit réelle: « Nous n'avons découvert aucun indice, jusqu'à maintenant, soutenant cette théorie. »

Virginia Tom, directrice de l'Association des restaurants chinois de Montréal affirme que ces restaurants utilisent, malheureusement, le MSG « de façon très, très libérale ».

## Les oeufs bruns ou blancs également nutritifs

Presse Canadienne

■ Il ne pouvait pas y avoir de gagnant dans la dispute entre le fils d'un fermier de Laval chargé de vendre les produits de l'entreprise familiale et l'élégante dame venue choisir des oeufs au marché Jean-Talon samedi dernier.

« Les oeufs bruns doivent être meilleurs, parce qu'ils ont meilleure apparence », s'exclama tout en gloussant la belle citadine, serrant contre elle son manteau à fourrure réversible et faisant face au jeune homme toujours souriant.

« Non, non, répliqua-t-il calmement. Ils sont plus beaux, oui, mais ils vont vous donner la même dose de vitamines et tout le reste. »

Le petit fermier a raison. Les oeufs bruns et les oeufs blancs sont tous aussi nutritifs les uns que les autres — mais pour les vrais connaisseurs, les bruns et les tachetés sont différents et ont meilleur goût.

Certains prétendent que tout est dans le jaune. Les poules nourries au maïs pondent des oeufs avec un jaune plus foncé, tandis que celles dont la diète est basée principalement sur le blé donnent des oeufs avec un jaune plus pâle, assure l'Agence canadienne de commercialisation des oeufs.

La couleur de la coquille varie du blanc au brun, dépendant de la race de la poule, dit l'agence. La couleur de la coquille, insiste-t-elle, n'a aucune influence sur la saveur ou sur la cuisson.

Selon les producteurs d'oeufs, « les bruns ont un certain attrait auprès des gens de la ville » qui se rendent dans des marchés comme celui de Jean-Talon où ils peuvent s'en procurer. « Ils vont même jusqu'à faire une balade en voiture à la campagne pour s'y dégoter leurs oeufs préférés. »

**Faits et conseils**  
Voici quelques faits et conseils que donne l'agence de commercialisation nationale sur la façon de conserver et de faire cuire les oeufs:

— Un gros oeuf a 80 calories — 60 dans le jaune et 20 dans le blanc.

— Tous les oeufs classés catégorie A doivent répondre aux mêmes normes de qualité, qu'ils soient petits, moyens, gros ou extra-gros.

— Garder les oeufs dans le réfrigérateur. Pour chaque heure à l'extérieur, ils perdent l'équivalent d'un jour en matière de qualité.

— Les oeufs se conservent mieux dans leur carton, le côté gros vers le haut de préférence. Chaque coquille d'oeuf a entre 6 000 et 8 000 pores à travers lesquels les odeurs peuvent être absorbées. Le carton empêche ce transfert de saveurs. Le fait de laisser les oeufs côté gros vers le haut permet au jaune de maintenir sa position au centre de l'oeuf.

— Au moment de la cuisson, le faire dans des températures modérées en tenant bien compte du temps afin d'obtenir les meilleurs résultats.



## AVIS AUX AMATEURS DE FROMAGES!

Notre événement annuel prend une fois de plus les allures d'une grande fête! En effet, une sélection appétissante, provenant de villes et de villages d'Europe renommés pour leurs fromages, vous attend chez Eaton. Nos acheteurs se sont procuré pour vous tous vos fromages préférés. Les riches et crémeux, les bleus ou encore les forts et vieillis, à point. La liste des pays visités est impressionnante: Angleterre, France, Suisse, Norvège, Danemark, Suède et Allemagne. Et bien sûr, vous trouverez tous vos fromages canadiens et américains favoris... Ne manquez pas de venir goûter afin de mieux choisir.

## FROMAGES CANADIENS À PRIX SPÉCIAUX!

Notre cheddar canadien a la réputation d'un fromage de grande qualité. Il est délicieux toute l'année et spécialement en ce temps-ci avec une bonne tarte aux pommes... aussi offerte à bon prix!

