

perspectives

la presse

LOS ANGELES 1984
BERLIN 1936
LONDRES 1948
HELSINKI 1952
STOCKHOLM-
MILBOURNE 1956

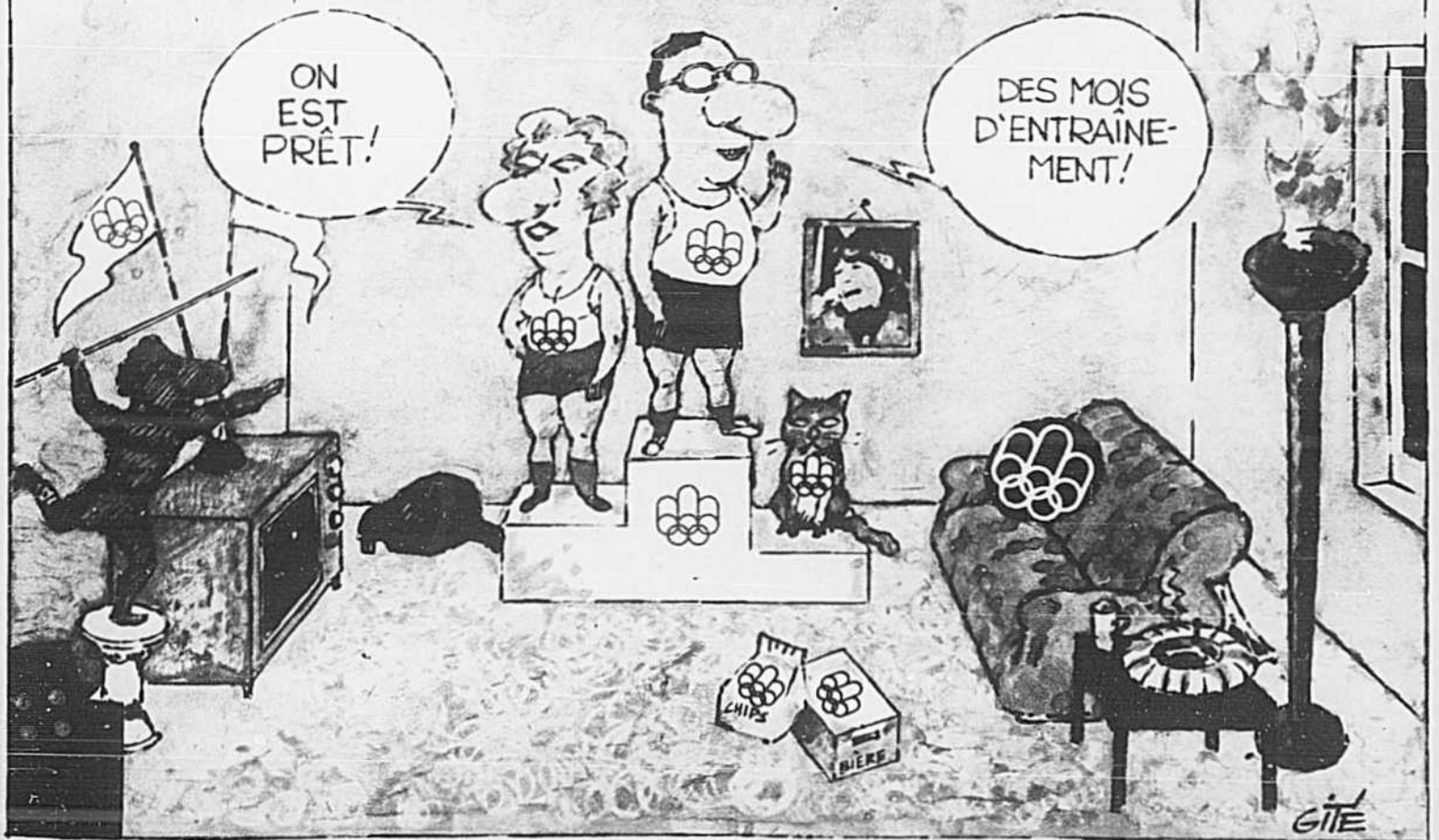
ROME 1960

TOKYO 1964

MEXICO 1968

MUNICH 1972

MONTREAL 1976





TEXTE ET PHOTOS PEDRO RODRIGUES

Il devait être vers les huit heures du soir. La brume, qui tout l'après-midi avait tiédi le soleil, s'était enfin levée et au ras des épinettes noires, derrière le ruban du fleuve, couraient les montagnes de la Gaspésie. Au fil des méandres de la route dansaient les Chic-Chocs sous le voile lilas d'un invraisemblable coucher de soleil. Les Méchins, Capucins et Cap-Chat, au pied de ce tableau mouvant, s'illuminaient peu à peu et trois ou quatre océaniques, comme suspendus en plein ciel dans un mirage du Saint-Laurent, faisaient clignoter au passage ces lueurs encore timides.

Je roulais sur la Côte Nord, pressé par quelque anonyme rendez-vous d'affaires que je m'étais mis dans la tête de bâcler ce soir-là à Sept-Iles et que je sentais de mille en mille m'échapper malgré l'allure de plus en plus vive à laquelle mon retard m'astreignait. Suffit! Sept-Iles, pensai-je, existera encore demain matin et...

Comme je me livrais à cette réflexion apparut, au sommet d'un coteau, une bifurcation indiquant: Pointe-des-Monts, sept milles; un panneau rouge vin fleurdelysé ajoutait: monument historique. Intrigué, cherchant dans mes souvenirs engourdis quel pouvait être cet insolite monument, je me surpris à ralentir et, lorsqu'enfin je me rappelai cette affiche qui un jour avait attiré ma curiosité, je m'étais déjà sans trop m'en apercevoir engagé dans le chemin sableux qui mène au phare de la Pointe-des-Monts.

