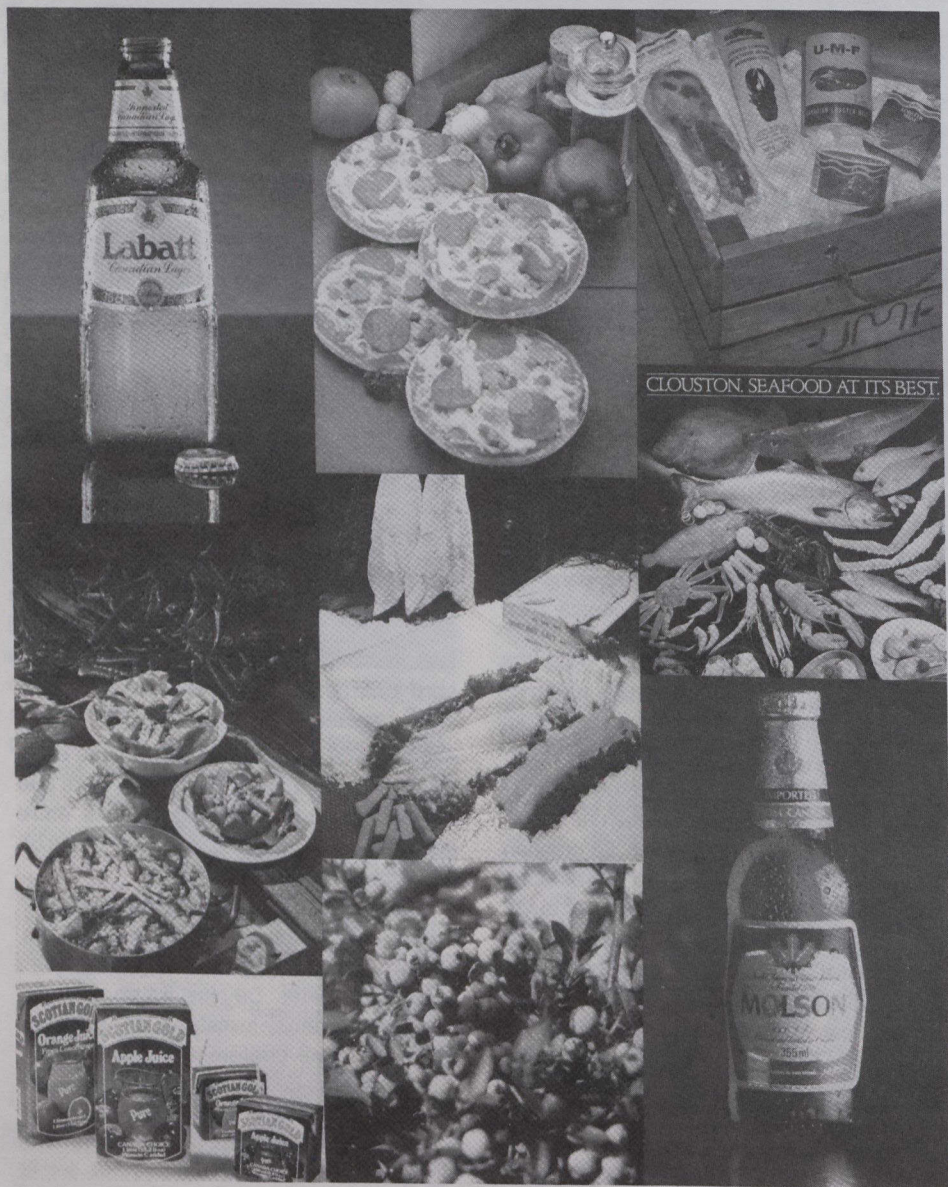


## Goût et qualité pour tous les palais



CLOUSTON. SEAFOOD AT ITS BEST.

De l'entrée au dessert, boissons comprises, il y en aura pour tous les goûts à l'exposition Food and Drink Exhibition de Londres.