1. Vieux cheddar. Prix courant Eaton 13.90 **9.99**/le kg
  2. Fromage Oka. Prix courant Eaton 20.40 **16.90**/le kg g
- Vendus chez Eaton Centre-ville, niveau du métro, et à Rockland. Rayons 379 et 381.

## DE NOS FOURS EATON!

Nos cuisiniers Eaton se font une joie de vous présenter pains et pâtisseries d'inspiration internationale! De plus, nos délicieux et traditionnels desserts canadiens sont de la partie. En effet, ne manquez pas de vous procurer nos tartes aux pommes ou aux cerises à prix spéciaux Eaton!

3. Tarte aux pommes. Pour 6 personnes. **3.29** ch.
4. Tarte aux cerises. Pour 6 personnes. Prix courant Eaton 6.15 **4.99** ch.

Vendus à ou par tous nos magasins Eaton sauf Cavendish et Beloeil. Rayons: 381, 294.

## Les restaurants Eaton

Les restaurants Eaton aiment bien vous offrir des plats d'inspiration internationale. De plus, si vous aimez déguster une délicieuse tarte aux pommes ou aux cerises, vous en trouverez aussi dans tous nos restaurants Eaton. Bon dessert!



**HEURES DE MAGASINAGE EATON**  
Centre-ville: 10h à 18h;  
jou. ven., 10h à 21h; sam., 9h à 17h  
Autres magasins Eaton: 9h30 à 18h;  
jou. ven., 9h30 à 21h; sam., 9h à 17h

Venez ou composez 284-8484



Crédit accepté avec la carte Eaton



Les cartes American Express, Visa et MasterCard sont aussi acceptées

# EATON

Nous sommes... le grand magasin du Canada

# SPECTACLES

## CINÉMA

**A CORPS PERDU**  
Parisien (2): 12 h 30, 14 h 40, 16 h 50, 19 h, 21 h 10.

**A GAUCHE EN SORTANT DE L'ASCENSEUR**  
Berri (3): 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30.

**BROSSARD (3)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 30, 21 h 30; lun., 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30.

**CARRÉFOUR LAVAIL (3)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 10; lun., 13 h, 15 h, 17 h, 19 h, 21 h 10.

**PARADIS (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h; lun., 13 h, 14 h 45, 16 h 30, 18 h 15, 20 h, 21 h.

**ALIAS WILL JAMES**  
Cineplex (5): 15 h 20, 19 h 25.

**ALIENATION**  
Astre (1) Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h; lun., 13 h 15, 15 h 10, 17 h 05, 19 h, 21 h.

**CARRÉFOUR LAVAIL (5)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 10, 21 h 30; lun., 12 h 15, 14 h 25, 16 h 45, 19 h 10, 21 h 30.

**PLACE ALEXIS-NIHON (2)** 12 h 45, 15 h, 17 h 10, 19 h 20, 21 h 35.

**POINTE-CLAIRE (4)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 05; lun., 12 h 45, 14 h 50, 16 h 55, 19 h, 21 h 05.

**ANGE DÉNOMMÉ WANDA (UN)**  
Du Plateau (1): 17 h 10, 19 h 10, 21 h 10.

**GREENFIELD (2)** 19 h, 21 h 25.

**LAVAIL (4)** 19 h, 21 h 30.

**VERSAILLES (5)** 19 h, 21 h 30.

**ANNÉES SANDWICH (LES)**  
Complexe Desjardins (1): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 15, 21 h 35.

**AVENTURES ÉROTIQUES DE DEUX JEUNES FILLES**  
Carré Saint-Louis: 13 h 35, 17 h, 20 h 25.

**BAGDAD CAFE**  
Berri (4): 13 h 15, 17 h, 19 h, 21 h.

**CARRÉFOUR LAVAIL (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 20; lun., 13 h 10, 15 h 10, 17 h 10, 19 h 15, 21 h 20.

**FAUBOURG SAINTE-CATHERINE (4)** 13 h 30, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 30, 21 h 40; jeu., 13 h, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 40.

