

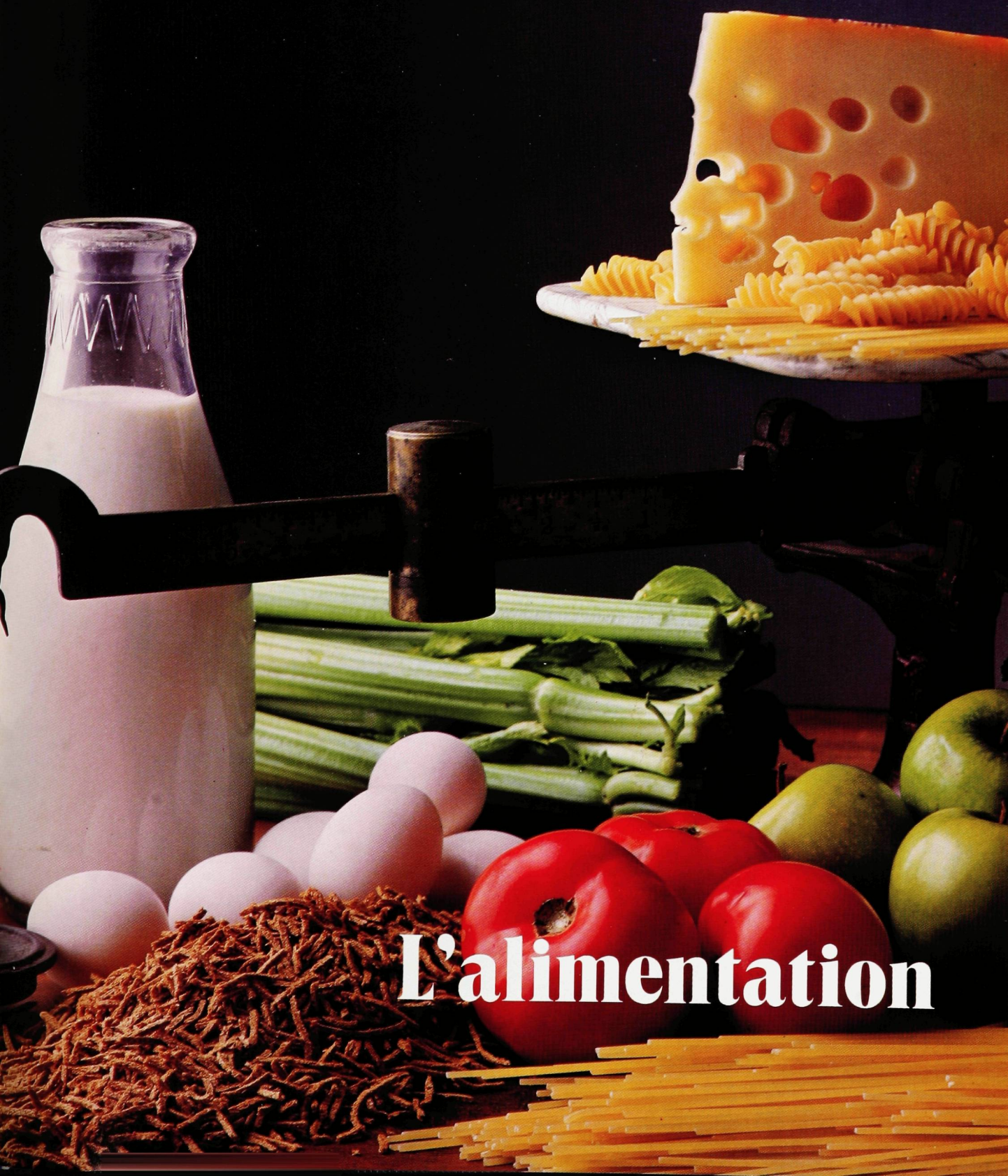
les diplômés



Numéro 365

Printemps 1989

La revue des Diplômés de l'Université de Montréal / 2,00 \$



L'alimentation

1989

**PROVIGO A 20 ANS
À LA VEILLE
D'UNE DÉCENNIE
NOUVELLE**

Les années 80 ont été marquées par des changements importants dans les habitudes et les styles de vie des consommateurs. Le marché de la distribution alimentaire s'est aussi transformé et les détaillants ont accru leur part de marché ■

En 1989, Provigo aura 20 ans et l'histoire du plus grand succès de l'entrepreneurship québécois se sera écrite à travers une association étroite et privilégiée avec les détaillants ■

À la veille d'une nouvelle décennie, Provigo Distribution assumant pleinement sa vocation de leader continuera d'assurer à chaque détaillant affilié, du dépanneur au propriétaire de supermarché, les concepts, l'expertise et le support qui leur permettront de prospérer de façon exceptionnelle tout en offrant aux consommateurs des produits et un service de première qualité ■

C'est là mon engagement et celui de tout le personnel expert de Provigo Distribution ■



Yvan Bussièrès
Yvan Bussièrès
Président - directeur général



provigo

Distribution inc.

Sommaire

les diplômés

Conseil d'administration des Diplômés de l'Université de Montréal

Louise P. Leduc, présidente
Danielle Melanson, première vice-présidente
Linda Pinchiaroli, vice-présidente (finances)
Marie Deschamps, vice-présidente (revue)
Louis Cyr, vice-président (développement)
Odette Bouillé Drouin, administratrice
Maurice Collette, administrateur
Manon Dufresne Dupras, administratrice
Jacques Gauthier, administrateur
Yves Salvail, administrateur
Robert Théroix, administrateur
Bernard Grégoire, administrateur et représentant de l'U. de M.
Pierre Grand'Maison, président sortant

Secrétaire général

Michel Saint-Laurent

Représentants des diplômés au Conseil de l'U. de M.

Jean-Claude Villiard
André Paquette

La revue des diplômés de l'Université de Montréal
Numéro 365, printemps 1989
Date de parution : mars 1989

Délégués du Conseil d'administration

Marie Deschamps, vice-présidente (revue)
Jacques Gauthier, administrateur
Michel Saint-Laurent, secrétaire général

Rédacteur en chef

Ronald Prigent, Direction des communications de l'U. de M.

Collaboration

Gérald Delage, Luc Héту, Claude Lamarche, Nicole Lelièvre, Dagenais-Pérusse, Hélène M. Tremblay

Graphisme

Pierre E. Vincent

Photographies

Page couverture : Pliphoto

Impression

Interlitho Inc.

Publicité

Carole Gauthier Soumis (responsable)
343-6230

ISSN 0228-9636
Dépôt légal D-6880028
Bibliothèque nationale du Québec
Publiée quatre fois l'an

Tirage 84 000 (C.C.A.B.)

Siège social
3535, chemin Queen Mary
Bureau 210
Montréal (Québec)
H3V 1H8
(514) 343-6230
Prix d'un numéro : 2\$
Abonnement annuel : 6\$
A l'étranger : 8\$

Courrier de 2e classe

Enregistrement n° 6545

Les auteurs des articles publiés dans *Les Diplômés* conservent l'entière responsabilité de leurs opinions.

Toute reproduction est autorisée à condition de mentionner la source et les auteurs.

2 Message de la présidente

4 La grande bouffe

Qui, mieux que Gérard Delage, saurait nous faire partager les plaisirs du bien boire et du bien manger ?

7 Mangeons-nous mieux ?

Depuis un siècle, nos habitudes alimentaires se sont modifiées considérablement. Pour le meilleur et pour le pire...

11 L'eau à la bouche

Elles sont minérales, naturelles, déminéralisées, gazeuses, aromatisées, de source... En 1988, nous en avons consommé environ 80 millions de litres.

13 Le géant Provigo

Provigo, c'est gros ! Premier distributeur de denrées alimentaires au Québec, deuxième au Canada et dixième en Amérique du Nord.

15 Alain Dubuc... ad lib

Le nouvel éditorialiste en chef de *La Presse* n'a pas la plume dans sa poche.

19 La vie de l'Association

22 Le carnet

28 Diplômés-auteurs

30 Vie universitaire

32 Fonds de développement

Notre prochain thème :

sport et activité physique

Vos commentaires sur la revue sont bienvenus. Écrivez-nous.

message de la présidente

Mérite annuel

L'événement clé du printemps est la remise du Mérite annuel qui aura lieu au cours d'une soirée de gala dont nous annonçons les détails dans le présent numéro.

Est-il besoin de vous rappeler que, par cette distinction, l'Association veut souligner la carrière exceptionnelle de l'un de ses membres.

Cette année, le 22e lauréat du Mérite est monsieur Pierre Péladeau, président et chef de la direction de Québecor Inc.

La réputation de monsieur Péladeau comme dynamique chef d'entreprise et généreux mélomane n'est plus à faire. Qu'il ait d'abord été diplômé en philosophie de l'Université de Montréal en 1947 est peut-être moins connu!

Le Très Honorable Brian Mulroney, premier ministre du



Canada, a cordialement accepté la présidence d'honneur de ce gala et sera avec nous le 5 mai au Grand Hôtel.

Ne vous «hâtez pas lentement»! Nous avons des surprises en réserve.

Assemblée générale

Pour en connaître davantage sur l'Association, son mode de fonctionnement, son budget, ses résolutions, ses programmes,

son Conseil d'administration, vous êtes tous invités à l'Assemblée générale qui a toujours lieu le dernier mercredi d'avril, en l'occurrence le 26 avril, cette année.

Rendez-vous donc dans la salle de l'Assemblée universitaire, au pavillon principal, à 18 heures.

Dans ce numéro...

Ayant à cœur votre appétit vorace nous vous présentons, dans ce numéro, la raison et l'originalité, l'humour et la fantaisie, recettes assez inhabituelles pour parler d'alimentation.

Prenez plaisir à lire ce numéro autant que nous en avons pris à le penser.

La présidente
Louise P. Leduc
Musique 74—H.E.C. 81

CENTRE
DENTAIRE
DEMERS
& DEMERS

- JOURS
- SOIRS
- PRATIQUE GÉNÉRALE
- SERVICE D'URGENCE

MICHEL DEMERS, DENTISTE

5573, AV. VERDUN,
VERDUN (QC) H4H 1L2
(PRÈS DE WOODLAND)

769-5167



L'effet

Culinar...

Chef de file de l'alimentation québécoise, Culinar, avec ses 5 000 employés, fabrique, transforme, importe et distribue une gamme sans cesse plus diversifiée de produits alimentaires de qualité à travers le Canada et le nord-est des États-Unis.

Une croissance dynamique axée sur la satisfaction des besoins du client.



Je pense donc je lis

La Presse



On voit ici la table somptueuse d'un buffet gastronomique préparée au château Frontenac, à l'occasion du congrès international de la gastronomie tenu au Québec en 1972.

La grande bouffe

Qui, mieux que Gérard Delage, saurait nous faire partager les plaisirs du bien boire et du bien manger ?

Gérard Delage

Les gastronomes sont tout simplement ceux qui pratiquent l'art de faire bonne chère. À ce compte-là, nous diront les mal nourris et les foies malades, les plus grands gastronomes de la terre sont les cannibales. Erreur grossière ! Ce n'est pas la bonne chère, mais la bonne chair qui intéresse ces barbares. Par contre, chez nos ultra-civilisés, plusieurs apôtres de la fourchette se croient de vrais gourmets, alors qu'ils sont uniquement des pantagruels, des boulimiques, des voraces, des grignotteuses et des pizzaphiles.

Pour tous ces affamés de plaisirs faciles, les mots-clés de la jouissance seraient donc « amour, délices et ogres ».

Pour éviter toute confusion, rappelons à ces joyeux lurons que la gastronomie est l'art de bien boire et de bien manger, et non l'acte banal de s'empiffrer. Cette distinction, d'une importance capitale, nous permet de distinguer le bon grain de l'ivresse. Elle possède en outre l'avantage de rejoindre la fameuse maxime de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ! »

Individuellement ou en groupe, plusieurs de nos excellents gastronomes font leur petit bonhomme de festin sans fanfare et sans publicité. Par contre, nous entendons beaucoup plus parler des confréries gastronomiques à caractère professionnel. Non pas que leurs membres sont plus compétents en la matière, mais ils ont l'avantage d'appartenir à des groupes structurés qui bénéficient de l'expérience des maîtres en art culinaire et en sommellerie.

À ma connaissance, nous avons l'insigne honneur d'avoir un plus grand nombre de ces groupes au Québec que dans n'importe quel autre territoire de même importance à travers le monde. Y compris la Bosnie et l'Herzégovine. Elles se répartissent en 5 confréries féminines, 9 masculines et plus d'une quinzaine où les hommes et les femmes s'assoient côte à côte à la même table mais où, selon le *Guide des bonnes manières*, les genoux ne peuvent prendre part à la conversation qu'au dessert.

Il serait vraiment trop long de vous décrire toutes nos confréries de gourmets et de gourmottes. Je me limiterai donc à celle de Prosper Montagné, parce qu'elle est l'ainée du milieu gastronomique. Sous la présidence de Me François Mercier, c.r., o.c., qui connaît autant de bonnes tables en France et aux États-Unis qu'au Québec, ce qui n'est pas peu dire, elle célèbre cette année son 35e anniversaire. Triés sur le volet, ses membres sont au nombre de 65.

Le club Prosper Montagné a connu son apothéose le 28 septembre 1972 à La Sapinière de Val David. C'est ce jour-là que l'Office national du film a filmé le 35e dîner au grand complet, sous le titre *La Gastronomie au Québec*. Ce film de 27 minutes avait pour but de montrer aux populations anglophones du Canada et des États-Unis que la belle province pouvait être citée en exemple dans ce domaine.

C'est d'ailleurs pourquoi les commentaires étaient en anglais. Ce qui m'a permis de dire : « Gastronomy is like sex. When it is good, it is wonderful. And when it is bad, it is still pretty good ! »

Le film a eu tellement de succès à la télévision qu'on l'a réduit en sujet court pour le cinéma, avec versions anglaise et française. C'est ainsi qu'il a pu faire le tour du monde.

Une question qu'on me pose souvent avec une certaine impatience est la suivante : « C'est quoi, en définitive, l'art de bien manger ? » Eh bien, franchement,

c'est loin d'être un mystère. Pour maîtriser cet art, il faut commencer par discipliner son palais et lui apprendre à connaître et à reconnaître chacune des saveurs, afin de pouvoir en apprécier pleinement toute la finesse et toute la subtilité. L'une des meilleures façons d'y arriver est de savoir se satisfaire d'une seule chose à la fois et l'accompagner de garnitures qui prolongeront de façon discrète la saveur principale. Si vous suivez rigoureusement ce principe rudimentaire, vous ne mangerez jamais trop sucré, trop salé, trop poivré, ni trop épicé.

L'abus de l'assaisonnement, en plus d'être mauvais pour la santé, entraîne forcément la corruption des papilles gustatives. Plus vous mangerez poivré, plus vous serez convaincu que les mets qui ne sont pas poivrés à outrance ne goûtent rien du tout. Selon le docteur Schweizberg, le même phénomène se produit en sexologie. Plus vous compliquez les jeux de l'amour, plus vous finissez par trouver que l'amour-à-la-papa-à-la-maman n'a plus aucun charme.

Une façon assez intéressante de se familiariser avec le jeu des saveurs, c'est de mettre en pratique l'harmonie des mets et des vins. C'est alors qu'on se rend compte assez facilement qu'il existe entre tel mets et tel vin des mariages de convenance, des mariages de raison et des mariages d'amour.

Pour assurer à un bon repas toute la variété possible, l'expérience nous recommande d'entrecroiser les mets et les sauces comme couleurs et comme goûts. De cette façon, chacun des plats ne sera pas inférieur au précédent et n'amoindrira pas celui qui suivra. Au chapitre des vins, l'ordre est des plus secs aux plus doux, des plus légers aux plus corsés, les blancs d'abord et les rouges ensuite. Là encore, l'ascension doit être constante jusqu'au moment du fromage où vous boirez la grande bouteille de la soirée.

Une autre qualité chère aux gastronomes, c'est le sens critique. Sans lui, il est très difficile d'apprécier les bons mets et les bons vins de façon vraiment judicieuse. Si vous mangez n'im-



Gérard Delage (droit 35).

porte quoi, n'importe où, préparé n'importe comment par n'importe qui, vous ne mériterez jamais le titre de gourmet. Ici, j'ouvre une parenthèse : manger un sandwich n'est pas antigastonomique en soi. Sauf évidemment si les éléments qui le composent ne sont pas frais, sont indigestes ou sont tellement moutardés que vous avez nettement l'impression d'avoir avalé toute la ville de Dijon et sa banlieue!

Dans tous les domaines, le sens de la mesure est souverainement important. Qu'on le veuille ou non, le calcul, la symétrie, l'ordre et la cohérence sont à la base de toutes les disciplines. C'est de là d'ailleurs que sont

venues l'harmonie des couleurs, l'harmonie du style, l'harmonie des formes et l'harmonie des saveurs. C'est-à-dire la peinture, les belles-lettres, la sculpture et la gastronomie.