La nuit tombait. J'arrivai bientôt sur le rivage pour voir se fondre l'un dans l'autre fleuve, montagnes et ciel tandis que la côte gaspésienne, pourtant éloignée de trente milles, se constellait de lumières si vives qu'elles paraissaient se trouver à bout de bras. Plantée dans ce décor de rêve, juchée sur un flot dénudé, flanquée d'une coquette maison de bois et de quelques dépendances, une haute tour blanche coiffée de rouge se découpe dans toute sa splendeur.

C'est le vieux phare. Construit en 1830, sauvé il y a 12 ans de la dynamite par l'amour de son fidèle gardien Jacques Landry, il est devenu monument

historique et musée en 1964 après 134 ans de service impeccable.

Remontons dans le temps. 1805. Le Parlement du Bas-Canada crée la Trinity House, société destinée à gérer les ports de Montréal et de Québec, à administrer le pilotage des navires et à améliorer la navigation sur le Saint-Laurent. 1805, Trafalgar, Ulm, Austerlitz, les guerres napoléoniennes dévastent l'Europe, et l'Angleterre doit se tourner de plus en plus vers ses colonies pour assurer ses approvisionnements. La circulation des navires sur le fleuve augmente, surtout à partir de 1806, alors que le blocus continental imposé par Napoléon prive l'Angleterre d'une ressource indispensable: le bois.



LE PHARE DE POINTE-DES-MONTS, SUR LE SAINT-LAURENT

Plus de 130 ans à faire le guet



Jacques Landry, photographié ci-dessus devant le nouveau phare, a transformé en musée (à dr.) le vieux phare de la Pointe-des-Monts (page de g.).

historique et musée en 1964 après 134 ans de service impeccable.

Sans bois, aucun navire; sans navire, pas de victoire. Les forêts d'Ecosse disparaissent en quel-

ques mois et il ne subsiste alors qu'une seule solution: le Canada. Sans pour autant délaisser ses autres formes de commerce avec la colonie, l'Angleterre vient chercher dans les forêts des Laurentides la quasi-totalité du bois qu'il lui faut pour se doter de la plus importante marine du monde. Les navires se multiplient sur le Saint-Laurent, attirés par cette nouvelle cargaison; les naufrages aussi, c'est pourquoi, malgré quelques réticences imposées pour des raisons de sécurité, Trinity House se résout à mieux baliser le fleuve.

Dès 1809, un premier phare indique, de l'île Verte, l'embouchure du Saguenay et les remous que cette rivière provoque dans toute la largeur du Saint-Laurent au moment du jusant. Une fois ce principal obstacle signalé aux navigateurs, l'on attend encore vingt ans avant de songer à construire un second phare.

1826. Depuis douze ans, le Congrès de Vienne, liquidant le régime napoléonien en Europe, a ramené la paix. En même temps, la suprématie maritime et coloniale de l'Angleterre s'est confirmée et le commerce avec le Canada, même s'il ne présente plus un caractère d'urgence, n'en continue pas moins de se diversifier. Les Anglais ont découvert ici une source d'approvisionnement abondante et bon marché qu'ils ne sont pas près de délaisser.

La situation en Europe étant assez sûre, Trinity House peut dès lors ériger d'autres phares le long du Saint-Laurent sans pour autant risquer de paver la route à d'éventuels envahisseurs. Elle convoque alors quelques commandants de navires faisant depuis plusieurs années le commerce avec les ports anglais et leur demande leur opinion. D'aucuns recommandent l'île Saint-Paul, d'autres la pointe sud-ouest de l'île d'Anticosti, mais tous s'entendent sur la Pointe-des-Monts.

Si l'on étudie attentivement une carte géographique du Québec, l'on aperçoit que la Côte Nord du Saint-Laurent trace, de Québec à Natashquan, une vaste accolade qui, en son milieu, pointe vers la Gaspésie. Pointe-des-Monts forme le pignon de cette accolade et détermine, à une quarantaine de milles en aval de Baie-Comeau, la limite entre le golfe et l'estuaire du Saint-Laurent. Subtilité terminologique? Certes pas pour les navigateurs qui, remontant le fleuve depuis l'Atlantique, franchissent ici une étape importante: à la houle du golfe brassée par les tempêtes sur plus de mille milles d'eau libre succèdent les fortes marées de l'estuaire et ses courants sournous.

C'est donc à Pointe-des-Monts que l'on construira le premier phare du golfe. La décision d'entreprendre les travaux se fait encore attendre trois ans, jusqu'à ce que le gouverneur donne enfin le feu vert — si l'on peut dire — en 1829.

D'après les plans, la tour doit mesurer 70 pieds de hauteur, avoir un diamètre extérieur de 28 pieds à sa base et de 20 au sommet, et s'arrondir à l'intérieur en un cylindre de 16 pieds de diamètre; les murs faits de maçonnerie, auront donc une épaisseur de six pieds à la base et de deux au sommet, et seront couronnés d'une corniche de pierres taillées supportant la lanterne de cuivre.

La naissance du phare n'est pas des plus faciles: l'on s'aperçoit ainsi après le début des travaux que l'emplacement est mal choisi et que les navires descendant le fleuve ne verront le phare que si l'on défriche une partie de la pointe, puis on se rend compte qu'il est impossible de se procurer sur place la pierre taillée dont on veut finir l'extérieur de la tour, pierre qui viendra finalement de Montréal. Une fois surmontés ces incidents fâcheux, le phare brille pour la première fois le 20 septembre 1830. Le feu, visible à 20 milles par temps clair, brûle de l'huile de baleine et s'étale sur tout l'horizon du fleuve grâce à 17 réflecteurs de métal poli; il guide les navires du

Suite page 5

**VAS-Y
DONC**



FILTRE

Mark Ten



25 CIGARETTES

Plus de 130 ans à faire le guet

1^{er} avril au 15 décembre, soit durant toute la saison de navigation.

Autour du phare, l'on construit avec les années diverses dépendances. Ainsi, au début du siècle, l'on retrouve dans l'île deux maisons, une étable, une grange, une poudrière et deux canons, un mât de sémaphore et un dépôt de provision pour d'éventuels naufragés. Et les naufragés n'ont pas tardé à accourir malgré le feu qui les guidait. Navires échoués, éventrés sur les rochers, renversés par les tempêtes, broyés par les glaces ou emprisonnés par elles, alimentent pendant ces longues années la chronique du phare de Pointe-des-Monts.