**BAMBI**  
Du Plateau (1): 13 h, 14 h 25, 15 h 50.

**BETRAYED**  
Dorval (3): 21 h 30.

**PLACE (1)** 13 h, 15 h 40, 18 h 20, 21 h. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 40.

**BIG**  
Bonaventure (1): 19 h 10, 21 h 15.

**BOHEME (LA)**  
Cremazie Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 30; lun., 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 15, 21 h 30.

**BORDELLO**  
L'Amour: 10 h 55, 13 h 55, 16 h 55, 19 h 55.

**CAUCHEMARS DE FREDDY 4 (LES)**  
De Paris: 13 h, 15 h 05, 17 h 10, 19 h 15, 21 h 20.

**LAVAIL (2)** 19 h 30, 21 h 40.

**LE PARIS (2, Saint-Hyacinthe)** 19 h 05, 21 h.

**REX (1, Saint-Jérôme)** 19 h 15, 21 h 10.

**VERSAILLES (4)** 19 h 10, 21 h 10.

**COCKTAIL**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (3) Ven., sam., dim., des 19 h.

**GREENFIELD (3)** 19 h 15, 21 h 20.

**LAVAIL (1)** 19 h 10, 21 h 30.

**VERSAILLES (1)** 19 h 20, 21 h 40.

**COEUR CIRCUIT (2)**  
Paradis (3) Ven., mar., merc., jeu., 20 h 45; lun., 14 h 35, 18 h 05, 21 h 45.

**COMING TO AMERICA**  
Place (3): 13 h 40, 16 h 15, 19 h, 21 h 25. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 50.

**CORRUPTION**  
Eve: 11 h 20, 13 h 45, 16 h 15, 18 h 40, 21 h 10.

**COUPLES DE JOYEUSE COMPAGNIE**  
Commodore: des 18 h.

**CROSSING DELANCEY**  
Du Parc (1): 19 h 05, 21 h 15.

Westmount Square: 19 h 10, 21 h 15.

**DEAD RINGERS**  
Dorval (1): 19 h 10, 21 h 30.

**Du Parc (3)** 19 h 20, 21 h 35.

**Loew's (1)** 12 h, 14 h 20, 16 h 40, 19 h 10, 21 h 40. Dernier spectacle ven., 23 h 55.

**DE BRUIT ET DE FUREUR**  
Dauphin (2) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 15; lun., 13 h, 15 h, 17 h, 19 h 15, 21 h 15.

**DECEIVERS (THE)**  
Loew's (5): 12 h 30, 14 h 50, 17 h, 19 h 10, 21 h 30; jeu., 12 h 30, 14 h 50, 17 h, 21 h 40. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 40.

**DERNIÈRE TENTATION DU CHRIST (LA)**  
Brossard (2) Ven., 19 h, 22 h; mar., merc., jeu., 20 h; lun., 13 h, 16 h 30, 20 h.

**Dauphin (1)** Ven., 19 h, 22 h 10; mar., merc., jeu., 20 h 15; lun., 12 h 30, 15 h 40, 19 h, 22 h 10.

**DIE HARD**  
Astre (3) Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 30; lun., 13 h 15, 16 h, 19 h, 21 h 30.

**Cineplex (1)** 13 h, 16 h, 19 h, 21 h 35.

**Place Alexis-Nihon (1)** 13 h, 16 h, 19 h, 21 h 45.

**Pointe-Claire (3)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 45; lun., 13 h 30, 16 h 15, 19 h, 21 h 45.

**EIGHT MEN OUT**  
Pointe-Claire (6): 21 h 10.

**EL DORADO**  
Parisien (4): 13 h 20, 16 h, 18 h 45, 21 h 20.

**FANTASMES INTERDITS**  
Carré Saint-Louis: 11 h 30, 14 h 55, 18 h 25, 21 h 50.

**FEMME EST UNE PARTOUZEUSE (MA)**  
Bijou: 11 h 35, 14 h 20, 17 h 05, 19 h 50.

**FISH CALLED WANDA (A)**  
Cinéma V (2): 19 h 05, 21 h 20.

**Du Parc (2)** 19 h 15, 21 h 35.

**Fairview (1)** 19 h, 21 h 15.

**Loew's (2)** 12 h 15, 14 h 35, 16 h 55, 19 h 15, 21 h 35. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 50.

**GORILLAS IN THE MIST**  
Decarie (2) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 45; lun., 12 h, 14 h 30, 17 h, 19 h 30, 22 h.