À l'occasion de l'événement international *Food and Drink Exhibition*, qui aura lieu à Londres du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 1985, vingt et une compagnies canadiennes, y compris des représentants des associations des pêcheries de l'Atlantique et du Pacifique et de l'industrie alimentaire, proposeront toute une gamme de nos produits les plus connus que les visiteurs pourront déguster à leur aise.

- Que l'on soit fin gourmet ou que l'on apprécie la nourriture simple, on ne sera pas déçu. Le crabe au gratin est une délicieuse combinaison de chair de crabe et de sauce au fromage onctueuse. Cette préparation est congelée et sera servie en un rien de temps.
- Les bleuets (ou myrtilles, comme on les

appelle en dehors du Canada) proviennent des Provinces maritimes. Congelés dans les 48 heures qui suivent leur récolte, ils peuvent être conservés pendant deux ans sans rien perdre de leur saveur et de leur fraîcheur. Ils entrent dans la confection des tartes, des pâtisseries, des muffins, des crêpes, des gauffres et donnent au yogourt et à la crème glacée un parfum délicat.

- Les pommiers appréciés nos saisons contrastantes et abondent au Canada : une grande partie des pommes récoltées est consommée crue, mais le reste est transformé en jus de pomme, en compote ou en cidre.
- Grâce à l'étendue de ses côtes, le Canada est le premier exportateur mondial de poissons et de fruits de mer : le crabe des neiges

et le homard sont disponibles en boîte, congelés ou préparés. La morue est le poisson le plus en demande en Europe, mais les fins palais se laissent aussi séduire par la plie, la perche de mer, le turbot du Groenland, les pétoncles, les langoustines, le saumon congelé ou fumé, la morue fumée, les laitances de hareng et le caviar de saumon.

- Les amateurs de bière ne seront pas déçus car cette exposition alimentaire leur proposera deux des bières les plus en demande, tant au Canada qu'à l'étranger : Labatt offre 34 bières différentes, mais c'est la Labatt bleue qu'elle a décidé de faire connaître aux Anglais à cause de sa gravité spécifique de 1045 et de sa saveur bien marquée. C'est la bière la plus populaire auprès des jeunes. Quant à la bière Molson, elle est plus moelleuse et déjà fort appréciée des Européens. Les Londoniens peuvent d'ailleurs la déguster au Maple Leaf Pub, à Covent Gardens.

- Parmi les produits présentés, il y aura également des pizzas congelées réputées en Amérique du Nord pour leur goût savoureux, la qualité de leurs ingrédients et leur pâte croustillante. Ce sont en effet les meilleurs fromages, viandes, poivrons verts, tomates et champignons canadiens qui entrent dans leur préparation, et leur congélation est tout spécialement conçue afin qu'elles puissent être réchauffées dans un four traditionnel ou dans un four à micro-ondes.

## Collaboration France-Canada

Canadiens et Français vont collaborer étroitement pour la fabrication et la vente d'un nouveau véhicule tout terrain à vocation aussi bien civile que militaire, l'Aérobac. L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) vient en effet de signer un accord de licence exclusive avec la société canadienne Véhicules et robots Vitri (VRV), maître d'œuvre, pour le compte du gouvernement, de l'industrialisation de ce nouveau véhicule conçu pour les zones enneigées.

L'Aérobac, véhicule de 11,5 m de long sur 6,2 m de large et de conception entièrement nouvelle, associe la traction à chenille conventionnelle à la technique du coussin d'air des aéroglisseurs. Selon la nature du terrain et grâce à la faible pression au sol qu'il exerce, il peut se déplacer à des vitesses variant de 30 à 50 km/h. Ceci en fait un engin particulièrement utile pour intervenir dans les endroits accidentés, hors des pistes des aéroports pour le sauvetage des avions, sur les pistes de construction diverses (lignes de transport, chantiers de gazoducs) et pour les transports dans les zones arctiques.