La vie des gardiens de phare n'était pas non plus toujours de tout repos. Livrés à eux-mêmes dans l'isolement le plus complet, sans moyens de communication et ravitaillés deux fois l'an seulement, les gardiens d'antan devaient se débrouiller pour accomplir leur tâche contre vents et marées. Même la maladie ne pouvait les arrêter, tant ils avaient conscience du caractère indispensable de leur travail. Louis-Ferdinand Fafard, gardien à Pointe-des-Monts de 1872 à 1889, note dans son journal à propos de son premier hiver au phare: "Vers la fin de l'automne, dès les premières bordées de neige, ma famille fut attaquée par les fièvres typhoïdes. Les débuts de la terrible maladie en mirent sept au lit et bientôt les trois autres suivirent. J'étais seul valide. Mon plus proche voisin demeurait à vingt milles, et comme les mauvaises nouvelles n'ont pas besoin

d'un fort vent pour être portées au loin, le phare était déjà signalé comme foyer d'infection aux Indiens qui faisaient un détour pour ne pas le trouver sur leur passage... Comme nous étions alors aux derniers jours de la navigation, les brouillards et la neige se mirent de la partie et me forcèrent à tirer du canon à toutes les demi-heures parfois aux quarts d'heure. Alors la vibration se faisait terrible dans cette tour haute de 75 pieds. Les malades ne pouvaient la supporter et, avant chaque détonation, il fallait monter cinq des huit étages du phare transformés en infirmerie, avertir ces pauvres malheureux et mettre de la ouate dans les oreilles des plus nerveux."

Non seulement la famille Fafard survit-elle à l'épreuve au grand complet, mais le gardien et son assistant accomplissent sans faute leur devoir jusqu'à la clôture de la saison de navigation. "Un mois de tranquillité, poursuit le récit, nous remit frais et gaillards et, comme les grands froids étaient venus, j'eus le plaisir de mener une partie de mon hôpital faire visite à mon confrère de l'île aux Oeufs."

Le 18 novembre 1964, un entrefilet de l'hebdomadaire régional Côte-Nord de Baie-Comeau annonçait la fin de la carrière du vieux phare de Pointe-des-Monts. "En effet, soulignait l'article, le gouvernement fédéral vient de signer son arrêt de mort. On commencera dès cet automne la construction d'un nouveau phare moderne automatique et électrique à proximité de la bâtisse du criard. Le navire C.-D. Howe du ministère des Transports est attendu sous peu à Pointe-des-Monts avec le matériel nécessaire. Si la Commission des monuments historiques ne décide pas de conserver ce témoin de toute une époque, le phare sera détruit à la dynamite."

La situation était précaire, car le phare était éloigné de la route nationale et le gouvernement avait déjà déclaré n'avoir pas les fonds nécessaires pour assurer l'entretien de cet attrait touristique.

N'eût été la persévérance de Jacques Landry, gardien à Pointe-des-Monts depuis 1959 et féru d'histoire, l'on ne verrait plus aujourd'hui qu'un tas de pierres à la place de la tour blanche de naguère.

Avec son temps, son argent et sa force de persuasion, ce deuxième cousin de Gilles Vigneault a transformé en musée la tour désaffectée et l'a entretenue depuis ce temps en aussi bon état que le jour où le nouveau phare — dont il est d'ailleurs encore gardien — a commencé de fonctionner. Grâce à l'aide d'autres mordus d'histoire, ceux de la Société historique de la Côte Nord, Jacques Landry a pu rassembler dans la tour de pierre de nombreux objets reliés à l'histoire du phare, de la navigation et de cette région du Québec.

L'été, le vieux phare est ouvert aux visiteurs. Le tour du propriétaire dure une vingtaine de minutes, guidé par un commentaire enregistré sur bande magnétique qui raconte l'histoire des lieux. Cette année, grâce à une subvention de 50 000 dollars du ministère des Affaires culturelles, l'on a remis en parfait état les murs intérieurs et extérieurs de la tour, on a consolidé la galerie qui entoure la lanterne afin de permettre aux visiteurs de sortir prendre l'air du large et l'on a remis en état le mécanisme d'horlogerie qui fait tourner la lampe à éclats à vapeur de pétrole, lampe toujours aussi gaillarde qu'au jour où elle sortit en 1915 des ateliers parisiens de Barbier, Bédard et Turenne.

Pour les visiteurs auxquels l'escalade et l'air marin auront ouvert l'appétit, Jacques Landry, qui peut se vanter d'autre part d'avoir ouvert au public cette année la première rivière à saumon de la Côte Nord, la rivière Trinité, offre aux gourmets le fruit de sa pêche dans le petit restaurant qu'il a aménagé dans l'ancienne maison des naufragés.

Si vous passez par la Côte Nord cet été, faites donc naufrage à Pointe-des-Monts! ●

**Quand
t'as le goût**

Pour Lelièvre le succès est venu à pas de tortue



PAR MARIE-ODILE VÉZINA

Tout ce qu'il a réalisé jusqu'à présent, il l'a fait seul et contre tout le monde.

Sylvain Lelièvre n'aimera pas ce début d'article. Parce qu'il ne tient pas à passer pour une victime. Parce qu'il ne veut pas qu'on le perime pour un martyr. Et surtout parce qu'en ce moment, il est heureux! Un beau jour, il y a un peu plus d'un an, sans qu'il comprenne pourquoi le destin a choisi cet instant-là, sa vie s'est mise au printemps et, si tout se déroule normalement, l'existence de Sylvain Lelièvre, côté carrière, ne sera plus qu'une saison merveilleuse.

Après treize années de métier chaotiques, ce n'est pas du luxe!