Vous pourrez lire tout ce qui se publie sur les mets et les vins, si vous ne prenez pas la peine de vous asseoir à table pour déguster, observer, analyser et comparer le jeu subtil des saveurs et des arômes, vous ne serez jamais à même d'apprécier la douce euphorie d'un excellent repas. Les amateurs de régimes amaigrissants et les végétariens qui vivent de fruits et de légumes trouvent les gourmets bien compliqués. Mais peu importe. Eux-

Venez Découvrir le *Calme* et la *Tranquillité!*



Hotel *La Sapinière* Val-David, Qué.

- Situé au bord d'un lac
- À 1 heure de Montréal
- 70 chambres climatisées
- 3 repas par jour
- Table d'Hôte
- Prestigieuse cave à vin
- Programmes d'activités organisés
- Piscine extérieure chauffée
- 2 courts de tennis
- Badminton
- Pédalos, canots
- Bicyclettes
- Vert de pratique
- Sentiers pédestres, etc.
- Salles de conférences climatisées, équipement audio-visuel complet.



Hotel *La Sapinière* Val-David, Qué.

Pour information ou réservations

	Val-David	819-322-2020
	Montréal	514-866-8262
	Ext. de Mtl.	800-567-8635
	Toronto	416-889-7531
	Fax	819-322-6510
	Télex	05-839630

C.P. 190, VAL-DAVID (QUÉBEC)
CANADA J0T 2N0
AUTOROUTE DES LAURENTIDES (15 NORD) - SORTIE 76

mêmes sont loin d'être enviabiles, puisqu'ils végètent à rien.

....

Un petit côté qui vous intéressera sûrement, c'est de savoir d'où viennent habituellement les gourmets. Je n'ai pas fait de sondage à ce sujet, mais à première vue, je vous dirais qu'ils viennent de tous les milieux où l'on se soucie de son bien-être et de sa santé et où l'on pratique l'optimisme et la joie de vivre. Détail amusant, on retrouve plusieurs diplômés dans chacune des confréries gastronomiques. Tout particulièrement dans celle des Friands du Palais. Créée en 1970 par Me Jean-Pierre Mongeau, elle réunit une trentaine de brillants membres du Barreau, deux juges et trois bâtonniers.

On pourrait également mentionner le club des Seize. Fondé par le docteur Samuel Letendre, il réunit plusieurs médecins dont les deux grands animateurs, les docteurs Jean-Louis Borduas et Jean-Paul Pelletier.

....

Pour ne pas terminer comme un professeur d'école mais comme un professeur d'écologie, disons qu'il y a une différence notable entre ceux qui savourent les joies de la table et ceux qui en abusent. L'art de faire bonne chère a connu des périodes où des pseudo-gourmets étaient d'abord et avant tout de véritables ripailleurs. Mais à quoi servirait de vous raconter les débauches et les orgies qui ont failli déshonorer à tout jamais les vrais amateurs de la bonne table?

Heureusement, chaque fois que la gastronomie fut menacée de disparaître, de nombreux défenseurs se portèrent à son secours. Pour ne citer qu'un exemple, nous dit Curnonsky, vers le début du siècle, l'éminente et millénaire supériorité de la cuisine française fut menacée par deux fléaux. Tout d'abord, le snobisme de la cuisine anonyme et cosmopolite qui sévissait dans tous les palaces et caravansérails de l'univers. Et ensuite, le goût suranné de cette cuisine compliquée qui tendait à dissimuler les saveurs et les arômes, et à présenter sous des noms prétentieux des plats insolites où la chimie se mêlait à la prestidigitation.

Par bonheur, d'ajouter le prince élu des gastronomes, tout ce qui n'est pas fondé sur le bon sens et la logique ne saurait subsister longtemps chez nous. Les fines gueules, qui ont toujours abondé en France, se groupèrent donc en confréries, en clubs, en sociétés, voire même en académies, pour la défense et l'illustration de la vraie cuisine française. Leur mot d'ordre était: «En cuisine, comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection».

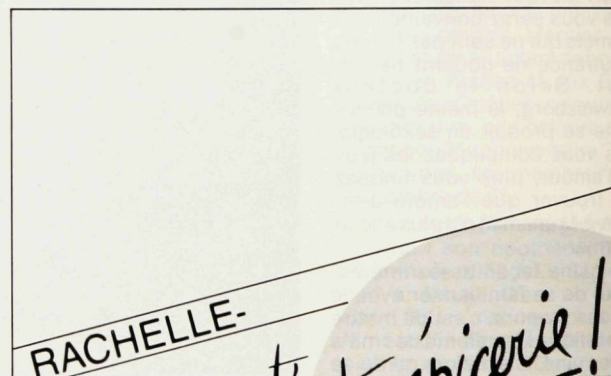
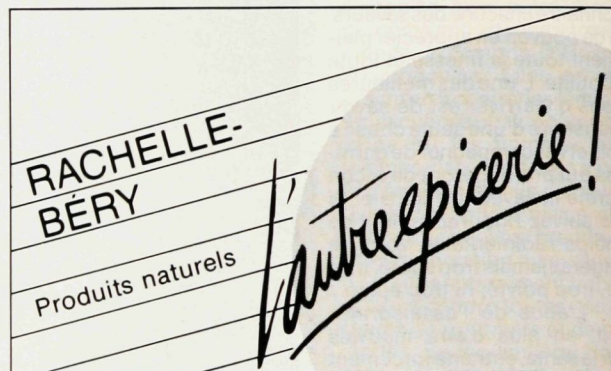
Tous ceux qui, aujourd'hui, se targuent d'avoir inventé la «nouvelle cuisine» et la «cuisine minceur» semblent ignorer que Curnonsky a développé ces deux thèmes, alors que ces bons gens étaient encore au jardin de l'enfance. Fernand Point, qui a été le professeur ou l'inspirateur de la plupart de nos plus grands chefs de cuisine d'aujourd'hui a toujours prôné lui aussi une cuisine sans apprêt qui n'abuse pas des condiments, des matières grasses, des œufs, du beurre et de la crème, pas plus que du sel, du sucre et des épices. Le premier principe de ce grand maître était de toujours garder à chaque mets sa saveur maîtresse et de ne jamais la trahir par la prédominance de substances étrangères.

Une chose certaine, c'est que l'art de bien boire et de bien manger n'est pas une malédiction. Bien au contraire. Il faut voir la mine réjouie de celui qui sort d'un bon repas, pour comprendre toute la saveur de l'expression «monter au septième ciel». C'est à Émile Roussel que j'emprunterai mon dernier mot. «La vraie cuisine est celle dont on ne se fatigue jamais. Après un repas parfait, il faut garder l'impression qu'on serait capable de recommencer.»

C'est un peu comme après l'amour! Mais ceci est une autre histoire... ■

Diplômé en droit (1935), Gérard Delage se décrit comme «un humoriste et un bon vivant». Il a reçu, entre autres distinctions, la Médaille d'or du Congrès international de la gastronomie, le Mérite hôtelier, le Prix de l'excellence touristique et le Mérite annuel des Diplômés de l'Université de Montréal.

*Mieux se nourrir
pour mieux grandir!*



505 Rachel est
Mtl • 524-0725
2510 Beaubien est
Mtl • 727-2327

Ouvert 7 jours/semaine
Lundi-ven. 9:00-9:00
Samedi 9:00-6:00
Dimanche 10:00-6:00

Mangeons-nous mieux ?

Depuis un siècle, nos habitudes alimentaires se sont modifiées considérablement. Pour le meilleur et pour le pire...

Hélène M. Tremblay

Le siècle qui s'achève a été le témoin d'un considérable avancement des sciences et de la technologie. Notre vie quotidienne a été enrichie, notre niveau de vie s'est amélioré et la durée de vie a été prolongée.

Au tournant du siècle, les principaux problèmes de santé publique étaient bien différents de ceux d'aujourd'hui. On se préoccupait alors des déficiences nutritionnelles et des maladies infectieuses qui étaient responsables de la plupart des problèmes de santé et des décès. Avec l'implantation des mesures de santé publique et l'usage très répandu des vaccins et des antibiotiques, la plupart des maladies infectieuses ont disparu. Quant à l'amélioration de l'état nutritionnel, elle a été obtenue grâce à une situation économique meilleure, à l'enrichissement de certains aliments, à la meilleure qualité des produits eux-mêmes et à la distribution d'une plus grande variété d'aliments.

L'industrie alimentaire

Le vingtième siècle a vu naître et se développer en Amérique une industrie alimentaire florissante. Cette naissance coïncide avec l'importante migration des populations rurales vers les villes.

Les premiers changements de comportement ont suscité des innovations telles que la mise en conserve, la réfrigération et la congélation. Ils ont aussi fait naître la nécessité de transporter les aliments. Avant la révolution industrielle, la presque totalité des individus, tant en Amérique qu'en Europe, avait

accès aux aliments frais produits localement et très souvent par eux-mêmes. Avec la croissance des villes, il est devenu de plus en plus difficile d'acheminer les aliments aux populations concernées.

Le transport par bateau et par train a permis d'acheminer les aliments plus rapidement et à meilleur coût. Le train a de plus permis d'améliorer la qualité de l'alimentation en rendant accessible une plus grande variété d'aliments.

Aliments et santé

Tout au long du vingtième siècle, les connaissances technologiques et scientifiques ont rendu possible la production de la plus sûre et abondante disponibilité alimentaire jamais vue. Celle-ci a conduit à une plus forte consommation de sucres raffinés, de sel, de cholestérol et de gras saturés en même temps que les fibres alimentaires ont diminué considérablement. Il n'est pas surprenant alors que l'obésité, les maladies cardiovasculaires et le diabète soient les principales causes de décès chez les humains qui, pour des millions d'années, avaient été chasseurs et pêcheurs en recherche continue de leur nourriture.

Au cours des trente dernières années, la liste des produits chimiques ingérés avec les aliments s'est allongée dramatiquement. Les connaissances sont encore très limitées quant aux effets de ces produits chimiques sur le foie, les tissus nerveux, le système immunologique, le développement fœtal ou la biochimie génétique. L'adaptabilité évidente de l'être humain ne doit pas nous faire oublier les effets à

long terme de ces adaptations draconiennes qu'on a fait subir à l'organisme de l'homme.

Les principaux changements

Les consommateurs eux-mêmes ont initié certains changements dans leurs habitudes alimentaires mais la plupart ont été provoqués à leur insu. En effet, plus l'homme s'est éloigné de la production et de la recherche de ses aliments, plus il a perdu le contrôle de ce qu'il se met sous la dent.

En plus d'avoir été influencées par le progrès industriel, nos habitudes alimentaires ont été bouleversées par des changements sociaux et culturels. Ainsi, la taille des familles s'est rétrécie: aux États-Unis, 35% des foyers sont habités par une personne seule. Le nombre de femmes au travail n'a cessé d'augmenter, faisant grimper le pourcentage des dépenses alimentaires hors foyer à 26%. Le nombre de repas partagés par

tous les membres de la famille a considérablement baissé: on évalue à 30% le nombre de repas à la maison consommés en solitaire.

On assiste donc à la disparition progressive du modèle « 3 repas par jour » traditionnel. Pour toutes sortes de raisons, on escamote le petit déjeuner et le lunch du milieu de journée. En outre, au lieu de préparer soi-même les repas, il est de plus en plus facile d'acheter au magasin ce qui constitue le repas à la maison: chacun prend ce qui lui plaît au moment qui lui convient.

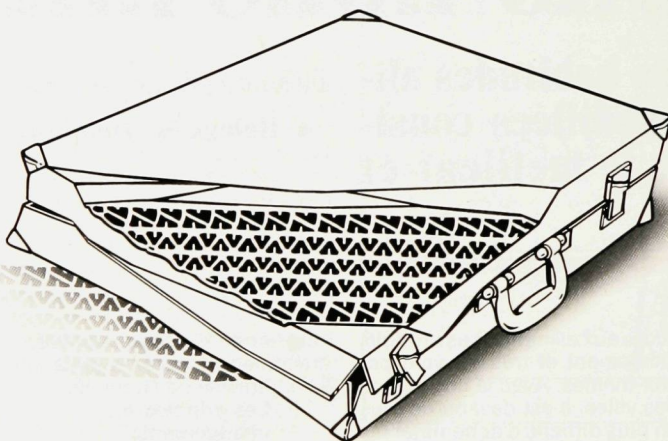
Enfin, à mesure que l'influence de la famille diminue, l'individualisme s'installe. Les habitudes alimentaires ne se transmettent plus à l'intérieur de la famille et les conséquences nutritionnelles dépendent alors davantage de l'usage des aliments préparés, des restaurants et des mini-repas si fréquents aujourd'hui.

Aquin, Chénard avocats

François Aquin
Daniel Chénard

19 ouest, rue Le Royer, bureau 101
Vieux-Montréal, Qué., Canada H2Y 1W4
Téléphone: (514) 288-5390
Télécopieur: 288-2327

SI VOUS VIVEZ DANS VOS VALISES...



ASSUREZ-VOUS D'UNE COUVERTURE SOLIDE: **LE FORFAIT VOYAGES D'AFFAIRES CROIX BLEUE CANASSURANCE**

En voyage d'affaires, on est toujours pressé.
On n'a même pas le temps de se rappeler
qu'un accident, même sur un court de tennis,
est si vite arrivé.

C'est pour ça qu'il y a le forfait
voyages d'affaires Croix Bleue Canassurance.
Pour 95\$ seulement, vous pourrez
courir à l'étranger toute l'année en toute assurance.
Même vos bagages sont couverts!

Pour plus de renseignements,
téléphonez au (514) 286-8403 à Montréal,
ou sans frais, de l'extérieur, au 1 800 361-5139.

 **CROIX BLEUE
CANASSURANCE**

Quand votre protection ne tient qu'à un coup de fil.

Les problèmes

Nous sommes inondés de statistiques concernant la santé, les habitudes, les goûts de la population. Nous vivons l'ère des sondages en alimentation comme dans les autres domaines et l'information est disponible à profusion.

L'abondance et la variété des aliments, caractéristiques des sociétés industrialisées, a permis à la plupart des consommateurs d'avoir accès à suffisamment de protéines, de calories et autres nutriments essentiels pour maintenir une bonne santé. Ce constat optimiste s'accompagne d'un autre constat : malgré toute cette abondance, nous n'avons pas solutionné le problème des plus pauvres. Il y a des Québécois, des Canadiens et des Américains qui ont faim.

On reconnaît aujourd'hui la gravité des risques de l'obésité

pour la santé. On ne conteste plus l'existence d'une association étroite entre le surpoids et l'hypertension, le diabète et la plupart des troubles cardiovasculaires. L'obésité et ses maladies associées affectent environ 40% de la population nord-américaine. Un mode de vie sédentaire combiné à un approvisionnement alimentaire pouvant fournir quelques milliers de produits élevés en calories contribue au cauchemar de l'équilibre alimentaire.

Trop de gras

Au cours des 20 dernières années, les Canadiens ont augmenté leur consommation d'aliments naturellement pauvres en gras ou à teneur réduite tels que poisson et lait écrémé. Ils ont par ailleurs augmenté l'usage d'aliments à haute teneur en gras : certains fromages, gras de cuisson et de friture d'origine animale et végétale. D'après des

études de marché, un produit dont les ventes progressent rapidement est la charcuterie, ce mélange de viandes, volailles ou poissons utilisé pour les repas rapides et les collations.

La quantité de gras visible est diminuée mais le gras invisible, celui présent dans les charcuteries, fritures, aliments semi-préparés et pâtisseries augmente considérablement et est difficile à évaluer et à identifier pour le consommateur moyen.

Trop de sucre

Le Nord-Américain moyen consomme environ 100 livres (50 kilogrammes) de sucre par année. Certains adolescents consomment jusqu'à 400 livres (200 kilogrammes) de sucre par année, conséquence d'un mauvais choix de collations et de boissons.

Trop de sel

Les besoins en sodium d'un

individu normal sont de 1 à 3,5 milligrammes de sodium par jour. La consommation moyenne des Américains se situe entre 4 et 8 milligrammes de sodium par jour. Cette dernière quantité équivaut à deux à quatre cuillers à thé de sel de table que tous s'entendent à reconnaître comme principal responsable de l'hypertension et de certains troubles rénaux.

Trop d'additifs chimiques

En plus des agents colorants, des saveurs artificielles et des préservatifs ajoutés par les technologues alimentaires, plusieurs aliments contiennent des résidus de pesticides, d'antibiotiques et d'autres éléments chimiques utilisés dans leur procédé de fabrication.

Ce dernier élément soulève de nouvelles questions en regard de la sécurité de nos aliments. Si une substance cause le cancer

AUX DIPLOMÉS DE L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL La clé pour vos locations d'automobiles

c'est

NOUS

- V**ous désirez louer un véhicule?
- V**otre contrat de location arrivera bientôt à échéance?
- V**ous désirez avoir accès à toutes les marques de véhicules?



Alors, procurez dès aujourd'hui du pouvoir collectif de location négocié en faveur des diplômés de l'Université de Montréal.

Pour de plus amples informations, téléphonez à **Léonard Francoeur**, votre conseiller en location chez Park Avenue Location, au **(514) 376-7312**.