**Faubourg Sainte-Catherine (1)** 12 h, 14 h 25, 16 h 50, 19 h 15, 21 h 45.

**Pointe-Claire (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 30, 22 h; lun., 12 h, 14 h 30, 17 h, 19 h 30, 22 h.

**GRAND BLEU (LE)**  
Cineplex (5): 13 h, 17 h 05, 21 h.

**GRENOUILLE ET LA BALEINE (LA)**  
Saint-Denis (3): 13 h 10, 15 h 10, 17 h 10.

**HANDFUL OF DUST**  
Cinéma V (1): 19 h, 21 h 30.

**HEARTBREAK HOTEL**  
Dorval (4): 19 h, 21 h 15.

**Palace (2)** 12 h 10, 14 h 30, 16 h 50, 19 h 10, 21 h 30. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 45.

**IMAGINE JOHN LENNON**  
Fairview (2): 19 h 05, 21 h 20.

**York: 12 h 40, 14 h 50, 17 h, 19 h 10, 21 h 30. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 40.**

**INSOUTENABLE LÉGERÉTÉ DE L'ÊTRE (L')**  
Cineplex (2): 15 h, 21 h.

**JE SUIS NÉE POUR BAISER**  
Bijou: 10 h 10, 12 h 55, 15 h 40, 18 h 25, 21 h 10.

**KUNG FU MASTER**  
Cineplex (8): 13 h 15, 16 h 15, 19 h 05, 21 h 25.

**LAST TEMPTATION OF CHRIST**  
Place du Canada Ven., 19 h, 22 h; mar., merc., jeu., 20 h 15; lun., 13 h 30, 17 h, 20 h 15.

**LECTRICE (LA)**  
Berri (1): 12 h 30, 14 h 40, 17 h 05, 19 h 15, 21 h 25.

**Brossard (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 15; lun., 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 15, 21 h 15.

**Carréfour Laval (6)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 20, 21 h 25; lun., 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 20, 21 h 25.

**Cinéma Egyptien (3)** 13 h, 15 h, 17 h 05, 19 h 10, 21 h 15.

**MAÎTRE DE MUSIQUE (LE)**  
Parisien (1): 13 h, 15 h 05, 17 h 10, 19 h 20, 21 h 30.

**MAKING IT BIG**  
L'Amour: 12 h 30, 15 h 30, 18 h 30, 21 h 30.

**MARRIED TO THE MOB**  
Place Alexis-Nihon (3): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 30, 21 h 25; jeu., 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 21 h 40.

**MEMORIES OF ME**  
Dorval (2): 19 h 05, 21 h 15.

**Loew's (4)** 12 h 15, 14 h 35, 16 h 45, 19 h 05, 21 h 25. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 35.

**MIDNIGHT RUN**  
Bonaventure (2): 19 h, 21 h 30.

**Carréfour Laval (4)** 19 h 05, 21 h 35.

**Cineplex (9)** 13 h 20, 16 h 05, 19 h 10, 21 h 35.

**Omega (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 30; lun., 17 h, 19 h 15, 21 h 30.

**Saint-Denis (3)** 19 h 10, 21 h 50.

**MISSION SAUVETAGE**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (3) Ven., sam., dim., des 19 h.

**MODERNS (THE)**  
Cineplex (6): 15 h, 19 h 15.

**MONDE À PART (UN)**  
Université: 19 h, 21 h 30.

**MOON OVER PARADOR**  
Cineplex (3): 13 h 10, 15 h 15, 17 h 20, 19 h 25, 21 h 30.

**Pointe-Claire (6)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h; lun., 12 h 30, 14 h 40, 16 h 50, 19 h.

**NEVER ENOUGH**  
Eve: 10 h 10, 12 h 35, 15 h 05, 17 h 30, 20 h.

**NICO**  
Astre (2) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 10, 21 h 15; lun., 13 h, 14 h 45, 16 h 30, 18 h 15, 20 h, 22 h.