Il n'aimera pas ce début d'article, et pourtant la phrase vient de lui. Il me l'a dite devant un café, sur un ton posé, sans animosité, l'air un peu résigné. Il y a des choses couteuses que seul le temps a du pouvoir. Pendant treize ans, on a empêché Sylvain Lelièvre d'exercer son métier, qui consiste à écrire des chansons et à les chanter. Qui? Allez donc savoir!

Personne en particulier, mais tout le monde. Le système, pourrait-on dire emphatiquement, mais ce ne serait pas tout à fait exact. Il y a le système, oui. On lui met tellement de choses sur le dos; une de plus, une de moins... Mais il y a des phénomènes beaucoup plus subtils, qu'il serait difficile d'expliquer avec des mots et qui portent une grande part de responsabilité. Qu'importe qui, comment, pourquoi, puisque Sylvain s'est accroché, mine de rien, et qu'il a réussi à ce qu'on lui concède le droit de l'exercer, ce métier. Non, il ne s'est même pas fait prier!

Les malheurs de Sylvain

Sylvain n'aimera pas que je raconte les malheurs de Lelièvre. C'était du bon matériel du temps de la comtesse de Ségur, mais maintenant... Et puis, après tout, qu'y a-t-il à raconter, puisque tout va très bien? L'automne dernier, n'a-t-il pas endisqué le deuxième et le plus important microsillon de sa carrière, *Petit matin*, qu'il a produit lui-même, en empruntant les fonds à droit, à gauche, et qui, ma foi, contrairement à sa première expérience

sur disque, "marche" très bien? *Petit matin* tourne dans à peu près tous les postes de radio, sans distinction de fréquence, ce qui représente un phénomène quasi miraculeux, compte tenu du fait que chaque station a son propre son et qu'il est extrêmement rare, voire impossible, qu'un auteur-compositeur-interprète comme Lelièvre réponde aux exigences disparates des dizaines de stations concurrentes au Québec.

Pendant la saison 1975-76, Lelièvre n'a-t-il pas également travaillé sur scène beaucoup plus que les années précédentes? Il a d'abord chanté au Patriote, en première partie de Julie Arel, où il remporta un gentil succès et récolté plusieurs critiques élogieuses dans les journaux. Après quoi, il a fait le Grand Théâtre de Québec, tout seul comme un grand, en assumant tous les risques financiers. Puis l'Outremont, en mars dernier, spectacle dont il était cette fois co-producteur.

"Ça va très bien, mon affaire, dit-il en riant. J'ai commencé par prendre tous les risques, puis je les ai partagés, et maintenant ce sont les autres qui les prennent entièrement! Il n'y a pas de doute, ça s'en vient."

D'autant plus qu'on associe désormais son nom à celui de Michel Tremblay, puisqu'il a composé la partie musicale d'une comédie (les Héros de mon enfance) que Tremblay a écrite et qui se joue tout l'été au Théâtre de Marjolaine, à Lastman. Pour mieux clore pareille année, Sylvain travaille déjà très sérieusement à préparer son troisième microsillon, qui sortira à l'automne comme la tradition le veut. Il faut battre le fer quand il est chaud!

Dans ces conditions, comment voulez-vous qu'il ait le cœur à parler de ses malheurs avec la mine tragique que la situation impose? Pourtant, treize années de lutte ne s'effacent pas d'un coup sec, le jour où la gloire commence à vous faire des clins d'oeil, ce qui est le cas en ce moment. Non, Lelièvre n'a pas oublié déjà que l'industrie du spectacle au Québec lui en a fait voir de toutes les couleurs la vie d'artiste, ce n'est pas drôle tous les jours. Dieu sait si la virginité et la naïveté se perdent vite et douloureusement dans ce milieu-là!

"L'exploitation systématique des artistes par les grosses compagnies me révolte toujours. Je suis très conscient

de la situation et je la dénonce presque tous les jours de différentes façons, soit en parole, soit en chanson. Mais qu'est-ce que tu peux faire? Tu ne peux pas l'immoler tout seul sur la place publique! A quoi ça servirait? Quand de grands bonshommes comme Leclerc ou Vigneault, des chanteurs à succès comme les Séguin endisquent sur des étiquettes étrangères, je ne les condamne pas. Il vaut mieux n'importe quoi que de ne pas chanter, que de ne pas faire de disque. Moi, j'ai gravé mon disque parce que personne ne voulait prendre le risque de le faire, mais si une compagnie, même avec des capitaux étrangers, m'avait proposé de le produire, j'aurais sans doute accepté si les conditions m'avaient satisfait. *Petit matin* m'a coûté près de dix mille dollars. Il a été enregistré dans des conditions terribles, angoissantes. J'ai dû emprunter cette somme à des banques et, le jour où nous sommes entrés en studio, je ne savais même pas si mes demandes de prêts étaient acceptées. En bref, j'avais dépensé une bonne partie des dix mille dollars avant de savoir si je les aurais. Mais que peut-on y faire quand on est tout seul? Si tu veux

arriver à chanter sur scène, le disque devient indispensable. C'est ta carte de visite."

Curieusement, Sylvain Lelièvre est passé à travers ces treize années sans se faire trop mal, sans être blessé profondément. Il a eu des moments difficiles mais jamais il n'a songé vraiment à abandonner la chanson. Même quand il s'est rendu compte que son premier disque avait fait un bide épouvantable. "Je ne sais pas ce qu'on en a fait, dit-il. On a dû brûler tout ce qu'il en restait." Même quand il enrageait de ne pas pouvoir monter sur la scène. "Et la scène, pour moi, dit-il, c'est un besoin de me faire aimer, d'aller chercher des émotions fortes, des "feelings" partagés avec d'autres musiciens et du monde, assis devant toi, que tu ne connais même pas" Il a résisté à toutes ces frustrations et il sort de sa période noire un peu plus révolté qu'avant, bien que cette révolte se manifeste sans violence, mais en tout cas pas plus aigri. "Je ne voudrais pas l'être, d'ailleurs". Il faut croire que le goût de la musique, de la chanson, est ancré en lui solidement et fait peut-être même partie intégralement de son être.