➤ Park Avenue Location

5167, rue Jean-Talon est, Suite 250, Montréal QC H1S 1K8

chez les rats, devons-nous assumer que les mêmes conséquences existent pour l'homme? Dans la décision de perdre du poids, devons-nous envisager de bannir les édulcorants artificiels?

Ultimement, les conséquences sur l'environnement, sur la société et sur la santé doivent être vues sous l'angle d'objectifs et de valeurs conflictuels. Par exemple: la solution du problème du choix d'aliments pour une majorité d'entre nous est la facilité et le plaisir; pour une proportion de plus en plus importante, c'est aussi le maintien d'une bonne santé; en même temps, le principal objectif de l'industrie est de produire de plus en plus, de diversifier davantage la gamme de produits et de faire le plus de profits possible.

Que nous réserve l'avenir?

En l'an 2000, le monde aura 6 milliards d'habitants qu'il faudra nourrir. Le défi sera de maîtriser les technologies au lieu de les subir.

Dans nos pays industrialisés, l'ensemble agriculture/industries agro-alimentaires devra assurer les besoins alimentaires des humains selon deux impératifs. D'abord, préserver la santé en fournissant à prix économique des aliments de bonne valeur nutritionnelle et hygiénique; ensuite, contribuer à la qualité de la vie en offrant des aliments de loisirs de grande valeur organoleptique.

Heureusement, les auteurs de science-fiction avaient tort lorsqu'ils nous annonçaient pour l'an 2000 une alimentation à base

de pilules et de poudres. L'an 2000 est à nos portes et la pilule est encore dans le monde de l'imaginaire. Quant aux suppléments nutritionnels et autres concentrés nutritifs, ils sont réservés pour des usages thérapeutiques bien définis.

Il faut s'y résigner, les pays les plus riches consomment près des trois quarts de leurs protéines sous forme de protéines animales d'origine bovine. Cette tendance est irréversible même si, individuellement, de plus en plus de personnes tentent de modifier cette donnée.

Nous nous en allons vers une uniformisation de l'alimentation, conséquence des échanges de plus en plus faciles d'un pays à l'autre. La banalisation que l'on pourrait craindre sera diluée dans une grande variété de produits.

Pour terminer cette réflexion sur nos habitudes alimentaires et sur l'état de santé de notre population, je me permets cette citation de Jean Trémollière: «Le repas familial gagné et offert par le père, préparé par la mère, reste le lien essentiel où se matérialisent pour l'enfant ces images du père et de la mère sans lesquelles un être n'a pas de solidité intérieure et une société cesse de bâtir une civilisation. Au nom d'une science parfois douteuse et fluctuante (...) il ne faut pas supprimer le long et prestigieux passé d'un artisanat qui créa nos fromages, nos vins, nos charcuteries...» ■

Hélène M. Tremblay est diététiste-conseil.

*je (re)garde
un lien privilégié*
avec l'Université:

tous les dimanches à midi ou 22h30

"La semaine... à l'Université de Montréal"

au canal de téléenseignement
de votre câblodistributeur

Votre entreprise ne s'affiche pas assez? Qu'à cela ne tienne!

Votre revue **LES DIPLÔMÉS**

vous offre la possibilité
d'être connu et reconnu
par plus de
85,000 lecteurs,
des professionnels,
des gens d'affaires...

Quatre numéros par année
Tarif carte d'affaires

pour 1 numéro: 220.00 \$

pour 4 numéros (-10%): 800.00 \$

Contactez

Carole Gauthier-Soumis

Responsable de la publicité

343-6230

les diplômés

L'eau à la bouche

Elles sont minérales, naturelles, déminéralisées, gazéifiées, aromatisées, de source... En 1988, nous en avons consommé environ 80 millions de litres.

**Nicole Lelièvre
Dagenais-Pérusse**

Au siècle de la pollution, l'eau devient un sujet d'observation, de dégustation et de critique. On trouve très peu de consommateurs d'eau minérale, y compris les médecins, qui connaissent les véritables propriétés de ce produit. On se contente généralement de le choisir en fonction de son goût ou de la sensation de bien-être qui résulte de sa dégustation.

La véritable différence entre plusieurs eaux minérales provient en réalité des propriétés minérales de chacune. C'est ce qui explique la variété des sources et des stations spécialisées en Europe, en Amérique du Nord et ailleurs dans le monde. Chaque eau minérale est unique en soi. La nature du sol, au niveau de la nappe souterraine d'où provient l'eau, lui assure toute son originalité.

Une vieille tradition

L'habitude de consommer de l'eau minérale n'est pas un phénomène récent. En Europe, la tradition remonte à plus de 2 000 ans et Jules César, est-il rapporté, ressentit un profond sentiment de bien-être et de fraîcheur après avoir bu une certaine eau... L'eau minérale goûte vraiment ce que l'épicurien souhaite que l'eau doive goûter. Lors de sa mise en bouteille, à la source, avec ses qualités minérales, l'eau est telle que la nature l'a conçue.

C'est après la Révolution française que les principes du thermalisme furent établis et intégrés à la médecine officielle. C'est la raison pour laquelle on reconnaît le caractère thérapeutique des eaux minérales. En Europe, les eaux embouteillées



M. Paul Dagenais-Pérusse (médecine 48), président de l'Office général des eaux minérales inc. et Mme Nicole Lelièvre Dagenais-Pérusse (certificat en relations publiques), vice-présidente.

sont régies par décret. Le gouvernement décrète que telle eau est bonne pour la santé pour telle ou telle raison. Alors, on lui donne l'appellation «eau minérale». L'eau a alors atteint le prestigieux statut d'eau thérapeutique.

Ce concept d'eaux médicinales a été exporté dès les débuts en dehors de l'Europe et, en particulier, s'est implanté au Québec d'autant plus facilement que nos médecins étaient formés à l'école européenne. Toutefois, en Amérique du Nord, la reconnaissance comme telle de ces propriétés thérapeutiques n'a pas

encore été établie. Il n'en demeure pas moins que nous consommons l'eau minérale pour la sensation de bien-être qu'elle nous procure.

Toutes les eaux en bouteilles ne sont pas nécessairement des eaux minérales. Il peut s'agir d'eau de source, d'eau traitée ou même d'eau «minéralisée» c'est-à-dire une eau à laquelle on a ajouté artificiellement des sels minéraux. Toutefois, aucune de ces eaux ne présente les avantages d'une véritable eau minérale naturelle.

Une bonne eau minérale naturelle légère peut être substituée à tout. À table, l'eau minérale

peut remplir les petits coins de votre estomac et remplacer le dessert, par exemple. Mais, surtout au moment de la salade, une bonne eau minérale légère devient irremplaçable. À raison de quelques gorgées prises ici et là au cours de la journée, une eau minérale est une source incroyable de satisfaction «orale» non calorique pour tous ceux qui ont toujours besoin de porter quelque chose à la bouche.

Savoir lire l'étiquette

Pour devenir un vrai amateur d'eau, il est nécessaire de savoir lire une étiquette. On peut regrouper en deux catégories de base les différentes sortes d'eau embouteillée : les eaux naturelles et celles qui ne le sont pas. Les eaux naturelles ne comprennent que l'eau de source et l'eau minérale dont la différence est basée sur la minéralisation.

L'eau de source provient d'une nappe souterraine que la nature a protégée contre les bactéries et les autres facteurs de contamination. Elle contient moins de 1 000 P.P.M. (parties par millions ou milligrammes par litre) de sels minéraux et aucun des éléments de ceux-ci ne se retrouve en quantité supérieure aux normes fixées par le gouvernement canadien comme standard de l'eau potable. C'est une eau pure, destinée surtout à désaltérer.

L'eau minérale, comme l'eau de source, provient également d'un gîte aquifère où elle a aussi bénéficié d'une protection naturelle. Comme son nom l'indique, elle contient une proportion de sels minéraux supérieure à celle que l'on trouve dans l'eau de source et ceci, à des degrés variables.

L'écart qui existe entre les eaux de source est de (0) zéro à mille (1 000) P.P.M. (parties par million) alors que celui qui existe entre les eaux minérales est beaucoup plus grand, variant de 1 000 à 15 000 P.P.M. C'est là que l'on trouve l'explication aux remarques inexacts, fort répandues, affirmant que les eaux minérales sont trop salées. On oublie trop facilement ce très grand écart. L'idéal se situe autour de mille (1 000) P.P.M.

Les eaux minérales contenant approximativement 1 000

L'eau Saint-Justin

Dans la Mauricie, au cœur du Québec, jaillit une eau minérale naturelle. C'est à la fin du siècle dernier, plus précisément en 1895, que remonte la découverte par un certain monsieur Lemire, de cette source d'eau minérale à Saint-Justin, dans le comté de Maskinongé. Depuis lors, la source de Saint-Justin n'a cessé de fournir une eau minérale naturelle légère. Il est par ailleurs intéressant de noter que, parmi la quinzaine de propriétaires qui ont successivement remplacé M. Lemire, au moins trois étaient médecins. L'un d'eux, le docteur Paul Dagenais-Pérusse, s'est porté acquéreur de la source en 1971.

L'eau minérale naturelle Saint-Justin est mise en bouteille à la source même, selon les vieilles traditions européennes. Saint-Justin est une marque dont la renommée va en s'accroissant tant au Québec, en Ontario, dans l'Ouest canadien qu'aux États-Unis, au Japon et ailleurs. Nicole Lelièvre et Paul Dagenais-Pérusse en dirigent les destinées. ■

propriétés médicinales. On les appelle généralement des eaux minérales légères.

Toutes les eaux embouteillées vendues au Québec doivent présenter sur leur étiquette l'appellation et les qualificatifs, la provenance de l'eau et la situation géographique de la source, le nom de l'exploitant (distributeur ou embouteilleur et, s'il y a lieu, importateur), la quantité volumétrique, la date ou le code d'embouteillage et, pour l'eau de source, l'eau minérale et l'eau traitée minéralisée, la teneur en sels minéraux et la composition minérale. Il faut rechercher un certain équilibre en minéraux dans le contenu, comme par exemple une accentuation en bicarbonate (HCO_3) et une plus faible teneur en chlorure de sodium (NaCl).

Les appellations que nous retrouvons dans la catégorie «eaux naturelles» sont: *eau de source* et *eau minérale*. Celles que nous retrouvons dans la catégorie «eaux non naturelles» sont: *eau traitée*, *eau traitée déminéralisée*, *eau traitée minéralisée* et *club soda*. Quant aux qualificatifs applicables selon le cas, nous retrouvons: *naturelle*, *gazéifiée* et *aromatisée*. Toutes les eaux embouteillées vendues au Québec sont soumises au contrôle du ministère de l'Environnement.

Des chiffres éloquents

Le nombre d'eaux embouteillées domestiques et importées soumises à ce contrôle est passé de 30 en 1974 à environ 70 en 1987. Le marché des eaux em-

bouteillées connaît une évolution fort importante depuis les années 30. En 1935-1939, la consommation annuelle s'élevait à environ 150 000 litres. Il s'agissait là alors d'un marché dominé presque exclusivement par des eaux importées, toutes minérales. En 1973, il se consommait au Québec 18 millions de litres d'eau embouteillée dont 27% était importée. En 1988, on prévoit un volume de consommation d'environ 80 millions de litres. Mais la part des eaux importées est à la baisse (à 20%).

Les tendances constatées de 1973 à 1988 devraient aller en s'accroissant. Le volume d'eau embouteillée consommée au Québec devrait atteindre les 200 millions de litres vers l'an 2 000. Ce volume ne représentera qu'une consommation de 77 millilitres par jour par habitant alors que dans des États où le marché

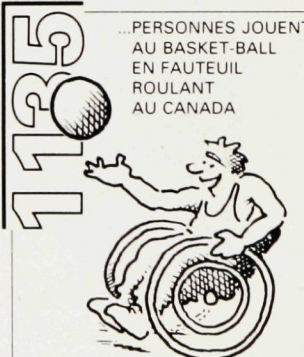
des eaux embouteillées est plus développé comme la France, cette ration s'élève aujourd'hui aux environs de 200 à 300 ml par jour par habitant.

Nous remarquons que les eaux embouteillées du Québec occupent une part de plus en plus grande de ce marché et nous prévoyons qu'il en sera ainsi dans les années à venir. Nous avons au Québec des eaux minérales égales, sinon supérieures, aux eaux importées. ■

Manger
mieux,
c'est
meilleur...

Corporation professionnelle
des diététistes du Québec

...PERSONNES JOUENT
AU BASKET-BALL
EN FAUTEUIL
ROULANT
AU CANADA



Pour tout l'monde...
pour la vie!

PARTICIPATION

P.P.M. de sels minéraux sont considérées comme bonnes à boire et sans danger en quantités normales. Les médecins estiment qu'elles comportent assez de sels minéraux pour avoir certaines

hélène m. tremblay
diététiste-conseil

- Orientation à donner aux services alimentaires
- Développement de programmes de nutrition et de diétothérapie
- Étude de satisfaction de la clientèle
- Recrutement du personnel cadre
- Évaluation des équipements
- Organisation et gestion

65, rue Sherbrooke est, bureau 204
Montréal (Québec) H2X 1C4
514.849.6462

Les Croisières Richelieu inc.

Vous invitent dans la Vallée des Forts

Croisière de Mai à Septembre

Durée 4 heures

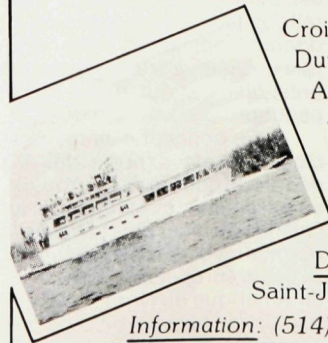
Arrêt pour visite du Fort Lennox

Endroit par excellence
pour fêter toutes occasions
spéciales

Départ: Place du Quai

Saint-Jean-sur-Richelieu

Information: (514) 346-2446 - (514) 658-5442





Les fondateurs de Provigo: MM. Jean-Louis Lamontagne, Antoine Turmel, Joseph-Arthur Tremblay et René Provost.

Le géant Provigo

Provigo, c'est gros! Premier distributeur de denrées alimentaires au Québec, deuxième au Canada et dixième en Amérique du Nord.

Luc Héту

C'est en mars 1969, il y a donc exactement 20 ans, que quatre entreprises québécoises du domaine de l'alimentation fusionnaient pour donner naissance à Provigo. Symbole de la réussite dans le domaine des affaires, Provigo est rapidement devenue le premier distributeur de denrées alimentaires en importance au Québec, le deuxième au Canada et le dixième en Amérique du Nord.

Provigo est aussi le plus important distributeur de produits pharmaceutiques et d'articles d'hygiène et de santé au Canada, la première chaîne canadienne de magasins d'articles et de vêtements de sport, la première chaîne canadienne de ventes par catalogue et au comptoir. Avec des ventes qui ont dépassé l'an dernier les six milliards de dollars, Provigo est maintenant considérée comme le plus grand succès de l'entrepreneurship québécois.

Mais le cœur des activités de Provigo demeure l'alimenta-

tion. Et c'est à travers sa principale filiale, Provigo Distribution, que cette entreprise est devenue le leader de la distribution alimentaire au Québec.

«Au cours des dernières années, notre rôle en tant que distributeur a évolué considérablement», indique Yvan Bussièrès (polytechnique 68), président directeur général de Provigo Distribution. «Nous sommes maintenant beaucoup plus que de simples intermédiaires entre les fabricants et les détaillants. Provigo Distribution se considère comme une véritable partenaire des milliers de détaillants que nous servons, ainsi que de nos nombreux fournisseurs. Nous avons compris l'importance de travailler de concert autant avec les détaillants qu'avec les manufacturiers, les fournisseurs, bref tous les intervenants du domaine de l'alimentation.»

C'est probablement auprès des détaillants de l'alimentation que le rôle d'un distributeur est le plus visible. D'intermédiaire plus ou moins effacé, Provigo

Distribution est devenu un véritable catalyseur pour les détaillants qui lui sont affiliés, et ce, quelle que soit leur taille.

Un réseau complet

Provigo Distribution offre d'abord aux mille détaillants qui lui sont affiliés un approvisionnement complet à travers son réseau décentralisé de 12 centres de distribution répartis à travers le Québec: centres de distribution d'épicerie — dont celui de Laval, qui est le plus important de Provigo inc. à travers l'Amérique —, de fruits et légumes, de viandes, en plus d'une capacité d'approvisionnement tous les marchands en poissons et fruits de mer, sans compter les 30 centres de distribution libre-service Presto desservant les petits marchands et le secteur des services alimentaires.

Mais la distribution alimentaire, c'est aujourd'hui beaucoup plus que des produits. Avec Provigo Distribution, les détaillants bénéficient de programmes de commercialisation et de mise en marché, de ressources hu-

maines et de ressources technologiques spécialisées. Bref, une approche qui mise sur l'innovation dans tous les secteurs.

Des services innovateurs

«Nos programmes de mise en marché, par exemple, servent d'abord à attirer la clientèle dans les différents types de magasins qu'on dessert. Mais leur particularité, c'est justement l'équilibre entre les exigences des consommateurs qui veulent des produits d'une meilleure qualité aux meilleurs prix, et l'intérêt du marchand pour qui ce qu'on appelle généralement les *spéciaux* ne doivent pas devenir un fardeau financier», indique Yvan Bussièrès.