**Berri (5)** 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 15, 21 h 15.

**Laval 2000 (2)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 20, 21 h 20; lun., 13 h 10, 15 h 10, 17 h 10, 19 h 20, 21 h 20.

**Longueuil (2)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 15; lun., 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 15, 21 h 15.

**NIGHTMARE ON ELM STREET (4)**  
Astre (4) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 20, 21 h 10; lun., 13 h, 14 h 45, 16 h 30, 18 h 15, 20 h, 21 h 40.

**Palace (5)** 12 h 45, 14 h 50, 16 h 55, 19 h, 21 h 05. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 10.

**ŒUVRE AU NOIR (L')**  
Complexe Desjardins (4): 12 h 35, 14 h 45, 16 h 55, 19 h 05, 21 h 15; jeu., 12 h 35, 14 h 45, 16 h 55.

**PETIT BON... HOMME**  
Cineplex (4): 13 h 15, 15 h 20, 17 h 25, 19 h 30, 21 h 35.

**PIEGE DE CRISTAL**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (1) Ven., sam., dim., des 19 h.

**Jean-Talon Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 45; lun., 13 h 16 h, 19 h, 21 h 35.**

**Laval 2000 (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 05, 21 h 35; lun., 13 h 20, 16 h 05, 19 h 20, 21 h 45.

**Longueuil (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 35; lun., 13 h, 16 h, 19 h, 21 h 35.

**Paradis (2)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 30; lun., 13 h 15, 16 h, 19 h, 21 h 30.

**Saint-Denis (2)** 13 h 15, 16 h, 19 h, 21 h 45.

**PORTES TOURNANTES (LES)**  
Complexe Desjardins (3): 12 h 40, 14 h 50, 17 h, 19 h 10, 21 h 20.

**POWAGGATS!**  
Cineplex (2): 13 h 05, 19 h 05.

**PRINCE A NEW YORK (UN)**  
Chambly Ven., sam., lun., mar., 19 h 30; dim., 13 h 30, 19 h 30.

**Du Plateau (2)** 12 h 40, 14 h 50, 17 h, 19 h 10, 21 h 20.

**Greenfield (1)** 19 h 05, 21 h 30.

**Laval (5)** 19 h 10, 21 h 30.

**Versailles (2)** 19 h, 21 h 30.

**PUNCH LINE**  
Carréfour Laval (2) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 10, 21 h 40; lun., 12 h 10, 14 h 30, 16 h 50, 19 h 10, 21 h 40.

**Cinéma Egyptien (1)** 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 20, 21 h 40.

**Decarie (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h, 21 h 30; lun., 12 h, 14 h 25, 16 h 50, 19 h 15, 21 h 45.

**Pointe-Claire (5)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 30, 22 h 10; lun., 12 h, 14 h 30, 17 h, 19 h 30, 22 h 10.