Un second métier

Sa première chanson, Sylvain l'a écrite à 16 ans. Il se pourrait bien pourtant que sa première composition remonte à beaucoup plus tôt, vers 8 ans.

"Chronologiquement, je suis d'abord musicien et ensuite auteur, précise-t-il. Ce qui me semble le plus important dans ce métier, c'est justement de faire de la musique en groupe, avec d'autres. Je suis d'abord un joueur de piano. Je ne ressens jamais autant de plaisir que lorsque je suis assis devant mon piano et que les gars sont autour de moi avec leurs instruments de musique, sur la même longueur d'onde."

Pourtant Sylvain Lelièvre ne possède pas de vraie formation musicale. Il connaît la musique d'instinct et l'a apprise par personne interposée, en s'obstinant à faire les devoirs de sa sœur qui, elle, prenait véritablement des cours de piano. "Tout ce que je sais en musique, dit-il, je l'ai appris en cinq ans." Cela ne l'empêche pas de produire, dans les bonnes années, dix ou douze chansons "utilisables"; de

celles qu'on ne laisse pas dormir dans les tiroirs. C'est une très bonne moyenne. Vigneault et Leclerc, pour qui Sylvain a une admiration soutenue ("Leclerc est un vieux copain, dit-il. Je suis originaire de Québec et je suis allé souvent chez lui, dans l'île") n'en écrivent pas plus.

Malgré ses péripéties d'interprète, Lelièvre a tout de même eu la chance d'imposer son nom très vite comme auteur-compositeur. Depuis dix ans, Danielle Oderra bâtit son tour de chant principalement avec des chansons signées Lelièvre. "Chaque fois qu'elle chante une de mes "tounes", elle ne manque jamais de mentionner mon nom." Remarquez bien que ce n'est pas ce qui fait pleuvoir les sous dans le portefeuille de Sylvain. Le fait d'être auteur-compositeur ne signifie pas que les redevances tombent en manne dorée sur la tête des artistes, deux fois par année. Si elles tombent, c'est chichement et, pour manger, il vaut mieux aller se faire voir ailleurs!

Gagnant en 1963 du grand prix du concours international "Chansons sur mesure", aujourd'hui appelé festival de Spa, Lelièvre est entré dans le monde du spectacle, comme tous

Sylvain Lelièvre

ceux qui y entrent, plein d'illusions et animé par un idéal élevé. "J'avais été très impressionné par le sérieux dans lequel se déroulait le concours, par la probité des juges et tout..." Très vite, tout en continuant à chanter dans les boîtes à chansons de la région de Québec — où il habitait alors — il a pris conscience des réalités du milieu artistique. Il a donc décidé sagement d'avoir autre chose comme bagage qu'un grand prix de chanson, très flatteur et très inutile. Il s'est inscrit en architecture mais, là encore, il s'est aperçu rapidement que ce n'était pas une branche qui lui convenait. "Pour réussir comme architecte, il faut se donner corps et âme, travailler douze ou quatorze heures par jour. Moi, je voulais exercer un métier mais continuer parallèlement à faire de la musique." C'est donc en littérature qu'il a choisi de décrocher une licence universitaire. "Pour pouvoir enseigner par la suite..."

Lelièvre-enseignant a tout de même permis à Lelièvre-chansonnier de se payer le luxe d'un second métier, qui devrait plutôt porter le nom de passe-temps onéreux.

"J'ai eu de la chance dans mon malheur, dit-il, toujours avec un sourire ironique aux lèvres. Enseigner la littérature est moins loin de la chanson que se pencher sur des plans de maison. Surtout qu'un concours de circonstances favorables m'a permis de me rapprocher encore plus de la musique. J'ai en effet proposé le plan d'un cours optionnel en chansons, de niveau collégial, qui a été accepté par le ministère de l'Éducation. Je suis devenu le premier professeur de chanson. Depuis, le cours est offert dans plusieurs cégeps et moi, je continue à enseigner au cégep Maisonneuve."

Ce qui est bien pratique quand on est marié et père de deux enfants car la chanson, si elle rapporte un peu plus qu'autrefois, ne permet pas encore à Sylvain de nourrir sa famille avec les fruits de son talent! Pour manger en chantant, Sylvain Lelièvre ne ferait pas n'importe quelle concession. Il n'aurait que l'embarras du choix, pourtant, et un confortable compte en banque si seulement il consentait à composer de petites musiques publicitaires afin d'aider à vendre le dentifrice XY et la bière Machinchouette.

"Je ne peux pas accepter ce genre de choses. Je suis fondamentalement contre le système de consommation dans lequel nous vivons. C'est beau de ne pas vouloir se prendre pour un martyr, de ne pas s'immoler sur la place publique, mais de là à se prostituer, non! Surtout que j'ai la chance de gagner ma vie en enseignant. Bien sûr, ce serait facile d'accepter de marcher dans ce "bag"-là, mais j'ai toujours refusé et je refuserai toujours. Je crois que je suis un des rares compositeurs québécois, pour ne

pas dire le seul, chez qui on retrouve très vite et de façon constante le problème que posent les luttes sociales. Je ne peux pas renier ce que j'écris, tout de même."

Toujours le feu sacré

Dans les chansons de Lelièvre, il est

pas qu'on peut être content de ce qu'on fait et espérer que le public captera le message."

