

## Le Canada remporte huit médailles d'or au Japon

L'équipe nationale des chefs de cuisine canadiens a enlevé quatre médailles d'or lors d'un grand concours culinaire international à Osaka (Japon) du 3 au 6 novembre, et l'équipe de la ville de Vancouver, de son côté, en a remporté quatre autres.

L'équipe nationale a obtenu 96 % dans les catégories *garde-manger* (buffet froid) et *restaurant international* (plats chauds); elle a également reçu le trophée d'excellence décerné par le maire d'Osaka ainsi qu'un trophée spécial en forme de clarine offert par l'équipe nationale de Suisse.

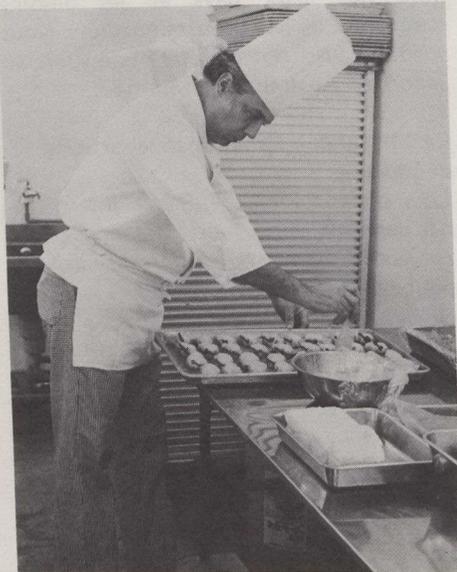
Premiers du genre, la toute nouvelle Foire gastronomique internationale et le concours culinaire mondial d'Osaka 1983 étaient impressionnants. La manifestation a, paraît-il, attiré 325 000 personnes. L'Australie, l'Italie, la France, la Finlande, l'Inde, les États-Unis, le Luxembourg, l'Autriche, l'Allemagne fédérale, la Suisse et le Canada avaient, chacun, délégué une équipe nationale. Quant à l'équipe de Vancouver, elle s'est mesurée à vingt autres villes du monde.

Un facteur qui a largement contribué au succès du concours est la tenue, en octobre 1984, de la Compétition culinaire internationale de Francfort (All. féd.). Tous les chefs ont en vue cette manifestation: la plupart la considèrent comme le rassemblement le plus impressionnant d'experts en art culinaire et, communément, l'appellent: les Olympiades gastronomiques de Francfort.

En fait, certaines équipes nationales, en particulier celles des grands du monde culinaire (le Canada, les États-Unis, l'Autriche, l'Allemagne fédérale, la France et la Suisse) se sont, avant tout, rendues au Japon pour y effectuer un rodage en prévision des Olympiades de Francfort de 1984.

Mais les Japonais n'ont pas semblé le remarquer ni s'en formaliser. C'est par milliers qu'ils ont fait la queue pour voir et goûter les plats préparés par quelques-uns des meilleurs chefs du monde. Selon Henri Dane, directeur des Services alimentaires et de la formation au collègue Malaspina de Nanaïmo (Colombie-Britannique), «Osaka nous a fourni une excellente occasion de préparer l'équipe pour Francfort». Dans des concours de calibre international, il faut travailler sous tension et un certain nombre d'erreurs est inévitable. Osaka est l'exercice préparatoire qui nous permet d'éliminer les faux plis.

Comme on pouvait s'y attendre avec



*Le chef Gerhard Pichler, de l'équipe culinaire nationale, met la dernière main à un mets canadien présenté au récent concours culinaire d'Osaka (Japon) où le Canada s'est placé troisième.*

des résultats aussi brillants, M. Dane s'est dit satisfait de la réussite de l'équipe et de l'organisation du concours (l'Allemagne fédérale est arrivée en tête, suivie du Japon et, en troisième place *ex aequo*, du Canada, des États-Unis et de la Suisse).

La ville d'Osaka, au Japon, jouit d'une réputation de centre culturel et gastronomique. La compétition était l'un des événements de la Foire gastronomique, elle-même organisée spécialement dans le cadre des «Fêtes du Quatrième centenaire du château d'Osaka» du Plan du XXI<sup>e</sup> siècle.

L'équipe du Canada a élaboré des plats particulièrement délicats et succulents pendant la compétition: le buffet froid présentait le «poulet de la Prairie», la galantine de saumon «Coho», le porc canadien à la nordique et la tranche de veau en croûte parfumée aux amandes.

Dans la catégorie des plats chauds figuraient le filet d'omble arctique avec une mousseline de grand brochet du Nord, et la poitrine de pigeonneau de montagne de l'île de Vancouver dans une pâte feuilletée, accompagnée de trois variétés de champignons et de pois mange-tout. Un jury avait été réuni sous la présidence d'un Canadien, M. Hans Bueschkens, également président de la Fédération mondiale des sociétés de cuisiniers. Le reste de l'équipe était formé de trois autres juges permanents, de six juges

honoraires nippons et de douze juges à temps partiel nommés par les équipes nationales participantes.

L'équipe nationale et l'équipe de Vancouver ont toutes deux bénéficié d'un appui financier et moral du Canada. La Fédération canadienne des chefs de cuisine, présidée par Georges Chauvet (qui assume aussi les fonctions de responsable de l'amélioration de la gestion et de l'accueil à Tourisme Canada), a pris en charge la plupart des dépenses de l'équipe nationale; CP Air a transporté les chefs et les aliments à bon port; la province de l'île du Prince-Édouard, Pêches et Océans Canada et la compagnie Albion Seafood ont apporté une contribution financière, de même que Kraft Canada, commanditaire officiel (avec Agriculture Canada) de l'équipe nationale canadienne aux Olympiades. Le Vancouver Island Mountain Squab a fourni les pigeonneaux que l'équipe nationale a préparés, et la distillerie Corby Wiser a remis aux participants du whisky canadien à offrir en cadeau. Les équipes envoyées à Osaka ne devaient pas compter plus de quatre participants.

L'équipe nationale comme l'équipe de Vancouver ont travaillé avec beaucoup d'ardeur à Osaka et, compte tenu du niveau général du concours, elles sont, à n'en pas douter, satisfaites des résultats obtenus. Celle de Vancouver a obtenu des résultats fort honorables et l'équipe nationale, grâce aux leçons apprises au Japon, sera mieux en mesure de disputer les meilleures places à Francfort (All. féd.), l'an prochain.

## Accord Canada-USA

Le Canada et les États-Unis ont conclu une entente visant une meilleure allocation de la bande AM afin de permettre à un plus grand nombre de stations situées près de la frontière de diffuser sans interférence. Le ministre des Communications Francis Fox et l'ambassadeur américain au Canada, M. Paul Robinson, ont signé cet accord qui donnera aux radiodiffuseurs canadiens l'accès à plus de cent nouvelles fréquences AM. L'entente rend caduc le pacte de 1950 qui donnait cet accès en exclusivité à 25 stations américaines et à sept canadiennes. Le Canada et d'autres pays se penchent aussi sur la possibilité d'étendre la bande AM afin de répondre à la croissance de l'industrie de la radiodiffusion. On s'attend à ce que l'introduction récente de la modulation en stéréo amène les radiodiffuseurs à réclamer une bande plus large.