**QUATRE AVENTURES DE REINETTE ET MIRABELLE**  
Cineplex (6): 13 h 05, 15 h 25, 21 h 40.

**QUELQUES JOURS AVEC MOI**  
Parisien (3): 13 h 35, 16 h 15, 18 h 50, 21 h 30.

**QUI VEUT LA PEAU DE ROGER RABBIT?**  
Laval (3): 19 h 30.

**Omega (2)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15, 21 h 15; lun., 13 h 10, 17 h 10, 19 h 15, 21 h 15.

**Parisien (5)** 12 h 40, 14 h 50, 19 h 10.

**Versailles (3)** 19 h 15, 21 h 30.

**RANDONNÉE POUR UN TUEUR**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (2) Ven., sam., dim., des 19 h.

**RED HEAT**  
Guy: 11 h 30, 14 h 15, 17 h, 19 h 45.

**RÈVES DE SEXE**  
Commodore: des 18 h.

**ROGER RABBIT**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (2) Ven., sam., dim., des 19 h.

**RUNNING ON EMPTY**  
Faubourg Sainte-Catherine (2): 12 h 10, 14 h 30, 16 h 45, 19 h 05, 21 h 25.

**Pointe-Claire (1)** Ven., mar., merc., jeu., 19 h 20, 21 h 40; lun., 12 h 20, 14 h 40, 17 h, 19 h 20, 21 h 40.

**SAIGON, L'ENFER POUR DEUX FLICS**  
Ciné-Parc Saint-Eustache (1) Ven., sam., dim., des 19 h.

**SALAM BOMBAY**  
Complexe Desjardins (2): 12 h 30, 14 h 50, 17 h 05, 19 h 25, 21 h 40.

**Faubourg Sainte-Catherine (3)** 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 20, 21 h 35.

**SEPTIÈME PROPHÉTIE (LA)**  
Laval (3): 21 h 40.

**Parisien (5)** 17 h, 21 h 30.

**Versailles (6)** 19 h 20, 21 h 35.

**SEXUAL ODYSSEY**  
Commodore: des 18 h.

**STEALING HOME**  
Palace (4): 12 h 30, 14 h 45, 17 h, 19 h 15, 21 h 30; jeu., 12 h 30, 14 h 45, 17 h. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 40.

**SUPER SEX**  
Guy: 10 h 10, 12 h 55, 15 h 40, 18 h 25, 21 h 10.

**SWEET HEARTS DANCE**  
Palace (5): 12 h 20, 14 h 40, 17 h, 19 h 20, 21 h 40. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 55.

**TAMPORO**  
Cineplex (7): 13 h 10, 16 h, 19 h, 21 h 20.

**TEENAGE DESSERT**  
Carré Saint-Louis: 12 h 40, 16 h 10, 19 h 35.

**3 SOEURS (LES)**  
Berri (2): 12 h 15, 14 h 30, 17 h 05, 19 h 20, 21 h 35.

**VICE VERSA**  
Paradis (3) Ven., mar., merc., jeu., 19 h 15; lun., 13 h, 16 h 30, 20 h.

**WHO FRAMED ROGER RABBIT?**  
Dorval (3): 19 h 15.

**Loew's (3)** 12 h, 14 h 20, 16 h 40, 19 h, 21 h 20. Dernier spectacle ven., sam., 23 h 40.

**WORLD APART (A)**  
Imperial: 12 h 20, 14 h 40, 17 h, 19 h 15, 21 h 35.

**CHORUS LINE (A)**  
Quimetscope: 19 h.

**DUEL**  
Quimetscope: 19 h 30.

**FEMME FLAMBÉE (LA)**  
Quimetscope: 21 h 30.

**HUIT ET DEMI**  
Quimetscope: 21 h 15.

**JAZZ — UN VASTE COMLOT (LE)**  
Complexe Guy-Favreau: 20 h.

**LIBERTY STREET BLUES**  
Complexe Guy-Favreau: 20 h.

**ON A VOLÉ UN TRAM**  
Cinémathèque québécoise: 18 h 35.

**RAMI ET JULIETTE**  
Rialto: 21 h.

**SADANA**  
Quimetscope: 19 h 15, 21 h.

**WILLOW**  
Rialto: 19 h.

**YELEN LA LUMIERE**  
Conservatoire d'art cinématographique: 20 h 30.

Charest. Du mar. au sam., 20 h 30.

**THÉÂTRE LE MONT-ROYAL (5210, Durocher)** — «Les Nonnes», de Dan Goggin. Du mar. au ven., 20 h; sam., 18 h, 21 h.

**THÉÂTRE ARLOUIN (1004, Sainte-Catherine E.)** — «Broue», de Claude Meunier, Jean-Pierre Plante, Francine Rusel, Louis Saia, Michel Côté, Marcel Gauthier et Marc Messier, 20 h 30.