Fausse modeste? Non, Lelièvre est trop entier, trop sincère pour jouer ce jeu. Il cultive sa lucidité parce que l'expérience lui a appris que, dans le contexte actuel, il vaut mieux regarder les choses en face, froidement. Il ne se

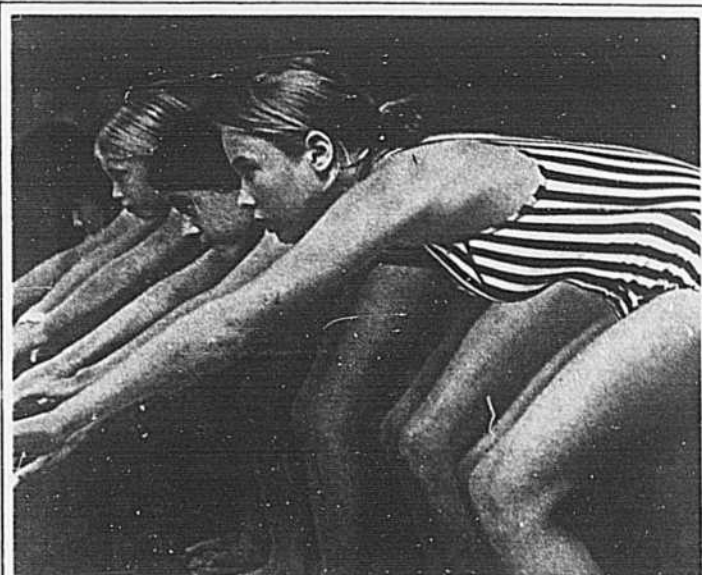
que c'est une chose tout à fait normale, mais j'ai été privé de la joie de faire ce métier-là pendant si longtemps que je suis tout ébahi devant ce qui m'arrive. Si tout continue à aller comme ça, je sais que dans un an je pourrai abandonner l'enseignement pour me consacrer uniquement à la chanson."

Comme tous ceux qui ont un à-côté, Sylvain est, bien entendu, débordé de travail. C'est ce qu'il appelle "les pressions extérieures qui mettent les artistes sous tension." Non seulement doit-il passer plusieurs heures par jour au cégep pour remplir sa fonction d'enseignant, il doit aussi subir les conséquences de sa popularité grandissante. Coups de téléphone en nombre incalculable, problèmes à régler pour un spectacle, répétitions à organiser avec quatre musiciens, entrevues à accorder, travail de composition à finir, voilà son lot de tous les jours, qui n'est guère propice à l'inspiration. Heureusement que les personnes qui l'entourent comprennent son besoin de solitude, d'évasion, indispensable pour qu'il puisse créer, sinon, il aurait vite la tête en éclats.

Sylvain Lelièvre rêve-t-il de devenir une grande vedette? Il répond non à la question avec bien peu d'assurance dans la voix. Bien sûr qu'il aimerait ça! Mais pas pour le vedettariat, il n'y pense même pas. Il aimerait ça pour assouvir cette soif d'être aimé par le plus grand nombre possible de gens; il aimerait ça pour le plaisir de se retrouver enfin sur scène autant de fois qu'il en aurait envie, afin d'attiser encore plus son désir d'émotions. Quand on lui parle de voyages, de valises, de chambres d'hôtel anonymes, de désagrégation de la famille, bref, quand on lui parle du prix qu'il faut payer pour être une vedette, il hausse les épaules, peu convaincu, et répond:

"Mais non! Ce n'est pas aussi compliqué que ça. D'ailleurs ma femme me suit partout, dans tous mes déplacements. Chaque fois que je fais une émission de radio ou de télévision, un spectacle, elle est là. On continuera même si le succès arrive. Et si j'ai des tournées pendant les vacances, on emmènera les enfants avec nous; sinon, on les laissera à une gardienne. Dans ce métier-là, il faut savoir s'adapter tout en préservant sa vie privée, son intimité. Après l'année de travail que j'ai eue, je compte prendre deux bons mois de vacances sans téléphone, sans rendez-vous..."

Je lui ai demandé s'il irait à Old Orchard. Il a souri puis a dit, mi-sérieux, mi-moqueur: "Ça se pourrait..." Après quoi, il s'est mis à m'interviewer. Mais j'étais prévenue, il m'avait annoncé en commençant l'entrevue: "Avec les journalistes, c'est toujours moi qui finis par poser les questions!" ●



La confiance... c'est être sûr de soi!

Ça veut dire, avoir confiance en vos possibilités et apprendre à avoir confiance en vous.

Avec les tampons Tampax, vous pouvez aussi être sûre de vous. Comme ils se portent intérieurement, vous pouvez avoir confiance en leur protection même lorsque vous nagez.

Le mince tube-applicateur des tampons Tampax facilite l'insertion en position idéale tout spécialement pour les débutantes. Et lorsqu'un tampon Tampax est bien en place, vous ne pouvez même pas le sentir. De plus, pour plus de sécurité, le

cordonnet de retrait est solidement cousu sur toute la longueur du tampon. Donc, pas de problèmes; le retrait se fait tout aussi facilement que l'insertion.

Tout naturellement vous en viendrez à donner aux tampons Tampax un rôle important dans votre vie. Pas surprenant que plus de femmes les préfèrent à toutes les autres marques de tampons réunies.

TAMPAX

PRODUIT ENSEMBLEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., MONTRÉAL, QUÉBEC

La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes

vrai qu'on relève deux grandes tendances: la chanson d'amour, individuelle, qui va chercher au fond du moi les émotions les plus cachées, les sentiments les plus vifs, et la chanson autrefois dite engagée. Satisfait de la qualité de son produit, Sylvain ne s'illusionne pas sur sa portée.

"Nous sommes des clowns, des divertisseurs, des amuseurs. Il ne faut pas se leurrer: quand on travaille dans la musique populaire, tout a déjà été inventé, écrit et dit cent fois. Ce n'est pas comparable à la musique classique ni même au jazz. Cela n'empêche

prend pas pour Dieu-le-père-de-la-musique, il ramène son travail de compositeur-parolier au niveau de la réalité; il n'en est pas moins heureux quand un (ou une) inconnu(e) s'approche de lui pour lui dire qu'il ou elle a aimé telle chanson pour telle ou telle raison!

"En ce moment, par exemple, je sais exactement ce que j'ai à faire dans mon métier de chansonnier pour quelques mois à venir. C'est la première fois que cela m'arrive en treize ans, c'est naturel que je sois émerveillé. Evidemment, je devrais considérer

Cette année, goûtez les meilleures vacances de votre vie
... A BON COMPTE!

Grâce au **GUIDE COMPLET DU CAMPING ET DU CARAVANING AU CANADA**

Ce livre fascinant vous indiquera tout ce qu'il faut pour cela! Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada vous montrera comment tirer le maximum de votre budget vacances sans réduire pour autant le bonheur de votre famille.