Dans la même optique, Provigo Distribution a développé des outils informatiques pour permettre aux marchands de gérer leurs entreprises de façon plus efficace. Un programme comme le contrôle assisté de la commande permet au propriétaire d'un magasin de vraiment contrôler ses achats, planifier le moment où la commande doit être livrée et, surtout, contrôler sa marge de profit. La gestion informatisée en magasin en est encore à ses débuts. Mais en développant ses propres systèmes, Provigo Distribution peut facilement et rapidement les modifier pour les adapter aux changements.

Un autre exemple d'innovation est le débit automatique. «Nous avons été les premiers au Canada à implanter le débit automatique dans certains de nos magasins», poursuit Yvan Bussièrès. «C'est la même chose avec les comptoirs de Distribution aux Consommateurs. En installant ces comptoirs, on permet aux détaillants de donner encore plus de services aux consommateurs. Il ne faut pas oublier une chose importante: les mille détaillants qui sont affiliés à Provigo Distribution, c'est autant d'entreprises, avec tout ce que cela implique au niveau des ressources humaines. Nos marchands affiliés peuvent compter sur nos spécialistes, qu'il s'agisse de relations de travail, de formation technique pour maîtriser de nouvelles technologies, ou encore pour être en mesure d'offrir des avantages sociaux adé-

quats à leurs propres employés. Ces ressources, les marchands affiliés y ont accès avec Provigo Distribution», ajoute le P.D.G. de l'entreprise. Provigo au Québec, c'est une part de marché qui se situe maintenant à 34%, soit trois points au-dessus de son concurrent le plus près.

«Au fond, notre but, c'est d'aider le détaillant à réussir. Par l'innovation, mais aussi par le dynamisme d'une organisation qui est consciente des besoins de ses partenaires.»

Des rencontres productives

Provigo Distribution a également innové en organisant des rencontres régulières entre les hauts dirigeants d'entreprises manufacturières du domaine de l'alimentation et ceux de Provigo Distribution pour discuter d'orientation et de stratégies. Il s'agit en quelque sorte de concrétiser le maillage du réseau de l'alimentation.

Provigo Distribution a aussi déployé de nouveaux outils technologiques pour rendre plus efficaces ses rapports avec ses fournisseurs, notamment avec le programme d'échange électronique de données. «Ces échanges électroniques sont déjà monnaie courante avec une centaine de nos fournisseurs qui représentent environ 75% de notre chiffre d'affaires.»

Une autre innovation utilisée par Provigo Distribution, c'est le programme de Rentabilité directe des produits. Il s'agit là d'un outil de travail qui permet de suivre un produit d'un bout à l'autre du réseau global de distribution alimentaire. Ceci permet de connaître les coûts exacts de manutention à chacune des étapes à l'intérieur du réseau. Il devient ainsi possible de tracer un portrait impartial du cheminement d'un produit, depuis le fournisseur jusqu'à ce que soit refermé le coffre de l'auto du consommateur.

Les nouveaux consommateurs

«L'évolution des habitudes de consommation a en quelque sorte bouleversé notre industrie au cours des dernières années», précise Yvan Bussièrès. «La qualité de la vie et une saine alimentation sont devenues des préoccupations constantes des consommateurs. Leur niveau

d'éducation a considérablement augmenté, tandis qu'ils disposent de moins de temps pour faire leur marché. La pyramide d'âge du consommateur d'aujourd'hui, et surtout de demain, se modifie. Le nombre de personnes par ménage diminue. Le nombre de familles monoparentales augmente. Les femmes prennent leur place sur le marché du travail et il est maintenant courant de voir les deux conjoints au travail. Il fallait répondre adéquatement à ces nouvelles exigences du marché. C'est pourquoi Provigo Distribution a créé des bannières qui correspondent à chacun des segments du marché.»

C'est aussi par ces nouvelles habitudes de consommation que le secteur des services alimentaires s'est développé considérablement, tandis que le marché traditionnel de l'alimentation a atteint en quelque sorte sa maturité. Le marché dit institutionnel, soit les cafétérias d'écoles, de centres d'accueil, les hôpitaux et autres, est en pleine croissance. Il en va de même du secteur de l'hôtellerie et des restaurants.

Provigo Distribution et ses marchands affiliés, c'est un ensemble d'au-delà de 20 000 personnes partageant les objectifs de qualité du service au consommateur. Les magasins de détail du réseau de Provigo Distribution appartiennent essentiellement à des détaillants indépendants. Des entrepreneurs qui ont le goût de la réussite, qui ont à cœur le succès de leur propre entreprise. Qui partagent, en somme, les objectifs de Provigo Distribution.

«La qualité totale devient notre marque de commerce» conclut Yvan Bussièrès. «Qualité dans nos relations avec les détaillants. Qualité dans nos relations avec les manufacturiers. Qualité dans nos relations avec notre personnel. Qualité de nos relations avec les consommateurs. Voilà l'essence même de notre rôle de distributeur en alimentation. Et c'est en fin de compte le consommateur qui bénéficie de cette orientation vers la qualité.» ■

Luc Hétu est journaliste pigiste. Il a écrit cet article pour le compte de Provigo.

Les bannières

Beaucoup plus qu'une enseigne, une *bannière* est un concept, un produit commercial offert aux consommateurs. Dans le domaine de la distribution alimentaire, le Québec se caractérise d'abord par la saturation du marché, la croissance de la population étant maintenant fortement limitée. Mais le Québec se caractérise également par l'importance des détaillants indépendants, qui bénéficient de la vaste gamme des services offerts par un distributeur alimentaire comme Provigo Distribution, en adoptant l'une des bannières qui convient au marché que chacun dessert.

Provigo Distribution a pour mission de répondre aux goûts et besoins de l'ensemble des consommateurs. Leader de la distribution alimentaire au Québec, Provigo Distribution a développé huit bannières, chacune s'adressant à un segment précis de la vente au détail de produits alimentaires.



Le plus important regroupement de dépanneurs indépendants au Québec
Nombre de magasins: 301
Superficie de vente: 1 500 à 2 500 pieds carrés
Personnel: 4 à 10 employés



Le supermarché qui combine abondance, qualité et service pour le consommateur d'aujourd'hui et de demain
Nombre de magasins: 236
Superficie de vente: 8 000 à 40 000 pieds carrés
Personnel: 30 à 125 employés



Le marché complet du voisinage
Nombre de magasins: 215
Superficie de vente: 1 500 à 3 000 pieds carrés
Personnel: 4 à 10 employés



Le magasin d'escompte
Nombre de magasins: 16
Superficie de vente: 20 000 à 35 000 pieds carrés
Personnel: 50 à 75 employés



Le marché complet de quartier
Nombre de magasins: 290
Superficie de vente: 3 000 à 5 000 pieds carrés
Personnel: 8 à 15 employés



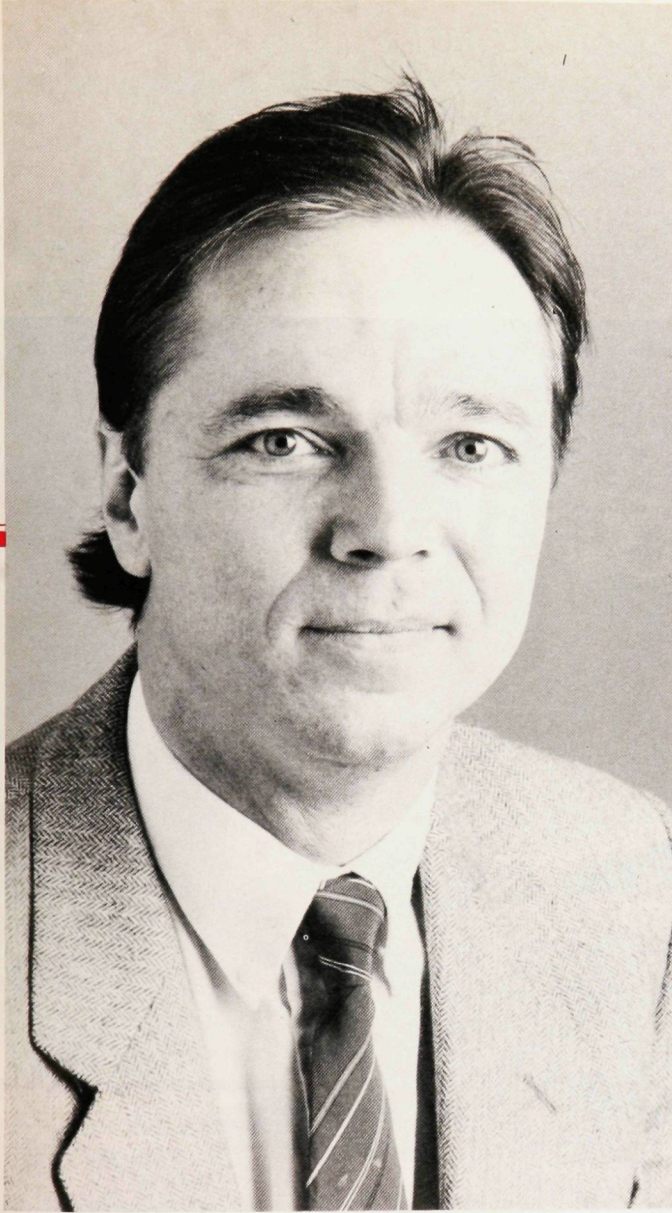
Le maximarché régional jumelant l'escompte et l'abondance de produits frais
Nombre de magasins: 9
Superficie de vente: 40 000 à 90 000 pieds carrés
Personnel: 75 à 175 employés



L'abondance des produits frais du supermarché dans l'ambiance chaleureuse du marché de quartier
Nombre de magasins: 18
Superficie de vente: 5 000 à 8 000 pieds carrés
Personnel: 15 à 30 employés



Le spécialiste des fruits et légumes
Nombre de magasins: 16
Superficie de vente: 2 000 à 4 000 pieds carrés
Personnel: 8 à 15 employés



Alain Dubuc ... ad lib

Le nouvel éditorialiste en chef de *La Presse* n'a pas la plume dans sa poche.

Claude Lamarche

En interview, il est comme à la télévision ou comme à la radio ou comme dans son écriture. Franc, direct, sans ambages, sans fausse retenue, sans souci de plaire, tout juste un tantinet provocateur. Un discours posé, rigoureux, articulé. Des idées, beaucoup d'idées qui s'expriment avec des mots justes, pertinents, faciles à comprendre.

Il parle d'abondance et avec assurance comme quelqu'un habitué à donner son opinion et qui ne craint pas la confrontation. Il parle rapidement («pour pouvoir en dire plus en moins de temps», ajoute-t-il, à la blague), d'un ton pondéré, sans envolées oratoires, sans pontifier. Les questions ne semblent pas le surprendre. Et les réponses ne tardent pas à venir. «Je n'ai pas

de mérite: je passe une grande partie de mon temps à me questionner et à répondre à des interrogations.»

L'écriture d'abord

Des réponses d'abord brèves, qui s'étirent aussi longuement que l'exigent les nuances. «J'aime parler, mais je préfère écrire. J'ai plus de temps alors pour me retirer en moi-même, pour faire le tri des idées et des mots qui les précisent.»

Et la télévision? «Depuis trois ans, je co-anime une émission économique hebdomadaire. Pourtant, je n'aime pas beaucoup faire de la télévision. L'accessoire y prend trop de place au détriment de l'essentiel.» Le maquillage, la coiffure, l'éclairage, le minutage, les interruptions pu-

blicitaires. Fixer la bonne caméra, ne pas parler trop vite, ni trop longtemps, ni trop fort, ni trop bas. Surveiller ses tics, éviter de se répéter. «Je me dois de surveiller trop de choses pour être attentif à ce que je dis. Règle générale, après une émission, je ne me souviens pas du contenu de mes interventions. Pour le savoir, j'écoute plus tard l'enregistrement.»

«Si je n'aime pas faire de la télévision, en revanche je suis un consommateur invétéré. Et je regarde souvent n'importe quoi: par exemple, Musique Plus (on y diffuse des vidéos clips 24 heures sur 24). Vers 9 heures, le soir, quand mes enfants sont couchés, je m'installe dans le salon, assis par terre devant Musique Plus, et je fais ce que je

n'ai pas eu le temps de faire au cours de la journée: dépouiller des journaux et des revues, revoir des articles et les corriger, en écrire d'autres. La télévision me repose, me détend. Pendant ces trois ou quatre heures en fin de soirée, j'ai l'impression de ne pas travailler.»

Alain Dubuc est de cette génération qui a grandi avec les Beatles et les Rolling Stones, qui était capable de s'isoler dans le bruit et de se concentrer, habile à pondre des dissertations étoffées, à résoudre des équations mathématiques compliquées, radio et télévision allumées, récepteur du téléphone à l'oreille! «Souvent, le jour, à mon bureau, il m'arrive d'allumer mon appareil de télévision. Je le fais surtout quand j'ai de la difficulté

Grande révélation.



Grande évolution.

Datapac, l'évolution d'un réseau numérique.

L'informatique évolue sans cesse à pas de géant et c'est pourquoi Datapac, le réseau de transmission numérique abordable, en fait de même. Cette belle évolution permet à ceux qui ont adopté le concept SNA de IBM ou d'un produit compatible, d'avoir eux aussi directement accès aux nombreux avantages de Datapac.

Rassurez-vous, Datapac c'est toujours la solution économique pour ceux qui n'ont pas un gros volume de données. Datapac est toujours compatible avec la plupart de vos équipements actuels. C'est toujours le réseau numérique fiable et confidentiel qui vous offre la qualité de service d'une ligne privée, en mode partagé. Et vous payez selon la quantité de données transmise.

Plus que jamais, Datapac s'adapte à vos besoins réels. C'est ça l'évolution. La révélation, c'est que pour ce genre de service vous ne payez encore que des «pinottes»! Demandez tous les renseignements au 1 800 361-8441 dès aujourd'hui.



Datapac^{MC}

L'efficacité
passe par Bell^{MC}

Bell

Membre du réseau national
Telecom Canada

à me concentrer sur une écriture difficile.»

Le columnist

Alain Dubuc s'est d'abord fait connaître comme chroniqueur, puis comme *columnist* aux pages économiques du quotidien *La Presse*. Un travail qu'il a fait pendant 12 ans.

Un travail similaire à celui d'un professeur habile installé au tableau noir, qui explique, qui mâchonne, qui essaie de se mettre à la portée de tous les esprits, qui essaie de faire comprendre et qui réussit parce qu'il est habile à vulgariser, à trouver les mots qui font image et les exemples-miracles qui dissipent les nuages. «Pendant 12 ans, j'ai essayé de mettre l'économie et la finance à la portée du plus grand nombre possible. J'ai tenté de sortir l'économie de son ghetto, de la démocratiser. J'ai simplifié, vulgarisé, démythifié des concepts, j'ai essayé de désintellectualiser des textes.»

Rendre le compliqué accessible, donner des réponses aux questions, combler des esprits, en éveiller d'autres. Être invité partout pour propager la bonne nouvelle. Devenir une vedette qu'on reconnaît sur la rue et qu'on salue dans le métro, à qui le chauffeur de taxi demande conseil pour l'achat de son REER et la coiffeuse pour son REA. Cette prise de conscience de l'importance et de l'utilité que prend son travail doit être gratifiante?

«Ça l'est. On ne peut rester insensible aux témoignages de gens qui vous remercient de leur avoir fait comprendre ce qu'ils n'avaient jamais compris ou de leur avoir rendu attirant ce qui autrefois les rebutait.» La gratification, le salaire du professeur qui a réussi. «Mais je ne suis pas professeur. Je suis économiste. Par formation et par

goût. Certes, à se faire donner une réputation de bon vulgarisateur, on s'ouvre la porte à un vaste auditoire. Par ailleurs, on la ferme peut-être aussi du même coup aux spécialistes de qui on risque de se faire moins prendre au sérieux, d'être un interlocuteur moins valable. Ma «nourriture économique» ne me vient pas de mes lecteurs mais de mes pairs. J'ai eu l'impression, à un moment donné, que mon type de travail m'en éloignait et m'en privait.»

L'éditorialiste

«Je me suis aussi senti coincé dans mon travail de chroniqueur, cloisonné, réduit à faire de l'économie un monde à part alors qu'il est directement relié à la vie sociale et politique. J'avais sorti les autres du ghetto et moi, à mon insu, je m'en étais créé un. J'avais l'impression d'être devenu un courtier en placements.»

En juin 1988, le poste d'éditorialiste en chef de *La Presse* se présente. Il l'accepte.

«Être éditorialiste dans un journal, c'est une grande responsabilité. À chaque fois que je prends position à propos d'un sujet, je parle au nom de *La Presse*. Comme chroniqueur économique ou comme *columnist*, je ne parlais qu'au nom d'Alain Dubuc. Si je me permettais des écarts, je n'engageais que moi-même.»