**MAISON-THÉÂTRE (255, Ontario E.)** — «La peau de l'autre», de Leonie Ossowski et Louis Dominique-Lavigne. Merc., 14 h, 20 h; jeu., 10 h, 13 h 30; ven., 14 h.

**CENTRE D'ESSAI DE L'UNIVERSITÉ DE MONTREAL (2332, Édouard-Montpetit)** — «Monserat», d'Emmanuel Robles, 20 h.

**ESPACE 00 (Salle 2, 5066, Clark)** — «Pirandella», conception de Johanne Fontaine et Patricia Nolin. Du lun. au sam., 19 h.

**THÉÂTRE L'ESKABEL (1237, Sanguinet)** — «Une carrière ou l'amour à vie», de Luc Maloche et Serge Olivier: 20 h.

## POUR ENFANTS

**LA CHACONNE (342, Ontario E.)** — «La malle tragique». Présentation des Marionnettes de Claire et René. Dim., 13 h 30, 15 h 30.

## VARIÉTÉS

**ARÉNA MAURICE-RICHARD** — Le Grand cirque de Chine. Merc., jeu., 19 h 30; ven., 20 h; sam., 12 h, 16 h; dim., 13 h, 17 h.

**SPECTRUM (318, Sainte-Catherine O.)** — Richard Séguin: 20 h 30.

**CLUB SODA (5240, Av. du Parc)** — Jazz et poésie: 20 h 30.

**LA LICORNE (2075, Saint-Laurent)** — Alain Lamontagne, 20 h 30, sauf dim., lun.

**LA FOLIE DU LARGE (1021, de Bleury)** — Place aux poètes avec Carmen Bastida et Jean-Christophe Douma: 21 h.

**CAFÉ CAMPUS** Jéjé, Ch. de la Reine-Marie) — Teknakuller Raincoat: 21 h.

**GRAND CAFÉ (1720, St-Denis)** — Bob Harrison: des 22 h.

**BIDDLE'S (2060, Aylmer)** — Quatuor de Johnny Scott et Geoffrey Lapp, 19 h à 22 h.

**ZHIVAGO (419, Saint-Pierre)** — Le Groupe Bekar. Du mar. au sam., 20 h à 23 h 30.

**LE BIJOU (300, Lemoine)** — Funk You. Du merc. au sam., 22 h.

**L'ASSIETTE AU BOEUF (1220, Crescent)** — Les Joyeux Gitans (musique tzigane). Tous les jours de 19 h à 22 h, sauf lun.

**FOUFONES ÉLECTRIQUES (97 Sainte-Catherine E.)** — Jr. Gene Wild et The Campbell: des 21 h.

**LE RISING SUN 1 (286, Sainte-Catherine O.)** — Pety Pneumonia: des 21 h.

**MOBY DICK'S (1188, Sherbrooke O.)** — Trio Souly et Cie. Du mar. au sam., de 18 h à 23 h.

**POODLES (3699, Saint-Laurent)** — Les Taches: des 21 h 30.

**BAR 2080 (2080, Clark)** — Fred Henke: des 21 h 30.

**SOLMAR (111, Saint-Paul E.)** — Maria Adelaide, Luis Duarte et Francisco Valadas, des 21 h.

**CHÂTEAU CHAMPLAIN (Caf' Conc, 1, Place du Canada)** — «Audace», de George Reich. Avec Caroline Farel. Lun. au ven., 21 h, 23 h; sam., 20 h 30, 22 h 30, minuit 30.

**CENTRE SHERATON (1201, boul. René-Lévesque O.)** — La Croisette: Jacques Ouellet. Du dim. au ven., de 18 h à 22 h. — (L'Impromptu): Gérard Lambert. Du lun. au sam., de 21 h à 2 h. — (Le Point de Vue): Suzanne Bernhauem. Du lun. au sam.