Qu'il s'agisse de l'organisation d'une fin de semaine dans la nature ou de vacances entières en plein air, ce livre vous indiquera jusque dans les moindres détails comment procéder.

NOUS SOMMES CERTAINS QUE VOUS VOUDREZ ACQUÉRIR CE LIVRE. DEMANDEZ VOTRE EXEMPLAIRE AUJOURD'HUI.

Planifier votre voyage est plus amusant... Votre famille entière peut utiliser ce magnifique volume avant de préciser où aller, ce qu'il faut apporter et quoi faire une fois rendue à destination. Fini l'à-peu-près en matière de vacances!

DES CENTAINES DE TUYAUX POUR PLANIFIER ÉCONOMIQUEMENT VOS VACANCES!

Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada est le livre le plus complet sur le camping jamais publié au Canada. Il traite de plus de 50 sujets sur le camping, groupés en neuf sections:

- Planifier et organiser
- Le savoir-faire
- Equipement de camping
- Camping spécialisé
- Connaissances pratiques
- Récréation en camping
- Sécurité, habilité, premiers soins, survie du campeur
- Survivre dans la nature
- Recettes de camping



PRIME GRATUITE

Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada vous est livré avec le **JOURNAL DE BORD**. Ce dernier a été conçu pour que tous les membres de votre famille puissent participer à la réalisation de "votre livre" sur vos vacances camping. Livre que vous pourrez consulter encore et encore... De l'espace a été prévu pour photographies et cartes postales, de même que pour toutes les données sur le temps et les activités de la journée des membres de l'expédition, et ce pour plus de quatre semaines de plaisirs en camping. Vous le gardez comme cadeau même si vous décidez de retourner le Guide dans les 10 jours contre remboursement.



SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS. POSTEZ LE BULLETIN DE COMMANDE AUJOURD'HUI.

A: Le Guide complet du camping
C.P. 4000
Place d'Armes
Montréal, Québec H2Y 3M1

Veillez m'expédier _____ "Guide du camping et du caravanning au Canada" à \$6.95 l'exemplaire. Envoyez-moi également, **GRATIS**, le Journal de bord (un exemplaire est expédié avec chaque Guide, tant qu'il y en aura). Si je ne suis pas entièrement satisfait, je peux retourner le Guide dans les 10 jours contre remboursement entier. Le Journal de bord reste ma propriété quelle que soit ma décision.

Cheque ou mandat ci-inclus payable aux Editions Optimum (L'éditeur assume les frais d'expédition)

Portez à mon compte Charges ou Master Charge No (plus léger frais d'expédition)

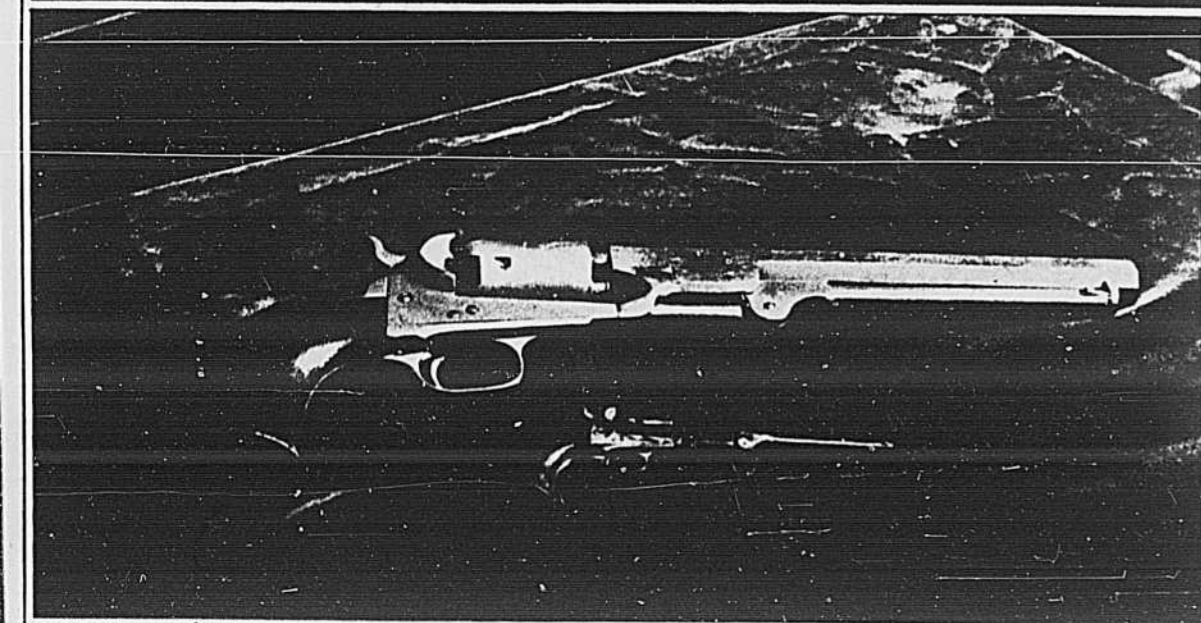
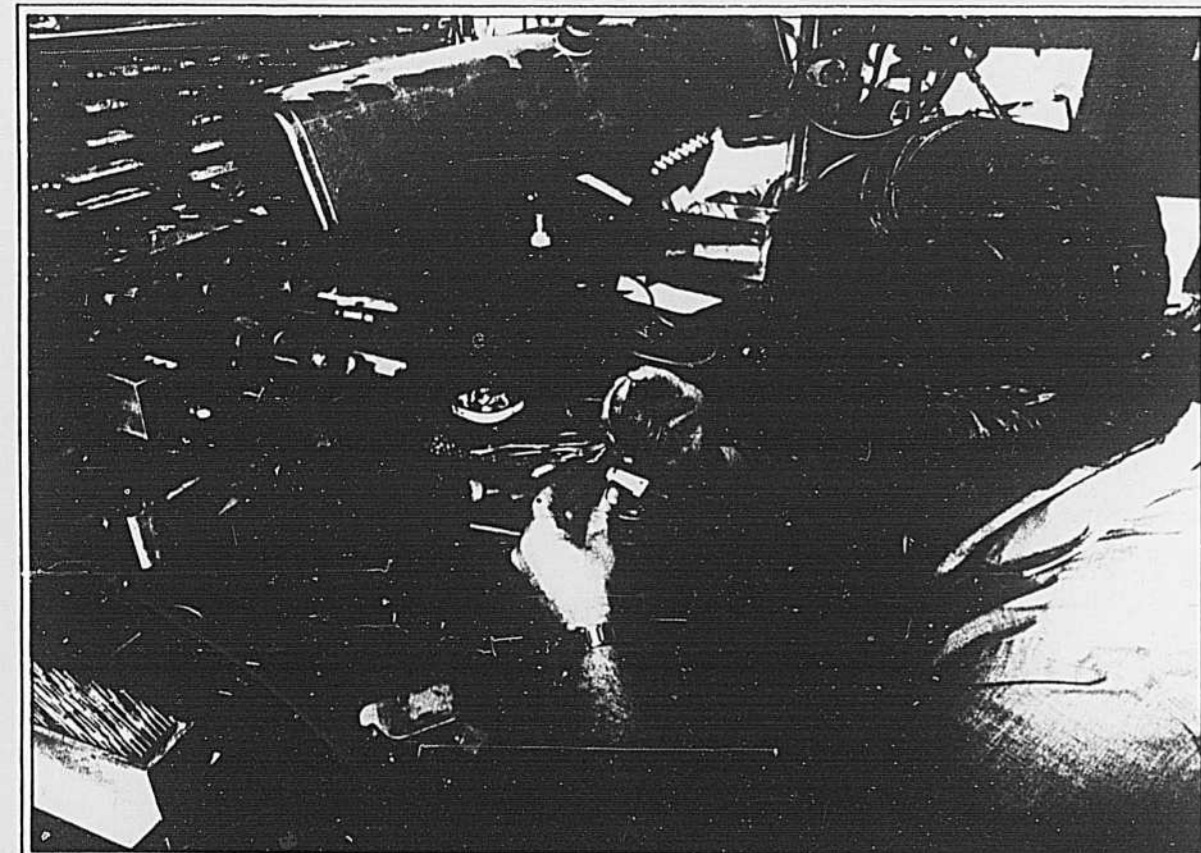
Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville _____ Prov. _____ Code _____