Une responsabilité différente aussi auprès des lecteurs qui sont différents de ceux qui lisent des chroniques économiques ou, s'ils sont les mêmes, qui abordent différemment la lecture d'un éditorial. «Les premiers veulent surtout se renseigner et apprendre. La quête des autres est plus complexe: les uns viennent y chercher ou compléter une information, un éclairage, les autres un appui à

leurs idées déjà bien ancrées, d'autres une confrontation. Et quand le sujet est émotif, c'est encore plus compliqué.»

Des sujets explosifs

Le libre-échange, les lois 101 et 178, le rassemblement à Paul-Sauvé à la fin de décembre. «Ce sont de bons exemples. Des sujets explosifs. Dans des situations semblables, l'éditorialiste marche sur un terrain miné. Ce n'est pas facile pour lui d'atteindre le but visé même s'il prend toutes les précautions pour bien ajuster son tir afin de bien se faire comprendre. Ainsi, en dénonçant le rassemblement de Paul-Sauvé, je voulais amener les lecteurs à garder la tête froide. Pourtant, j'ai provoqué la colère et des lecteurs m'ont lancé les pires injures. Je voulais apaiser, j'ai révolté. J'invitais à garder la tête froide, j'ai réussi à réchauffer les esprits. J'ai dû mal ajuster mon tir.»

«Je ne reste pas indifférent à ce genre d'erreur même si elle est faite malgré moi. J'ai blessé des lecteurs de bonne foi et ça me touche. Les injures m'atteignent aussi émotivement. Mais je dois oublier, et rapidement. Sinon, je ne pourrais plus écrire. Je ne pourrais plus déplorer des situations, ni remettre des individus en question.»

L'homme politique, par exemple. «Il faut dire que pour l'homme politique, la situation est bien différente. En acceptant d'être homme public, il a accepté d'avoir des comptes à rendre.» D'être critiqué, jugé et de recevoir des coups.

Le débat public

«Je me tiens loin des hommes politiques. Je me refuse d'avoir avec eux des relations autres que formelles. Je refuse de me mettre dans leur peau, d'essayer de les «comprendre» (comme on comprend un ami

avec qui on sympathise et compatit). J'évite ainsi des «pincements» politiques et des crises de conscience. Je refuse d'entendre le point de vue d'un ministre ou d'un premier ministre qui désire s'expliquer ou faire entendre un son de cloche, apporter un éclairage différent avant que je prenne position dans mon éditorial.»

Le débat en coulisses pour éviter le débat public. Le règlement hors-cour. Pourquoi provoquer des chicanes publiques quand on peut régler ses différends en individus civilisés, dans un salon ou un restaurant? «Je choisis toujours le débat public et cela au risque de faire mal ou de me tromper dans mes jugements. Par honnêteté intellectuelle, par respect pour les lecteurs qui ont droit à toute l'information.»

Alain Dubuc, produit de cette génération de la Révolution tranquille, à qui on a dit qu'elle *était capable*, qui y a cru et qui a pris les moyens pour l'être. Une génération habituée de vivre dans l'instant et dans le changement. Une génération habituée à être libre, peu encline aux attaches partisans et aux carcans idéologiques et politiques. Alain Dubuc qui avoue avoir une «affinité économique» avec Robert Bourassa et Jacques Parizeau. Ce qui ne l'empêche pas de décrier l'indécision politique de l'un et de qualifier de dépassée, en 1989, l'idéologie séparatiste de l'autre. Libre d'avoir des idées, libre de les changer, libre de proclamer les unes et les autres. «J'ai voté oui au référendum.»

Alain Dubuc... *ad lib.* En pleine liberté, en pleine manœuvre de paroles et d'écriture. De la chronique économique à l'éditorial, de la quiétude à la remise en question des autres et de soi-même. ■



Une force active au service
du Québec depuis 40 ans



la vie de l'association

Réunion avec H.E.C. et Poly



Le 6 décembre dernier, l'Association invitait les dirigeants des associations des H.E.C. et de Poly à participer à un cocktail de Noël au pavillon Samuel-Bronfman. Sur la photo (de gauche à droite): Mme Louise P. Leduc, Mme Rachel Didier, M. Michel Saint-Laurent, M. Jules Labarre, M. Paul-André Tétreault et Mme Odette Bouillé-Drouin.

L'assurance auto et habitation chez Meloche

Nous avons le plaisir de vous informer que les clients de J. Meloche inc., courtiers d'assurances, peuvent dorénavant étaler le paiement de leurs primes sur 11 mois la première année et 12 mois par la suite, facilement et sans aucun frais, par des prélèvements bancaires mensuels automatiques.

Bien entendu, le paiement des primes d'assurance pourra continuer de se faire en un, deux, trois ou quatre versements, si ces modes de paiement conviennent davantage.

Cette initiative reflète l'engagement de Meloche à offrir des programmes d'assurance et un service qui évoluent au rythme des besoins changeants de sa clientèle de professionnels et de diplômés universitaires.

Profitez de cette occasion pour faire fructifier votre argent tout en achetant un programme d'assurance automobile et habitation conçu spécialement pour vos besoins. Pour plus de détails, composez le 384-1112 ou, sans

frais, le 1-800-361-3821, entre 8 heures 30 et 21 heures du lundi au vendredi.

Nos diplômés à la Chambre des Communes à Ottawa

À la suite de l'élection générale du 21 novembre dernier, plusieurs de nos diplômés se retrouveront à la Chambre des communes.

Pierre H. Cadieux (droit 71)
 Marcel Danis (droit 71)
 François Gérin (H.E.C. 66)
 Richard Grisé (relations industrielles 74)
 Jean-Pierre Hogue (psychologie 50, 52)
 Monique Landry (physiothérapie 57)
 Charles A. Langlois (architecture 56)
 Marcel Masse (arts 60)
 Charles-Eugène Morin (médecine 56, santé publique 70)
 Marcel Prud'Homme (droit 61)
 Gilles Rocheleau (arts 55)
 Jacques Tétreault (droit 56)
 Maurice Tremblay (droit 70)

Bonne chance à tous!

Assemblée générale des Diplômés de l'Université de Montréal

La présidente de l'Association, Mme Louise P. Leduc, me prie de convoquer tous les membres à la 54^e Assemblée générale annuelle de la Corporation.

Cette importante réunion se tiendra: le mercredi 26 avril 1989, à 18 heures, à la salle M-415 du pavillon principal de l'Université de Montréal (entrée par le hall d'honneur)

Les items suivants sont à l'ordre du jour:

- élection de 6 administrateurs pour le mandat de 1989-1991;
- choix des vérificateurs pour l'année se terminant le 31 mai 1989;
- toute autre question qui pourrait être soumise à l'Assemblée.

Après l'assemblée, un cocktail sera servi dans le salon du recteur.

Linda Pinchiaroli
 Vice-présidente (finances)
 Sciences infirmières 1981
 Administration de la santé 1985



naturellement,
de la source
à votre verre

Goûtez l'eau SAINT-JUSTIN et puisez à la source toute la richesse et la saveur d'une eau minérale légère, de qualité constante et supérieure.



Disponible dans tous les supermarchés

Mise en bouteille à la source même à Saint-Justin, par l'Office Général des Eaux Minérales Limitée, 5260 Notre Dame de Grâce, Montréal, H4A 1K9. Tél.: 482-7221.

la vie de l'association

Avis de changement d'adresse

Pour continuer à recevoir la revue *Les Diplômés*

Code permanent _____

Nom _____

Prénom _____

Nom de fille (s'il y a lieu) _____

Date de naissance _____

Faculté _____

Département _____ Promotion _____

Ancienne adresse _____

Bureau

Nom de la compagnie _____

Fonction _____

Adresse _____

Tél. _____

Résidence

Adresse _____

Tél. _____

Retourner à :

Les Diplômés
3535, Queen Mary, bureau 210
Montréal (Québec)
H3V 1H8

Message important

Vous désirez organiser un anniversaire de promotion? Nous pouvons vous aider à retracer vos collègues en vous fournissant des listes de diplômés. Pour tout renseignement à ce sujet, nous vous demandons de communiquer avec le secrétariat des Diplômés de l'Université de Montréal:

3535, chemin Queen Mary
Bureau 210
Montréal (Québec)
H3V 1H8
Tél.: (514) 343-6230

Nous sommes à votre disposition pour vous aider à faire, de toute rencontre avec vos anciens collègues de l'Université, un véritable succès.

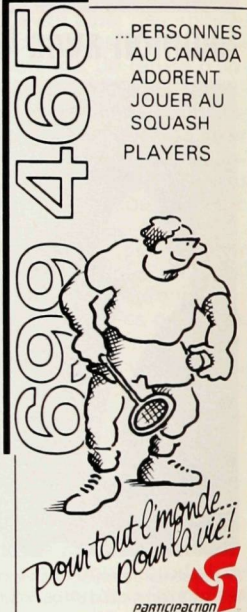
Retrouvailles 1989 Diplômés en éducation physique

Une rencontre de tous les diplômés en éducation physique de l'Université de Montréal est prévue le samedi 13 mai 1989, au CEPSUM.

Le programme de la soirée est le suivant: 1) dévoilement du panthéon; 2) cérémonie soulignant les 25 ans de service de trois professeurs du Département; 3) banquet et mise en place des structures de l'Association des diplômés en éducation physique de l'Université de Montréal.

Pour informations et renseignements supplémentaires: secrétariat du Département: 343-6151 (Claude Chapleau, président du Comité organisateur).

...PERSONNES
AU CANADA
ADORENT
JOUER AU
SQUASH
PLAYERS



Pour tout le monde...
pour la vie!

PARTICIPATION

Me CLAUDE BEAUVAIS

AVOCAT
LAWYER

2425, DE SALABERRY, SUITE 116
MONTREAL, QUEBEC H3M 1L2
TÉLÉPHONE: (514) 336-2197

**BOURGEOIS, MARSOLAIS
& ASSOCIÉS C.A.**

50, Place Crémazie, Suite 910, Montréal, (Québec), H2P 2T6 Tél.: (514) 384-7430
10, rue de l'Église, C.P. 600, Labelle, (Québec), J0T 1H0 Tél.: (819) 686-3517

RSP Rencontre Sélecte Plus inc.
Services professionnels de rencontre

“...à la hauteur de vos attentes”
(514) 466-8653

la vie de l'association

28^e tournoi de golf des Diplômés de l'Université de Montréal

Le lundi 12 juin 1989
au club de golf de la vallée du Richelieu

**Venez défendre l'honneur
de votre faculté!**

Les départs sont prévus de 8 heures à 13 heures. Le comité du tournoi complétera les quatuors au besoin.

Le coût est de 115\$ et comprend
le **tournoi**, la **voiturette**, le **cocktail** et le **dîner**.

Pour les personnes qui désirent participer seulement au cocktail et au dîner, le coût est de 60\$.

La date limite pour l'inscription est le 31 mai 1989.

Liste des trophées : championnat masculin brut, championnat féminin brut, 1^{er} net masculin, 1^{er} net féminin, faculté brut, faculté net, 1^{er} brut invité, 1^{er} net invité, golfeur le plus honnête, golfeuse la plus honnête.

Formulaire d'inscription

Tournoi de golf

Heure de départ préférée:

Les membres du quatuor seront:

1	Faculté + Promotion
2	Faculté + Promotion
3	Faculté + Promotion
4	Faculté + Promotion

Cocktail et dîner seulement

Ceux et celles qui désirent participer seulement au cocktail et au dîner doivent réserver.

Nom	Prénom
Faculté	Promotion
Adresse	
Téléphone: (bur.)	(dom.)
Ci-inclus mon chèque au montant de \$	
réservations à 115\$ (tournoi, voiturette, cocktail et dîner)	
réservations à 60\$ (cocktail et dîner seulement)	

Postez ce coupon dûment rempli à:

Michel Saint-Laurent
Les Diplômés de l'Université de Montréal
3535, chemin Queen Mary, bureau 210
Montréal (Québec) H3V 1H8
Tél.: 343-6230

Gala annuel de l'Ordre du Mérite

22^e remise de l'Ordre
du Mérite
des Diplômés
de l'Université de Montréal
à

Monsieur Pierre Péladeau

Philosophie 1947
Président et chef de la direction
de Québecor Inc.

Sous la présidence d'honneur du
Très Honorable Brian Mulroney
Premier Ministre du Canada
en présence du recteur
Monsieur Gilles G. Cloutier

Le vendredi 5 mai 1989
à 19:00
dans la salle de bal Régence
du Grand Hôtel
777, rue University
à Montréal

Au programme

19:00
Cocktail
20:00
Remise de l'Ordre du Mérite
20:30 à 2:00
Dîner dansant

Pour réservation

veuillez communiquer
avec le secrétariat
de l'Association
au (514) 343-6230

Prix du billet

150\$
Table: 8 ou 10 personnes
Tenue de ville



Université de Montréal
Les Diplômés

le carnet

37 Charles-H. Laberge (H.E.C.) vient d'être nommé président national de l'Institut des arbitres du Canada Inc.

41 Jacques Olivier (médecine) vient d'être réélu administrateur au Bureau de la Corporation professionnelle des médecins du Québec.

42 Jacques Genest (médecine) vient de recevoir le prestigieux prix Ronald V. Christie, remis par l'Association canadienne des professeurs de médecine, en reconnaissance de ses nombreuses contributions à l'éducation médicale et à la recherche clinique au Canada.

44 Venant Cauchy (arts, philosophie 45, 46) vient de recevoir la médaille d'honneur commémorative à l'occasion du centenaire de l'Université Sofia pour services rendus. M. Cauchy a organisé quatre colloques Bulgarie-Canada depuis 1983.

46 Jean-M. Beauchemin (psychologie), récemment nommé président de la Commission d'appel sur la langue d'enseignement, vient d'être nommé président du Conseil d'administration du Petit Séminaire de Québec.

47 Marcel Bergeron (H.E.C.) vient de recevoir le prix d'honneur 88 décerné par la section de Québec de l'Institut canadien des affaires internationales, en collaboration avec le Groupe Roche.

Madeleine G. Dubuc (lettres) vient d'être élue première vice-présidente de la Fondation Thérèse F. Casgrain. Cette fondation accorde régulièrement une bourse postdoctorale à un travail de recherche sur la situation de la femme au Canada, travail orienté vers l'action.

51 Jacques Henripin (sciences économiques) vient d'être nommé membre de l'Ordre du Canada

par le gouverneur général, madame Jeanne Sauvée.

André Raynauld (relations industrielles) est maintenant membre du Conseil indépendant des fiduciaires qui représente les intérêts des titulaires de parts des «Fonds de la Première Canadienne» (Société de gestion de placements — Banque de Montréal limitée).

52 Georges Cartier (bibliothéconomie), directeur général de la Bibliothèque nationale du Québec à Montréal, vient de recevoir un doctorat d'honneur de l'Université de Moncton.

Charles Valiquette (médecine) vient d'être réélu administrateur au Bureau de la Corporation professionnelle des médecins du Québec.

Guy Couturier (arts), professeur à la Faculté de théologie, a été nommé commissaire d'une exposition d'antiquités étrusques et romaines pour l'été 1990 au Palais de la civilisation. Par ailleurs, M. Couturier a été élu membre du Bureau des gouverneurs du King's College, Wilkes-Barre (Pennsylvanie), pour un mandat de trois ans.

54 René Dufour (polytechnique) vient d'accéder au poste de directeur d'usine — papier journal pour la compagnie Kruger à Trois-Rivières.

Yves Labonté (droit) vient d'être nommé au conseil d'administration de l'Association provinciale des assureurs-vie du Québec à titre de représentant du public.

Paul Roy (médecine), angiologiste à l'Hôtel-Dieu de Montréal, a reçu le prix Albert-Jutras en témoignage de sa carrière remarquable et de son apport exceptionnel à la radiologie. Par la même occasion, il a été nommé membre émérite de la

Société canadienne-française de radiologie.

55 Roger Tassé (droit) vient d'être nommé vice-président exécutif (affaires juridiques et environnement) de Bell Canada.

René Miglierina (H.E.C.) vient d'accéder au poste de vice-président exécutif de l'Association pétrolière du Québec.

Ernest Nault (H.E.C.) vient de s'associer à la firme Desmarais, Lapratte, Phénix et associés.

Jeannine Pelland (sciences infirmières, sciences de l'éducation 70, éducation comparée 75), professeure agrégée à la Faculté des sciences infirmières et présidente de l'Ordre des infirmières et infirmiers du Québec, vient de recevoir l'Ordre national du Québec. Cette distinction constitue un témoignage à l'endroit de personnes «qui ont marqué l'évolution du Québec et qui ont permis son rayonnement dans l'un ou l'autre des secteurs de l'activité québécoise».



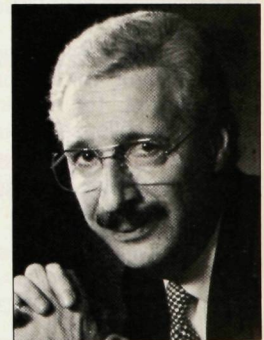
Jeannine Pelland

56 Yves Roy (polytechnique) vient d'être nommé membre de la corporation Montréal 1992.

57 Marc Fernet (H.E.C.) vient d'être nommé associé principal de la Société William M. Mercer limitée.

Guy D'Orsonnens (H.E.C.), f.c.a., a été élu à la présidence du groupe Intercontinental Accounting Associates lors de l'assemblée annuelle tenue à Stockholm.

