

## À la feuille d'érable

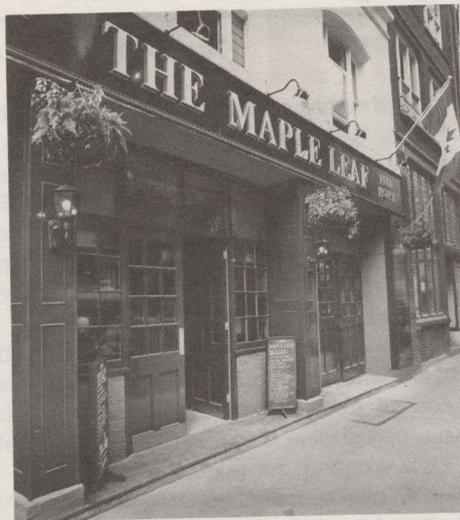
La feuille d'érable canadienne se retrouve un peu partout dans le monde : les Britanniques ont eu la surprise de la voir apparaître en plein cœur de Londres, à Covent Garden, à l'enseigne d'un pub.

C'est là que la maison Molson a ouvert le premier pub d'inspiration canadienne, le *Maple Leaf*, pour faire connaître directement sa bière aux buveurs londoniens.

On y vend de la bière en fût, la Molson Golden, et de la Molson Ale, mais la présence canadienne ne se limite pas au contenu des chopes. En effet, le *Maple Leaf* est décoré en pin de Colombie-Britannique. Une exposition d'objets et de photographies y évoquent les liens historiques entre le Canada et la Grande-Bretagne.

Même le menu n'échappe pas à l'influence canadienne, avec la fameuse viande fumée, la tourtière au bœuf mariné dans la bière Molson, des sous-marins à la torontoise et de la tarte au sucre, sans oublier bien sûr le sirop d'érable.

La bière Molson provient d'une bras-



*Au cœur de Londres, la bière canadienne est commercialisée dans un décor bien de chez-nous.*

serie fondée à Montréal en 1786 par John Molson. Elle connaît un succès grandissant en Grande-Bretagne.

Le pub *Maple Leaf*, qui devient de plus en plus populaire dans la capitale britannique, attire de plus en plus de clients.

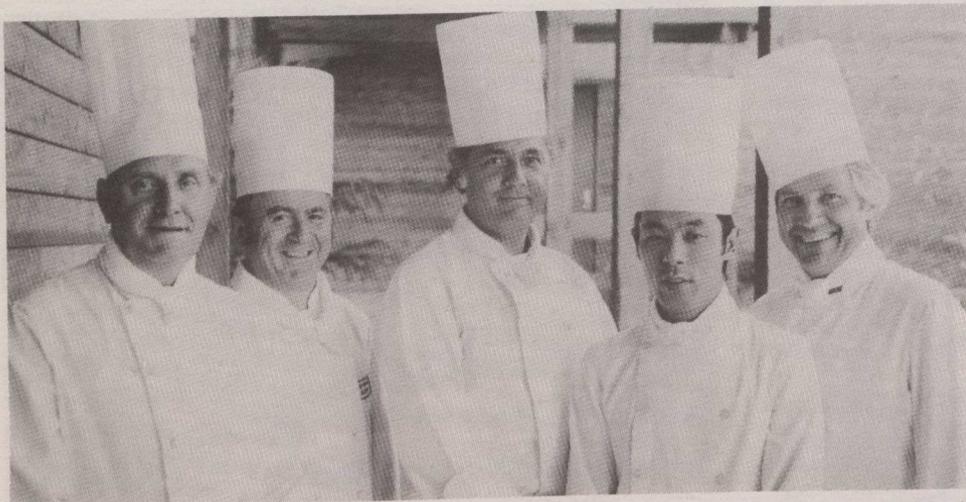
## Les Canadiens remportent les Olympiades culinaires de Francfort

La haute cuisine, celle des grands chefs internationaux, plaisir pour les yeux autant que pour les palais gourmands, à des prix abordables et dans une ambiance de kermesse, c'est ce qui attendait les quelque 80 000 visiteurs des 16<sup>e</sup> Olympiades de la cuisine à la Foire internationale de la restauration et de l'hôtellerie qui se tenait à Francfort du 12 au 18 octobre.

Du canard aux baies sauvages, plat qui a rapporté le titre de champion du monde à ses auteurs canadiens, en passant par le filet

de bébé-requin « caloudra » australien, l'ananas farci à la chair de crabe passé au four ou le hash à la criolla (deux plats cubains) jusqu'au filet d'autruche à la purée de châtaignes (Afrique du Sud) et le moineau à la mode de Brno (Tchécoslovaquie), pour n'en citer que quelques-uns, les gourmets y ont largement trouvé leur compte.

Pour la modique somme d'une vingtaine de marks (environ 6,50 \$) le visiteur a eu non seulement l'occasion de voir quelques-uns des meilleurs cordons-bleus



*L'équipe du Canada a remporté le titre de champion du monde 1984 aux Olympiades de la cuisine à Francfort, en Allemagne de l'Ouest. On voit (de gauche à droite) : MM. Henri Dane, Hubert Scheck, Gerhard Pichler, Takashi Murakami et Bruno Marti.*

internationaux manier devant lui poêles et casseroles, mais surtout celle de pouvoir déguster ensuite des plats exotiques dignes de grands festins.

Pour les toques blanches — la plupart chefs-cuisiniers de grands hôtels — il ne s'agissait pas, en premier lieu, de charmer le client dans l'un des 50 stands de spécialités, mais plutôt de gagner la sympathie du jury, composé de membres des 28 nations représentées.

Chaque pays devait préparer deux repas complets de son choix, pour 200 personnes. Les médailles étaient décernées aux équipes sur la base des points accumulés.

C'était la première fois cette année que le titre de champion était décerné à une équipe. L'équipe canadienne se composait de MM. Henri Dane, de Nanaimo (Colombie-Britannique); Takashi Murakami, de Winnipeg; Bruno Marti et Gerhard Pichler, de Vancouver, et le capitaine Hubert Scheck, de Nanaimo. Le préposé à la logistique était M. Willy Brand, de Toronto, et le directeur de la cuisine, M. Hans Meier, de Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard). M. Georges Chauvet, président de la Fédération canadienne des chefs de cuisine, prenait la tête de la délégation nationale.

De plus, l'équipe gagnante a reçu, le 19 novembre, le Médaille du tourisme canadien, décerné aux personnes ayant rendu des services exceptionnels à l'industrie touristique. Au cours d'une conférence de presse, le ministre d'État au tourisme, M. Tom McMillan, a remis à chacun des cinq membres de l'équipe un médaillon d'argent accompagné d'un certificat honorifique.

## Vente à l'Équateur

La Corporation commerciale canadienne (CCC) vient de signer deux contrats avec l'Équateur qui favorisent la vente de matériel didactique électronique, et les services de formation afférents, par la société Lab-Volt Ltd. de Montréal. En vertu de ce contrat, la société Lab-Volt fournira, pendant les trente prochains mois, du matériel et des services à l'agence équatorienne chargée des travaux de construction et des achats scolaires du ministère de l'Éducation et de la Culture (DINACE) ainsi qu'au Service équatorien du perfectionnement professionnel (SECAP), une agence du ministère du Travail. Les services de formation seront assurés au Canada et en Équateur.

La Lab-Volt Ltd. possède une vaste expérience des systèmes didactiques dans le domaine de l'enseignement technique. D'ailleurs, elle a déjà installé des systèmes du même genre dans 39 autres pays.