**LE MERIDIEN (Complexe Desjardins)** — Tibor Ceasar. Tous les jours de 17 h à minuit.

## DANSE

**MAISON DE LA CULTURE MARIE-UGUAY (6052, boul. Monk)** — Margie Gillis: 20 h.

## MUSIQUE

**PLACE DES ARTS (Salle Maisonneuve)** — «Une nuit à Venise» (Johann Strauss). Nouvelles variétés lyriques. Bruno Laplante, baryton (De-laqua), Mario Simard ou Benoit Boutet, ténors (le Duc), Suzanne Gari ou Brigitte Toulon, sopranos (Annina), Charles Prévost, ténor (Pappacoda), Chantal Lambert, soprano (Cibolletta), etc. Mise en scène, Guillermo de Andrea. Décors, Claude Goyette. Costumes, Yvan Gaudin. Orchestre et Choeur. Dir., Paul-André Boivin, 20 h.

**CHAPPELLE DU BON-PASTEUR (100, Sherbrooke E.)** — Ensemble Arion: 20 h.

**PLACE DES ARTS (Salle Wilfrid-Pelletier)** — Orchestre Symphonique de Montréal. Dir., Charles Dutoit. Emanuel Ax, pianiste. Trois préludes de «Pelestrina» (Pfitzner), Sinfonietta (Zemlinsky) Concerto pour piano no 2 (Brahms). «Grands Concerts», 20 h.

## THÉÂTRE

**THÉÂTRE DU CAFÉ DE LA PLACE (Place des Arts)** — «Le déversoir des larmes», d'André Ricard. Du mar. au sam., 20 h.

**PLACE DES ARTS (Salle Port-Royal)** — «Ce soir on danse», de Richard Harris. Du mar. au ven., 20 h; sam., 17 h, 21 h.

**THÉÂTRE DU NOUVEAU MONDE (84, Sainte-Catherine O.)** — «Le malade imaginaire», de Molière. Du mar. au ven., 20 h; sam., 16 h, 21 h.

**THÉÂTRE DU RIDEAU VERT (4664, Saint-Denis)** — «Les fausses confidences», de Marivaux. Du mar. au ven., 20 h; Sam., 17 h, 21 h; dim., 15 h.

**THÉÂTRE DE LA VEILLEE (1371, Ontario E.)** — «L'Idiot», de Dostoievski, 20 h 30.

**THÉÂTRE DE QUAT SOUS (100, av. des Pins E.)** — «Elvire Jouvot 40...», conception du texte de Brigitte Jaques, d'après les notes sténographiques des cours de Louis Jouvot. Du mar. au sam., 20 h; dim., 15 h.

**THÉÂTRE D'AUJOURD'HUI (1297, Papineau)** — «Les muses orphelines», de Michel Marc Bouchard, 20 h 30.

**SALLE FRED-BARRY (4353, Sainte-Catherine E.)** — «Le chien qui fume», de Marie-Renée

## SALLES DE RÉPERTOIRE

**CALAVERAS COUNTY — A CHRISTMAS GIFT — CLAYMATION — FILMS PUBLICITAIRES — CREATION — DINOSAUR — FREAK PRE-VIEWS — LEGACY — VANZ KANT DANZ**  
Cinémathèque québécoise: 20 h 35.

Prix en vigueur jusqu'au 15 octobre 1988



Notre cahier publicitaire vous propose de nombreuses autres aubaines. (Si vous ne recevez pas ce cahier publicitaire, demandez-en un à votre marchand IGA).

**LONGES DE PORC FRAIS**  
Bout des côtes  
Environ 1,4 kg

2,16 \$/kg

**98¢ /lb**

**RAISINS VERTS ALMERIA**  
Produit de l'Espagne

1,52 \$/kg

**69¢ /lb**

\*marque de certification d'IGA Canada Itée

**IGA Boniprix IGA**

approvisionné par **Hudon et Deaudelin Itée**

**ÉCONOMISEZ 40¢**

Prix annoncé: 2,99\$

**PAPIER HYGIÉNIQUE**  
Blanc, champagne  
**COTTONELLE**  
8 rouleaux

**2,59**  
Avec ce bon

Du 10 au 15 octobre 1988 seulement. Limite d'un bon par client.

**SUPERMARCHÉ IGA**

**JAVEL CONCENTRÉE OLD DUTCH**  
3,6 L

**99¢**