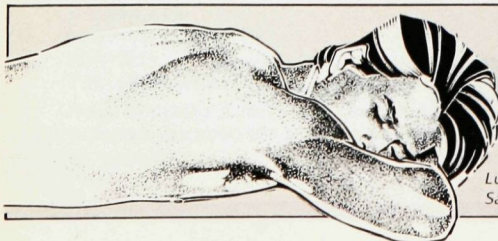
Jean-Pierre Wallot (lettres, histoire 65) vient d'être nommé membre du Bureau des gouverneurs de l'Université d'Ottawa comme représentant de l'Université Saint-Paul, institution fédérée avec l'Université d'Ottawa. M. Wallot est l'archiviste national du Canada et a été longtemps professeur, vice-doyen et vice-recteur à l'Université de Montréal.



Jean-Pierre Wallot

58 Odette Bouillé-Drouin (nutrition, H.E.C. 81) a été élue présidente de la Corporation professionnelle des diététistes du Québec.

Ghislain Dufour (relations industrielles) s'est vu décerner la médaille Édouard-Montpetit par la Fondation Édouard-Montpetit.



CENTRE DE MASSOTHÉRAPIE AU CEPsum

Stade d'hiver, local #232

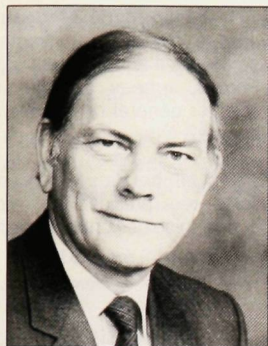
Information:

345-1741

Lundi au vendredi 10:00 - 20:00
Samedi 11:00 - 16:00

"Où la détente est un art!"

le carnet



Ghislain Dutoit

Jacques Théoret (droit) a été nommé président directeur général du Centre d'études et de recherches pour l'avancement de la construction au Québec.

Claude Giard (médecine) vient d'être nommé administrateur de la Fédération des caisses populaires Desjardins de Montréal et de l'ouest du Québec.

Bernard Sansoucy (relations industrielles) a été nommé vice-président (relations industrielles) de Domtar inc.

62 Roger Blais (polytechnique) vient de recevoir un doctorat *honoris causa* de l'Institut national de la recherche scientifique, une constituante de l'Université du Québec.

Marc Cantin (médecine), de l'Institut de recherches cliniques de Montréal, a reçu le très prestigieux Research Achievement Award de l'American Heart Association.

Guy Descary (pharmacie) vient de mériter le trophée Hygie dans le cadre du congrès de l'Association québécoise des pharmaciens propriétaires. Décerné annuellement par la compagnie A.H. Robins, ce trophée est remis à un pharmacien de chaque province pour l'importance de sa contribution à la pharmacie.

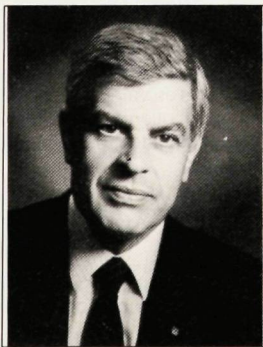
59 André Godon (H.E.C.), vice-président de Lévesque Beau-bien inc., dirigera la campagne de l'épargne salariale (ouest du Québec) pour les obligations d'épargne du Canada.

60 Micheline Labelle (philosophie, anthropologie 76) vient de mériter la bourse Thérèse F. Casgrain, décernée par le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada. Cette bourse de 25 000\$ servira à poursuivre l'étude amorcée par Mme Labelle sur «l'insertion des immigrées et des revendicatrices du statut de réfugiée dans la région de Montréal».



Micheline Labelle

61 Gaston Beauséjour (polytechnique) habite maintenant à Genève, en Suisse. Il est président de Systemhouse International S.A., filiale de l'un des leaders mondiaux en intégration de systèmes informatisés.



Guy Descary

63 Ghislain Lemire (polytechnique) vient d'être nommé directeur général de la division Permacon Châteauguay.

Jacques Girard (droit) a été nommé vice-président (quotidiens) de Québecor inc.



Jacques Girard

64 Pierre Ducharme (pharmacie) occupe maintenant le poste de directeur du service d'inspection professionnelle de l'Ordre des phar-

maciens du Québec.

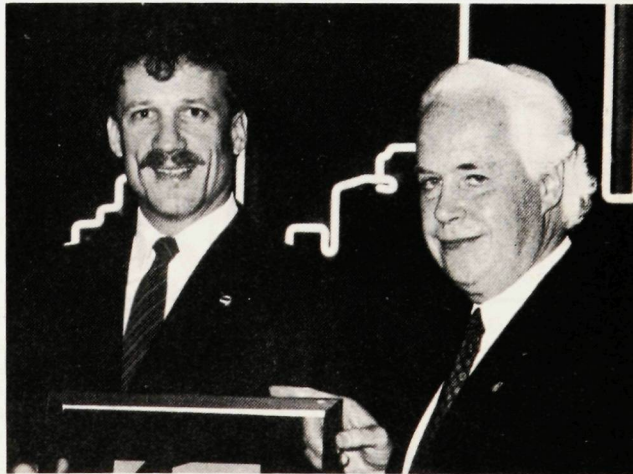
Pierre Marois (droit) vient de s'associer à l'étude Montgrain, Mc Clure, Saint-Germain.



Pierre Marois

Serge Saucier (H.E.C.) vient d'être nommé membre de la corporation Montréal 1992.

M. Jacques Van Geenhoven, finaliste du prix relève d'excellence des HEC, catégorie entrepreneur 1988

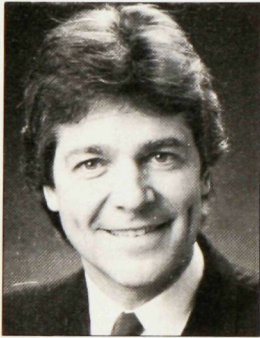


M. Jacques Van Geenhoven, c.g.a., diplômé des HEC, promotion 1984, honoré pour son entreprise Rachele-Bery produits naturels, et M. Pierre Shooner, président d'honneur du concours.

le carnet

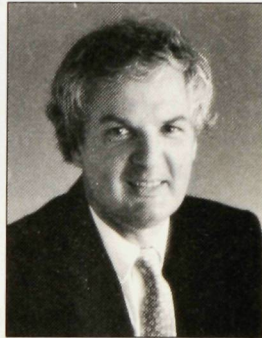
Raymond Bouthillette (mathématiques) vient d'être nommé associé principal de la société William M. Mercer limitée.

Claude Beauchamp (droit) vient d'assumer la présidence d'honneur du 13e Téléthon de la paralysie cérébrale.



Claude Beauchamp

Normand Lebeau (nutrition) s'est vu décerner le prix d'excellence de la firme Bernard et associés pour ses réalisations exceptionnelles en gestion des services d'alimentation au ministère de la Défense nationale lors de la réunion annuelle de l'Association canadienne des diététistes.



Cyril Simard

65 Cyril Simard (architecture) vient d'être nommé membre et président de la Commission des biens culturels du Québec.

Jean-Claude Marsan (architecture) vient d'être nommé membre de la corporation Montréal 1992.

Denise Turenne (nutrition) vient d'accéder au poste de présidente directrice générale du Centre patronal de santé et sécurité du travail du Québec.

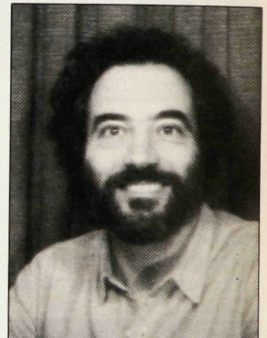
Gérard R. Douville (santé publique 68) vient d'être nommé directeur général de l'Hôpital général de Montréal.



Gérard R. Douville

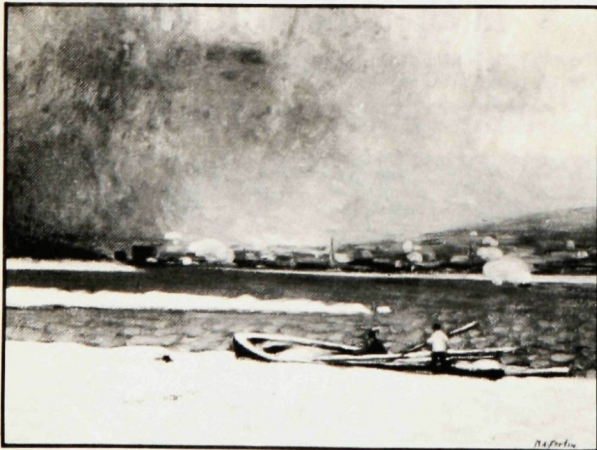
Jean-Marie Matteau (nutrition) a été nommé directeur des services d'alimentation pour les Forces armées canadiennes au quartier général de la Défense nationale à Ottawa.

67 Michel Vaïs (arts) vient d'être réélu président de l'Association québécoise des critiques de théâtre.



Michel Vaïs

MARC-AURÈLE FORTIN



Le St-Laurent, en hiver
c.1935

Huile sur toile,
30" x 37"

Galerie
**BERNARD
DESROCHES**

1444, Sherbrooke ouest, Montréal. Tél.: 842-8648

Marie Malavoy (études pastorales, service social 71, 75) vient d'être nommée doyenne de la Faculté des lettres et des sciences de l'Université de Sherbrooke. Mme Malavoy est la première femme doyenne à l'Université de Sherbrooke.



Marie Malavoy

Michel Di Tomasso (H.E.C.) a été choisi lauréat du concours « distinction 1988 », honneur décerné par l'Association canadienne des courtiers en valeurs mobilières, pour sa contribution au professionnalisme dans l'industrie des valeurs mobilières.

66 Pierre Parent (technique éducationnelle, administration scolaire 67) vient d'être nommé vice-président exécutif et directeur général de la corporation Montréal 1992.

Bernice L. Mills (nutrition) vient d'accéder au poste de directrice (consommation et nutrition) chez Kraft limitée.

Luc E. Madore (chimie) vient d'être nommé vice-président des opérations chez Schenley.

Gilles Thibault (polytechnique) vient d'accéder au poste de président de la Corporation de construction National Ltée.

le carnet

68 Jacques Gauthier (H.E.C.) vient d'être nommé président du cabinet Poissant Richard Thorne Ernst et Whinney au Québec.

Luc Pelland (H.E.C.) vient d'être nommé président et chef de l'exploitation de Gestion privée T.A.L. Itée.

69 Daniel Cogné (histoire) vient d'être nommé *fellow* et vice-président de la Société héraldique du Canada.

Yves Tardif (droit), jusqu'à tout récemment vice-président de la Commission de la santé et de la sécurité du travail, s'est joint au cabinet d'avocats Heenan Blaikie où il œuvrera plus particulièrement dans le domaine de la santé et de la sécurité du travail.

Jean A. Meloche (H.E.C.) vient d'être nommé vice-président de Bolton Tremblay inc.

Micheline Bouchard (polytechnique) vient d'être élue membre du conseil d'administration des Distilleries Corby limitée.

Jean Kahalé (H.E.C.) vient d'être nommé directeur général adjoint (administration) et secrétaire-trésorier de Ville Saint-Laurent.

70 Pierre-Marc Johnson (droit) a récemment été nommé directeur de la section environnement du Centre de recherche en droit, médecine et éthique de l'Université McGill. De plus, M. Johnson vient de se joindre au cabinet d'avocats Guy et Gilbert de Montréal et Paris.

Louise Parent-Johnson (droit) vient d'être nommée première vice-présidente (affaires juridiques) et secrétaire de la Bourse de Montréal.

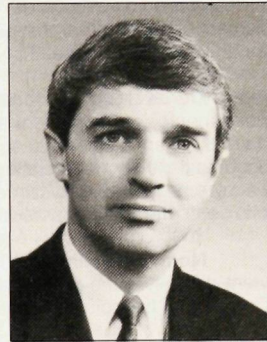
71 Guy Boucher (H.E.C.) vient d'être nommé conseiller principal et responsable des comptes gouvernementaux chez Atkinson, Tremblay et associés.

Denis Jodoin (H.E.C.) vient d'accéder au poste de vice-président (placements) du Trust Général du Canada.

72 Pauline Côté (psychologie 73, 80) a été élue coordonnatrice

de la recherche du Groupe interuniversitaire de recherche en informatique cognitive des organisations. Elle devient ainsi présidente du conseil scientifique du GIRICO et elle a été nommée membre du conseil scientifique du Centre francophone de recherche en informatisation des organisations.

Mario Dufresne (droit), autrefois substitut du Procureur général auprès du ministère de la Justice, exerce maintenant au sein de l'étude LaHaye, Stober, Dufresne de Montréal.



Mario Dufresne

Yves Mayrand (droit) vient d'être nommé vice-président (affaires juridiques) du Groupe Cogéco.

Michel Roy (H.E.C.) est maintenant responsable du service de consultation en taxes à la consommation au bureau de Québec de la firme Samsom Bélair.

Mireille Gagné (droit, musique 82) a été nommée présidente du Conseil d'administration du Conseil canadien de la musique, instance qui représente officiellement le Canada au Conseil international de la musique (UNESCO-Paris).

73 Francine T. Ladouceur (pharmacie) agit à titre d'inspecteur, conseiller professionnel au Service d'inspection professionnelle de l'Ordre des pharmaciens du Québec.

Jean-Marie Dufour (mathématiques) vient de mériter le prix d'excellence 1988 décerné par la

Société canadienne de science économique.

Jacques Hudon (H.E.C.) vient d'être nommé vice-président (financement corporatif et personnel) du Trust général du Canada.

André Racine (H.E.C.) vient de s'associer à la firme Desmarais, Lapratte, Phénix et associés.

François Leroux (H.E.C.) vient de recevoir le prix François-Albert Angers décerné par l'École des H.E.C. pour souligner la rédaction du meilleur manuel pédagogique de l'année.

Gilles Godbout (informatique) vient d'être nommé vice-président (systèmes d'information) de la Banque Laurentienne du Canada.

Meilleurs vœux de succès



AU SERVICE DE LA MÉDECINE ET DE LA PHARMACIE CANADIENNE DEPUIS PLUS DE CINQUANTE ANS

SCHERING CANADA INC.
3535 Trans-Canada, Pointe Claire (Québec) H9R 1B4

CAMP D'ÉTÉ

Du 26 juin au 18 août 1989

POUR JEUNES DE 2 À 14 ANS

AU CEP SUM

AU PROGRAMME

- Activités sportives
- Activités artistiques
- Activités de plein-air
- Activités scientifiques

Séjour
JEUNESSE
à l'Université de Montréal
INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT!

RENSEIGNEMENTS:

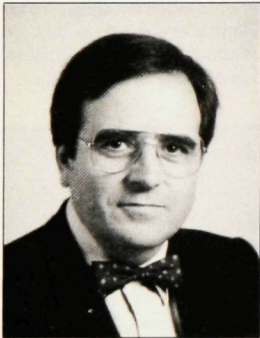
343-6160



Université de Montréal
Services aux étudiants
Service des sports

le carnet

74 Patrick Carrière (droit) occupe maintenant le poste de juriste principal au Bureau international du travail (Service de la liberté syndicale à Genève).



Patrick Carrière

Georges A. Archambault (polytechnique) vient d'accéder au

poste de directeur général de Distex Ind. inc. à Montréal.

Michel Boisvert (bibliothéconomie), chef de division au centre de documentation de Radio-Québec, vient d'être élu président de la Corporation des bibliothécaires professionnels du Québec.

75 Pierre-Louis Rivest (architecture) est le nouveau président élu de l'Association des architectes en pratique privée du Québec.

Maryse Chénier-Jetté (droit) a récemment été nommée secrétaire du Conseil d'administration de la Banque Nationale de Paris (Canada). Elle occupe actuellement le poste de vice-présidente (affaires juridiques) au sein de la B.N.P.

77 Christine Marchildon (psychologie) vient d'être nommée vice-présidente (ressources hu-

maines) de la Banque Nationale du Canada.

Normand Paradis (polytechnique) est devenu principal de Andersen Conseil.

Guy Bérard (H.E.C.) vient d'être nommé premier vice-président (opération et systèmes) de la Bourse de Montréal.

Yves Rosconi (pharmacie, H.E.C. 80) vient d'être nommé directeur général de Rhône Poulenc Pharmaceutical, Australie.

78 André Thuillier (sciences biologiques 75) a récemment été nommé administrateur de l'Institut du cancer de Montréal, institut affilié à l'Université de Montréal.

Denis Mouton (éducation permanente, enseignement secondaire 82) vient d'être réélu au poste de président de l'Association québécoise de la fibrose kystique, pour une septième année consécutive.

Normand Balthazard (H.E.C.) vient d'être nommé président de la Corporation financière Mallette.

Marcel Boutin (H.E.C.) vient d'être nommé président et chef des opérations de l'entreprise Groupe Denis.

Marc Lévesque (droit) vient d'accéder au poste de chef du contentieux adjoint et secrétaire adjoint de Dominion Textile inc.

Roland Martineau (H.E.C.) vient d'être nommé directeur (marketing et ventes) de l'Hôtel Le Chanteclerc Inc.

79 Lisa Carducci (linguistique) vient de remporter un autre important prix international pour son recueil inédit intitulé *L'Ultima Fede*. La version française du recueil, effectuée par l'auteur, portera le titre de *La dernière fois*. En juillet dernier, Lisa Carducci remportait le deuxième prix de L'Instituto Molisano di Studi e Ricerche, toujours dans le domaine de la poésie en langue italienne.

Daniel Lavery (droit) de l'étude Ogilvy Renaud, s'est vu décerner la médaille du Barreau de Paris. Ce prix a été institué en 1958 et est décerné chaque année au meilleur étudiant de maîtrise de la section de droit civil de la Faculté de droit de l'Université d'Ottawa.

80 Richard Gratton (chimie) occupe maintenant le poste de chercheur, produits chimiques pour la fabrication du papier, au Centre de recherches de la compagnie Domtar.

81 Louis Lorrain (informatique) vient d'être nommé directeur principal au bureau de Montréal de Andersen Conseil.

Christophe Caron (urbanisme) vient d'être nommé membre de la corporation Montréal 1992.

Paul G. Brunet (droit), directeur général de la ville de Bois-des-Filion, a été nommé membre du Conseil d'administration de la Régie de l'assurance-maladie du Québec pour un mandat de 3 ans.

83 Jacinthe Poitras (sciences infirmières) vient d'être nommée directrice des soins infirmiers de l'hôpital Georges L. Dumont.

Pour une Sucrée de bonne journée

- à 25 minutes de Montréal
- autoroute des Cantons de l'Est, Sortie 37 suivre les enseignes bleues Mont St-Grégoire
- nourriture à volonté - permis de la Régie
- promenade en voiture tirée par des chevaux
- ouvert jusqu'au 30 avril

Hors saison: 6 salles de réceptions pour toutes occasions
Choix de 13 menus, pour groupes de 30 à 1 000 personnes.

164 Chemin Sous-Bois, Mont St-Grégoire



Téléphone: Luc, Roch ou Claudette Gladu
460-4069 / 460-2269

PETRIE RAYMOND

COMPTABLES AGRÉÉS

1320, BOUL. GRAHAM, BUREAU 200, MONTRÉAL, QUÉBEC CANADA H3P 3C8
TÉL.: (514) 342-4740 TÉLÉCOPIEUR: (514) 737-4049



Représentation internationale

INTERCONTINENTAL
ACCOUNTING
ASSOCIATES

le carnet

Irène Giannetti (administration de la santé) vient d'être nommée directrice générale de l'hôpital Santa Cabrini.

Chantal Rivest (physique) a obtenu la bourse Zonta-Amelia-Earhart 88-89. Il s'agit d'une bourse de 6 000\$ accordée chaque année à des femmes qui poursuivent des études de doctorat dans un domaine relié à l'aéronautique.

85 Daniel Carrier (droit) a récemment été nommé directeur général de la ville de Greenfield Park.

René Lagacé (droit) a été élu secrétaire trésorier et responsable du comité exécutif de l'Association des architectes en pratique privée du Québec.

86 Henriette Senez (théologie) vient d'être engagée par le théâtre de la Marelle, compagnie de théâtre religieux de l'Église réformée de Suisse, pour y jouer le rôle de Bethsabée dans *David et Bethsabée* de Frédy Teulon, théologien, historien

et pasteur français (1921-1985)

Dominique Bouteiller (relations industrielles) vient d'obtenir une subvention de recherche (25 000\$) de la Fondation Desjardins pour permettre la poursuite de ses travaux orientés vers «les stratégies des directions d'entreprises en contexte de gestion paritaire: le cas de la prévention des accidents du travail».

Jacques Charbonneau (B.A.) vient d'être nommé, par le Conseil de la ville de Montréal, maire suppléant pour les six prochains mois.

87 Josée Hamel (microbiologie et immunologie) vient de recevoir le premier prix d'excellence de l'Académie des Grands Montréalais. Ce prix, d'une valeur de 5 000\$, est décerné à l'auteur de la meilleure thèse de doctorat dans les universités du Québec.

88 Stéphane Létourneau (droit) vient de mériter la prestigieuse bourse Rhodes qui lui permettra d'aller étudier à l'Université Oxford.

Décès

17 Jean-Baptiste Paul (H.E.C.)

32 Gérard Lacasse (polytechnique)

32 Louis-Joseph Larue (médecine dentaire)

33 Eugène Chevrier (H.E.C.)

33 Adrien Rochon (H.E.C.)

34 Paul Duranleau (droit)

34 Gaétan Trottier (droit)

34 Père Albéric Lemay (théologie)

35 Roland Langlois (droit)

36 Jean Colombar (médecine dentaire)

38 Frère Onil Hamel f.i.c. (technique éducationnelle)

38 Hermal Chamberland (médecine vétérinaire)

39 Roger Gagné (droit)

39 Émile Bruno (médecine)

41 Alban Jasmin (médecine)

42 Roland Gérard Lefrançois (droit)

42 André Leduc (médecine)

45 Lucien Gendron (polytechnique)

46 René Laganière (polytechnique)

47 Abbé Jean-Paul Landry (théologie)

47 Maurice Allard (droit)

51 Gilles Mc Kibbin (médecine)

51 Clément Monette (pharmacie)

52 Marc Hamelin (médecine)

53 Paul Morand (pharmacie)

53 André Lanthier (médecine)

54 Bernard Desmarais (H.E.C.)

55 Henri-Paul Jacques (technique éducationnelle)

56 Fernand Delorme (chimie)

58 Jacques Fisette (polytechnique)

61 Liguori Lefebvre (polytechnique)

71 Bruce Jacks (médecine)

79 Richard Ouellette (droit)

PRODUITS LAITIERS

Laval



Aline Hooper

POUR CÉLIBATAIRES

- Club de gourmet et de voyages
- Souper hebdomadaire
- Demandez notre bulletin d'activités



(514) 335-1494



media-services inc.
6279 BOULEVARD COUTURE
SAINT-LÉONARD H1P 2G7
(514) 323-9840

MARCEL PINSONNAULT — JEAN-MARC GRAVEL



MEMBRE ASSOCIATION CANADIENNE DU MARKETING DIRECT

- PLANIFICATION DE CAMPAGNE
- FABRICATION DE FICHER INFORMATIQUE
- LOCATION DE LISTES D'ADRESSES
- ADRESSAGE MÉCANIQUE
- INSERTIONS MÉCANIQUES
- TRI POSTAL CANADA — U.S.A.
- LIAISON QUOTIDIENNE AVEC LE SYSTÈME POSTAL AMÉRICAIN

diplômés-auteurs

La cratère du lac Lyster

Paul De Grosbois

Éducation permanente 1978
Sciences de l'éducation 1969
Arts 1968
Éditions Hurtubise HMH, 1988
93 pages, 6,50\$

Cinquième roman-jeunesse de l'auteur, *Le cratère du lac Lyster* nous transporte dans une étonnante aventure où l'insolite et le froid côtoient l'humour et la chaleur humaine!

La ronde des idées et des mots anciens et nouveaux

Maurice Watier

Sciences sociales 1943
Les Éditions Franqué, 1988
Tél.: (514) 563-2763

La ronde des idées et des mots anciens et nouveaux est un travail qui déborde les frontières du Québec puisqu'en plus de quelque 400 à 500 mots en français non standard, répartis en 27 historiettes à la canadienne, il renferme un texte en dialecte picard, 4 récits en anglais (de France) et un petit conte en français populaire d'outre-mer.

La reconnaissance des acquis

Marthe Sansregret

Andragogie 1980, 1983, 1987
Éditions Hurtubise HMH, 1988

Il s'agit d'une collection destinée à l'évaluation et à la reconnaissance des apprentissages effectués à l'extérieur du cadre scolaire et des milieux de formation traditionnels. C'est une première mondiale.

La reconnaissance des acquis est un tout nouveau volet en éducation des adultes. Il s'agit de reconnaître

d'une manière professionnelle et officielle ce que des adultes, et parfois des jeunes, ont appris hors de l'école et qui pourrait avoir un lien avec des cours et des programmes scolaires.

Méthode de présentation des travaux de recherche

Pauline Côté

Psychologie 1972, 1973, 1980
Éditions GREME, collection didactique
Monographie numéro 33, 53 pages
Département des sciences de l'éducation, UQAR
1988, 5,00\$

L'homme désespéré

Michel Dorais

Sciences sociales 1977, 1978
VLB Éditeur, 1988
160 pages, 9,95\$

Ce livre entend faire le point sur l'évolution de la condition masculine au Québec. La vie sociale, amoureuse et familiale des hommes a changé davantage au cours des 25 dernières années qu'au cours des deux ou trois siècles précédents.

L'eau de la liberté

Doan

Mathématiques 1987
Éditions Paulines, 1984
150 pages

Un récit écrit sous le souffle du vécu: non pas un roman, encore moins un défoulement psychologique, mais une tranche de vie de cinq ans (1975-1980).

Ce récit non seulement informe sur la situation de tous les réfugiés, mais il réaffirme également le droit de tout être humain à la vie.

HUGO — Le dictionnaire

Hubert Manseau

Géographie 1971, 1974

Louis-Philippe Hébert

Logidisque Inc., 1988
64,95\$

Les sondages ont démontré que l'informatique en français préoccupe autant les gouvernements que le milieu des affaires.

Logidisque donne aujourd'hui la preuve qu'un logiciel québécois en français peut déclasser tous les logiciels américains de sa catégorie. Logidisque annonce la parution de HUGO — le dictionnaire, l'outil informatique le plus révolutionnaire des dernières années.

Un héritage à valoriser Écologie, toxicologie et développement en Haïti

André Craan

Physiologie 1977
Toxicologie 1986
Éditions du CIDIHCA, 1988
172 pages

D'autres pays sont sortis gagnants de l'aide internationale. Pourquoi donc l'aide à Haïti devrait-elle s'éterniser?

Le discours nationaliste a été

carillonné pour le meilleur et pour le pire à travers l'histoire d'Haïti depuis son indépendance. Il pourrait maintenant viser l'acquisition et le contrôle haïtien des outils du développement, puis leur distribution à tous les niveaux de la population par la formation des cadres et l'information adéquate d'une main-d'œuvre bien encadrée.

Cet ouvrage analyse les moyens à prendre pour optimiser les bénéfices et minimiser les coûts, les risques et les faux pas dans la marche de la collectivité haïtienne vers le développement.

L'art de bâtir

Sous la direction de Yves Figoli

Architecture 1971
Modulo Éditeur, 1988
1550 pages (4 volumes), 160\$

Des chiffres qui parlent déjà: 4 volumes, 1550 pages, une centaine de collaborateurs spécialisés, un concepteur à la fois coordonnateur, rédacteur principal et illustrateur, 10 ans d'un travail acharné et continu, mené avec une diligence et un brio que le résultat sanctionne aujourd'hui.

La première encyclopédie du bâtiment rédigée en langue française est maintenant achevée. Le premier



Trait d'union entre les secteurs de
l'agriculture et de la consommation
depuis 1801

MINOTERIES OGILVIE LTÉE

Bureau 2100
1 Place Ville Marie
Montréal (Québec)
H3B 2X2

PROMOTION



DANS L'OEUVRE
D'OMRAAM MIKHAËL AIVANHOV

«LA COLLECTION IZVOR»
(FORMAT DE POCHE 8.95\$)

À L'ACHAT DE 2 LIVRES
DE LA COLLECTION «IZVOR»
CHEZ VOTRE LIBRAIRE
VOUS POUVEZ EN OBTENIR UN
TROISIÈME GRATUITEMENT!

CE LIVRE (VALEUR DE 8.95\$)
VOUS SERA ENVOYÉ GRATUITEMENT
PAR PROSVETA

CETTE OFFRE EST ÉGALEMENT
VALABLE SI VOUS COMMANDEZ
DIRECTEMENT À PROSVETA

OFFRE VALABLE JUSQU'À ÉCOULEMENT
DES STOCKS RÉSERVÉS
(NUMÉROS DISPONIBLES 201-202-203-204)

COMMENT FAIRE?

DEMANDEZ DE VOTRE LIBRAIRE
UNE PREUVE D'ACHAT INCLUANT:
LES NUMÉROS «IZVOR» ACHETÉS,
LE TAMPON ET LA SIGNATURE
DU LIBRAIRE.
RETOURNEZ LE TOUT AVEC
VOTRE ADRESSE À:



PROSVETA
ÉDITEUR ET DISTRIBUTEUR
1565, MONTÉE MASSON
LAVAL, (QC) H7E 4P2

diplômés-auteurs

tome est consacré à l'ensemble du bâtiment et à l'étude des matériaux. Le deuxième tome concerne la conception et l'aménagement des intérieurs. Le troisième tome traite d'une façon exhaustive de l'enveloppe du bâtiment et enfin le quatrième présente un examen rigoureux des structures. Écrit par des spécialistes issus de notre milieu, l'ouvrage reflète les derniers progrès scientifiques. Cependant, *L'art de bâtir* n'est pas qu'un instrument d'information primordial pour les architectes actuels, c'est aussi un modèle pédagogique propre à assurer la bonne formation des architectes de demain.

L'éducazione degli handicappati. Dai primi tentativi alla pedagogia moderna

Jean Gaudreau

Psychologie 1955, 1957, 1961

Andrea Canevaro

Ce livre retrace, à partir de l'œuvre historique de grands pionniers de l'éducation spéciale (Michel de l'Épée, Jean-M. G. Itard, Édouard Séguin, Langdon-Down, notamment), les grands principes généraux d'éducation de la personne handicapée, principes largement encore d'actualité de nos jours. La version française de ce livre paraîtra en 1989.

La personnalité de l'abuseur sexuel

Hubert Van Gijsegem

Psychologie 1970

Éditions du Méridien, 1988

184 pages, 24,95\$

Il s'agit de la première monographie proposant une typologie exhaustive de l'abuseur sexuel. Qui est-il? Est-il vraiment un déséquilibré ou est-ce un individu comme vous et moi? Pourquoi jette-t-il son dévolu sur l'enfant? Quel est le sens de ce symptôme destructeur? Pourquoi la survie ou la jouissance de l'un doit-elle faucher un être en développement? Voici autant de questions approfondies dans ce livre destiné à tout adulte averti et aux intervenants auprès des abuseurs et de leurs victimes.

L'ouvrage présente une étude approfondie de 90 abuseurs dans le contexte d'expertise psycho-juridique. Il permet de saisir davantage le sens qu'à l'abus dans la structure de la personnalité et donc de juger de la dangerosité de l'abuseur, des possibilités de traitement. Cette classification propose une typologie selon huit types distincts ayant chacun leurs particularités en termes de sens,

de la nature et des déclencheurs spécifiques de tel type d'abus sexuel.

De L'Association à Montréal— Histoire de la folie dans la communauté, 1962-1987

Henri Dorvil

Service social 1970, 1973

Sociologie 1986

Éditions Émile-Nelligan, 1988

280 pages, 20\$

Depuis les réformes sociales issues de la Révolution tranquille, depuis la parution du livre *Les fous orient au secours* par un ex-patient psychiatrique, depuis le rapport de la Commission Bédard-Lazure-Roberts sur les hôpitaux psychiatriques, les portes de l'asile se sont ouvertes et plusieurs milliers de malades mentaux vivent au sein de la société. C'est la désinstitutionnalisation.

Élaboré à partir de témoignages, d'entrevues et de données documentaires directement recueillis sur le terrain, cet ouvrage porte essentiellement sur une analyse extrêmement fouillée des interactions entre les habitants de quatre milieux socio-culturels différents et les malades mentaux.

Créativité pédagogique frustrée L'institution scolaire prend place

Daniel Leroux

Éducation comparée 1988

Agence d'Arc inc., 1988

160 pages, 22\$

Le phénomène actuel de radicalisation des institutions éducatives réduit la créativité des intervenants, des enseignants et des enseignés: telle est l'hypothèse sur laquelle repose l'étude.

L'enseignement secondaire public des frères éducateurs (1920-1970)

— Utopie et modernité

Paul-André Turcotte

Théologie 1970

Éditions Bellarmin, 1988

220 pages, 28\$

Dans ce volume, on apprend entre autres qu'au lendemain de la Première Guerre mondiale, les frères éducateurs se font les progagandistes d'un cours secondaire public qui donne accès aux études supérieures. Ils véhiculent d'autres conceptions de la culture, de l'enseignement technique, du nationalisme, de l'accès de tous à l'école. Sur le plan religieux, leur marge de manœuvre est mince dans une institution où seul le discours ecclésiastique officiel a plein droit de cité. Le débat est long, difficile et, à la suite du jeu des acteurs, les congré-

gations doivent se réfugier dans des enclaves fragiles. L'ouvrage est aux confins de l'histoire et de la sociologie.

Les reptiles de compagnie: guide complet du maître

Jean Gauvin

Médecine vétérinaire 1980

Éditions Michel Quintin, 1988

150 pages, 17,95\$

C'est un guide simple, complet, à l'usage de l'herpétologue amateur. Il y trouvera ce qu'il veut savoir sur la garde en captivité des tortues, serpents et lézards. Tous les aspects y sont traités: anatomie, habitat, alimentation, comportement, reproduction, médecine préventive. De plus, l'ouvrage fournit des renseignements précieux sur l'identification des diverses espèces et leur achat.

Accès Cible

Sylvie Martel

Ergothérapie 1979

Marthe de Sart

Ergothérapie 1982

Éditions Saint-Martin, 1988

193 pages

Un outil précieux pour qui-conque s'intéresse de près à l'aménagement domiciliaire de la personne en fauteuil roulant, *Accès Cible* s'adresse à la personne handicapée elle-même, à son entourage, à l'entrepreneur, à l'architecte ou à toute autre personne-ressource.

Son objectif premier est de diffuser une information pratique, diversifiée et complète sur les solutions possibles d'aménagement domiciliaire, à la lumière de l'évaluation par l'ergothérapeute des besoins de la personne handicapée.

bleu banane
et rouge citron?

LITHOGRAPHE IMPRIMEUR

Interweb
1693 BOUL. MONTARVILLE
D O U C H E R Y I L L E S
6 5 5 - 2 8 0 1

interlitho
352, BENJAMIN HUDON
VILLE SAINT-LAURENT
3 3 1 - 9 7 6 0

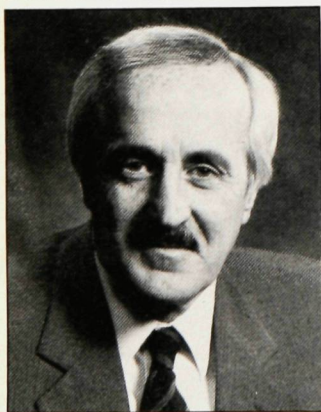
vie universitaire

L'Ordre national du Québec accueille trois personnalités de l'U. de M.

Jean Papineau-Couture, professeur émérite, le recteur Gilles G. Cloutier et Jeannine Pelland, professeure à la Faculté des sciences infirmières, ont respectivement été nommés grand officier et chevalier de l'Ordre.

Cette distinction se veut un témoignage «de fierté, de respect et de fidélité à l'endroit de personnes qui ont marqué l'évolution du Québec et qui ont permis son rayonnement dans l'un ou l'autre des secteurs de l'activité québécoise». Félix Leclerc, Gilles Vigneault et Fernand Seguin figurent parmi les personnalités québécoises qui ont été accueillies par l'Ordre national du Québec.

Président-fondateur de la Société de musique contemporaine du Québec, Jean Papineau-Couture a enseigné pendant de nombreuses années à la Faculté de musique dont il a été le doyen de 1968 à 1973. Plusieurs distinctions et bourses lui ont



M. Gilles G. Cloutier

été décernées, dont l'Ordre du Canada, le prix Calixa-Lavallée et le prix Denise-Pelletier.

Il serait trop long d'énumérer tous les organismes, conseils et associations auxquels participe le recteur Gilles G. Cloutier. Soulignons seulement qu'il est membre du conseil de l'Association des universités et collèges du Canada, qu'il préside la Conférence des recteurs et principaux du Québec et qu'il est vice-président du Comité consultatif du ministre de la Science et de la Technologie pour les Réseaux des centres d'excellence.

M. Cloutier a reçu le Prix scientifique de la province de Québec, a été élu membre de la Société royale du Canada et nommé officier de l'Ordre du Canada. Il est docteur *honoris causa* de quatre universités, dont l'Université Lumière de Lyon.

Professeure à la Faculté des sciences infirmières, Jeannine Pelland est présidente de l'Ordre des infirmières et infirmiers du Québec.

Considérée comme l'infirmière ayant le plus contribué à l'avancement de sa profession au Québec depuis les 10 dernières années, elle a orienté celle-ci vers des normes de soins et de formation d'une qualité exceptionnelle.

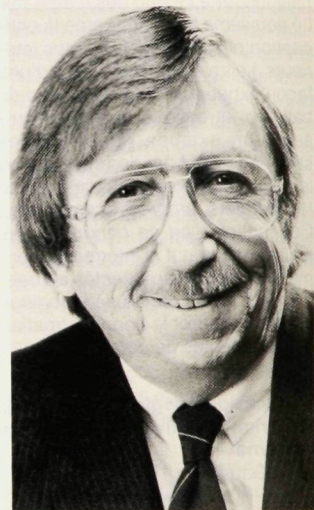
Sur la scène nationale, elle a participé entre autres à la création du Comité d'agrément de l'Association canadienne des écoles universitaires de nursing et à divers organismes qui poursuivent des missions tels que la Croix-Rouge. ■

(Jacqueline Blouin, Forum)

L'Ordre du Québec à nos diplômés

Le premier ministre Robert Bourassa a également remis l'Ordre du Québec à plusieurs diplômés:

Pierre Péladeau,
philosophie 1947
Louise Brissette,
physiothérapie 1966
Jules Hardy,
médecine 1956
Gérard Filion,
H.E.C. 1934



M. Pierre Péladeau

Groupe Sobeco Inc.

Conseillers à la direction

ACTUARIAT ET AVANTAGES SOCIAUX

Régimes de retraite
Assurances collectives
Relevés personnalisés de prestations
Programmes flexibles et personnalisés
Assurances vie et IARD
Régimes d'intéressement
Communications

INFORMATIQUE

Conseil et traitement:
Plan directeur et analyse des besoins
Développement de systèmes
Implantation, procédures et formation
Télétraitement et traitement distribué
Progiciels de gestion documentaire multi-LIS:
Bibliothèques et centres de documentation

RESSOURCES HUMAINES

Recherche et sélection de cadres supérieurs
Rémunération globale et enquêtes salariales
Planification de carrière, réaffectation et évaluation psychologique
Gestion de productivité et diagnostic organisationnel

QUÉBEC
(418) 529-4536

MONTRÉAL
(514) 878-9090

TORONTO
(416) 598-8140

Correspondants et Associés au niveau international:
États-Unis: Kwasha Lipton



LE CAMP TROIS-SAUMONS LE CAMP MINOGAMI

11 est, rue Crémazie,
Québec. G1R 1Y1

Camps d'été - garçons et filles
de 4 à 17 ans

notre secrétariat
composez le (418) 529-5323

VENTES
MARKETING,
TRADUCTION,
RAPPORTS ANNUELS,
KIOSQUES
PROMOTIONS, STUDIOS,
THÉÂTRE D'ENTREPRISES
SCÉNARISTES

**TOUS LES
SERVICES DE PRODUCTION
SOUS UN MÊME TOIT!**

Projets clés en main,
Communications corporatives visuelles,
Promotion / Marketing
Vidéo, multi-images, diaporamas, diapositives



AUDIO·MULTIVISION INC.

4215 RUE D'IBERVILLE, MONTRÉAL, QUÉBEC H2H 2L5
TÉL: (514) 521-1175

Fonds de développement

Médecine vétérinaire à 72% de l'objectif d'un million

Le président de la campagne du Fonds du centenaire, le docteur Paul Cusson, procédait récemment au dévoilement d'un tableau d'honneur installé dans le hall du pavillon principal de la Faculté de médecine vétérinaire,

à Saint-Hyacinthe.

La centaine de diplômés et de diplômées de la Faculté qui ont souscrit, à ce jour, mille dollars ou plus à cette campagne ont leurs noms gravés sur ces plaques de bronze. Comme la

sollicitation se poursuit présentement, puisque l'objectif a été porté à un million de dollars, les nouveaux souscripteurs de 1 000\$ ou plus verront aussi leurs noms s'ajouter à cette liste prestigieuse.



Sur la photo prise lors du dévoilement, on aperçoit de gauche à droite les docteurs Louis-Philippe Phaneuf, vice-président — diplômés(es), Raymond S. Roy, doyen de la Faculté, Gaston Roy et Christine Vézina, vice-présidents — diplômés(es) et Paul Cusson, président de la Campagne du Fonds du centenaire. Était absent, au moment de la photo, le docteur Gilles U. Morin, vice-président — diplômés(es).

Fonds de développement de la Faculté de médecine

La campagne de souscription pour le Fonds de développement de la Faculté de médecine se poursuit toujours. Au 31 décembre dernier, les résultats indiquaient qu'une somme de 1 105 000\$ avait effectivement été souscrite par 2 377 donateurs. On se rappellera que l'objectif de cette campagne est de 3 millions de dollars en cinq ans.

Le coordonnateur de la

campagne, le docteur Jean Mathieu, entend constituer de nouvelles équipes de diplômés et de diplômées qui auront pour mission de rejoindre leurs confrères et consœurs de promotion qui n'ont pas encore souscrit. Comme la Faculté compte au-delà de 6 500 diplômés, il faut prévoir un certain temps avant d'atteindre l'ensemble des anciens de la Faculté.

D'autre part, en collaboration avec la Faculté de pharmacie, des démarches conjointes ont été entreprises auprès de grandes sociétés pharmaceutiques afin de les informer des principaux projets de recherche présentement en cours et, en même temps, de sensibiliser ces entreprises aux besoins financiers de ces deux facultés.

Le fichier des diplômés se francise

Suite à une importante opération de conversion informatique qui vient de franciser les 125 000 noms et adresses des diplômés de l'Université de Montréal, les 3 037 André et les 1 396 Hélène qui ont suivi avec succès un programme d'études à l'U. de M. verront désormais les accents apparaître sur les documents officiels provenant du fichier des diplômés.

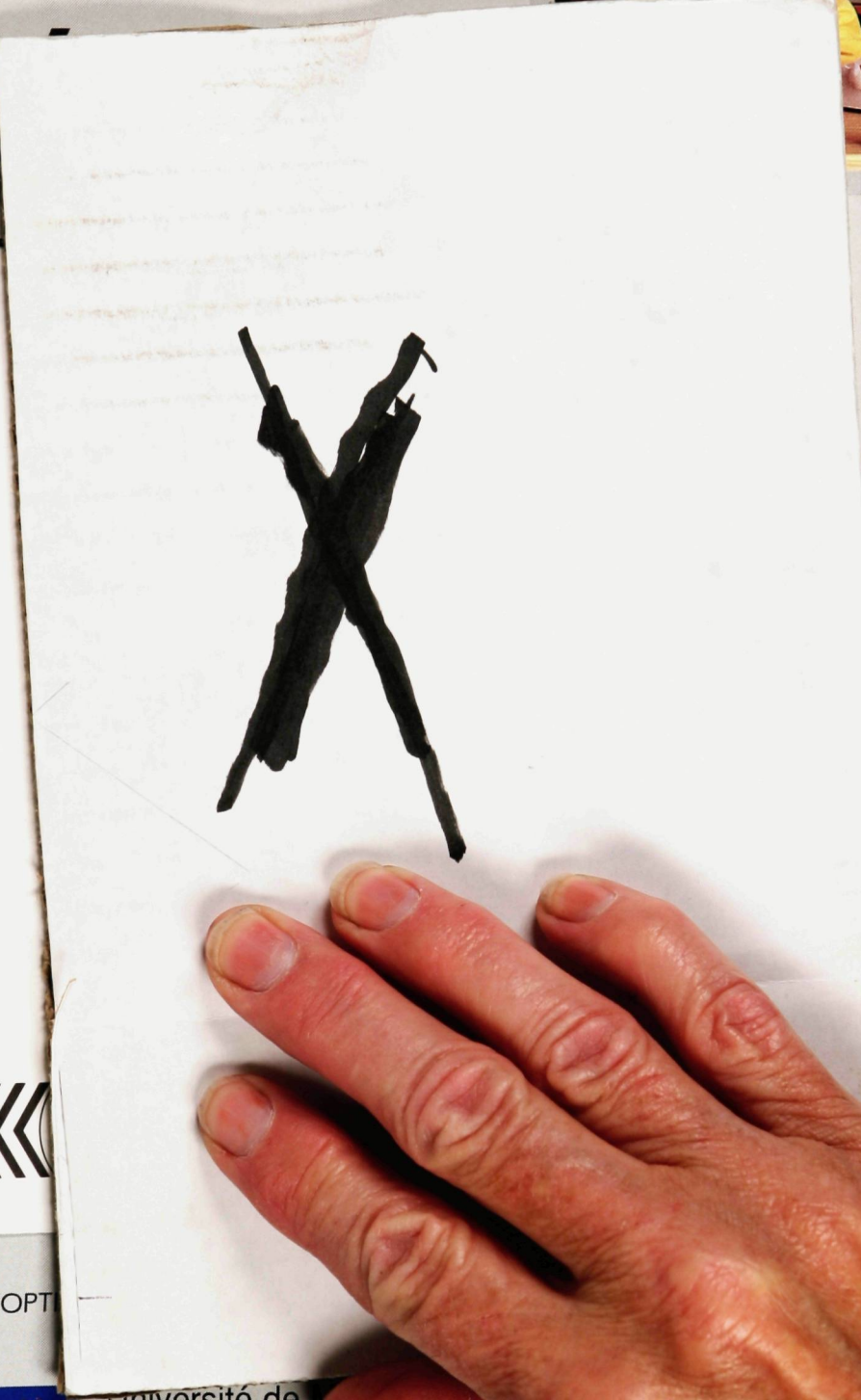
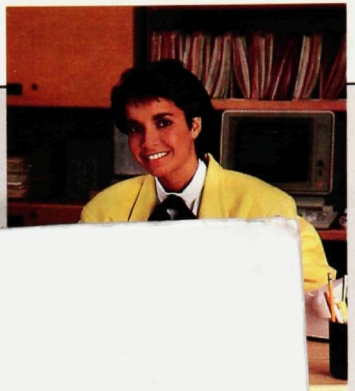
Au cours de la semaine du 20 février dernier, en effet, la Direction des communications, le Fonds de développement et les Diplômés ont procédé à l'automatisation de leurs dossiers personnalisés. Ils ont quitté l'ordinateur central de l'Université de Montréal, le Cyber, duquel dépendent entre autres le Service des admissions et la Direction des finances, pour un nouveau système informatique Wang moderne, autonome et... français.

Au cours du printemps prochain, tous les diplômés recevront un formulaire portant les nouvelles mentions: nom, adresse et diplôme. On compte sur la collaboration des diplômés afin que les corrections nécessaires soient apportées car il est évident qu'une telle modification ne peut se faire sans d'inévitables petites «coquilles».

En outre, ces formulaires dûment remplis serviront à compléter les dossiers des anciens de l'U. de M., dont on souhaite connaître l'occupation, l'entreprise qui les engage et autres données pour fins statistiques.

Sur les 125 000 personnes avec lesquelles l'Université de Montréal tente de maintenir un contact permanent, environ 35 000 sont «parties sans laisser d'adresse».

Cette francisation, doublée d'une conversion à un nouveau système informatique, n'a pas été une sinécure. Chaque nom est passé d'un système à l'autre après avoir traversé un logiciel qui le réécrivait dans la langue de Molière. Si vous vous appelez Pierre Tremblay, vous noterez peu de changements, mais Amédée Lévesque (Lévèsque?), par contre...



1030, rue Cherrier
Bureau 304
Montréal (Québec)
H2L 9Z9

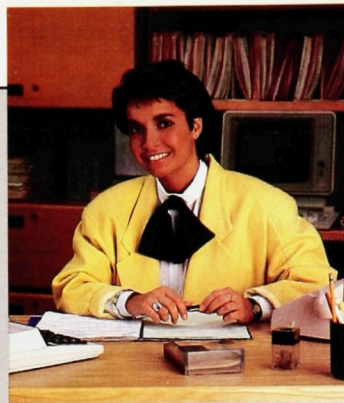
LA MAGNÉTOPIÈQUE



L'OPT



Université de
Les Diplômés



"Vous recevez L'OPTIMUM"[®]



Claudine Gendron

Service à la clientèle

**"Pour votre assurance
auto et habitation,
mes collègues et moi
vous donnons L'OPTIMUM."**

Des polices faciles à comprendre, un service de réclamations efficace et accessible, une analyse sérieuse de votre situation ne sont que quelques exemples de notre attention optimum.

Nous sommes également là pour vous garantir le meilleur rapport qualité/prix et l'étendue de protection qui correspond exactement à vos besoins.

OUI, nous sommes fiers de vous offrir L'OPTIMUM.

50, Place Crémazie, 12^e étage
Montréal (Québec) H2P 1B6
(514) 384-1112
ou sans frais 1 800 361-3821

MELOCHE
courtiers d'assurances

L'OPTIMUM[®] est un programme parrainé par:



Université de Montréal
Les Diplômés

AU TRUST GÉNÉRAL VOUS N'ATTENDEZ PAS APRÈS LE SERVICE, C'EST LE SERVICE QUI VOUS ATTEND.

SERVICES D'ÉPARGNE

SERVICES FINANCIERS

SERVICES DE GESTION DE PLACEMENT ET DE SUCCESSIONS

PLANIFICATION SUCCESSORALE

SERVICES HYPOTHÉCAIRES

SERVICES AUX SOCIÉTÉS



TRUST GÉNÉRAL

Communiquez avec nous pour obtenir des renseignements additionnels.

CONSULTATIONS GRATUITES