DELAI DE LIVRAISON DE 3 SEMAINES.

PN80761



PAR GILBERT LA ROCQUE

A la porte de son atelier, rue Mackay, une plaque indique que M. David Kucer grave des sceaux et des blasons. Dans la petite vitrine, on peut voir quelques échantillons de son travail: sculptures sur argent, bijoux en or gravé, sceaux montés en bagues, toute une faune héraldique figée dans des métaux précieux. Mais je ne venais pas pour voir cela. Bien sûr, toutes ces oeuvres me paraissent admirables; mais je savais que le talent de M. Kucer ne s'arrêtait pas là et qu'il était capable, aussi, d'autre chose. Et c'était cela que je voulais voir. Un des ses amis m'avait dit, un jour: "Si vous aimez les choses exceptionnelles, allez voir M. Kucer. Dites-lui que c'est moi qui vous envoie et demandez-lui de vous montrer les armes à feu miniatures qu'il fabrique. Vous n'en reviendrez pas."

Rue Mackay, je monte un vieil escalier où l'air est embaumé par un subtil arôme de café émanant d'une boutique du rez-de-chaussée, puis je sonne à une porte à deux battants qui me paraît un peu branlante. La porte s'ouvre, découvrant une grille faite de forts barreaux d'acier, derrière laquelle se tient M. David Kucer en personne. Dès l'instant où je pénètre dans l'atelier, je suis brusquement dépaysé et, d'une certaine façon, jeté en plein décor de conte fantastique. L'atelier et le personnage me font penser à certaines descriptions que l'on trouve dans les contes d'Hoffman, et en même temps je suis frappé par la ressemblance qu'offre M. Kucer avec le père de Pinocchio, tel qu'on peut le voir dans les dessins animés de Walt Disney: visage réjoui, yeux pétillants derrière les lunettes qui ont tendance à glisser vers le bout du nez, moustache blanche en brosse, tout y est. Je m'installe donc et entame la conversation. D'abord, M. Kucer paraît un tantinet méfiant: aimable et courtois, mais méfiant, ou plutôt réservé. C'est tout à fait normal, quand un type que vous ne connaissiez pas deux minutes plus tôt se met à vous bombarder de questions! Il me raconte comment il a quitté la Pologne, en 1930; qu'il avait sept ans lorsqu'il est entré au Canada; que son grand-père et son père travaillaient aussi le métal, etc. Et, enfin, nous en venons à l'objet de ma visite. Quand M. Kucer parle de ses petites armes à feu, il oublie tout le reste. C'est une passion qui lui met le rose aux joues, qui le rend volubile et, surtout, qui établit entre nous le contact que j'espérais.

Ci-contre, deux Colt dont l'un est, en miniature, la réplique exacte de l'autre; plus haut, M. Kucer travaillant avec des outils qui sont d'autres miniatures; en page voisine, quelques-unes de ses superbes pièces

"Je gagne ma vie en gravant des blasons et des sceaux, explique-t-il. Mais mes copies miniatures d'armes à feu, je les fais par amour. Je les réduis au tiers ou au quart de leur grandeur réelle. Je fabrique toutes les pièces moi-même, à l'échelle. La moindre pièce est usinée à l'échelle: tout, jusqu'à la plus petite vis. Il ne manque rien: mes petites armes sont absolument identiques aux modèles originaux. Pas seulement en apparence: elles fonctionnent réellement, exactement comme les armes de dimensions normales." Pris par le sujet, il s'enflamme, ouvre des tiroirs, exhibe des mèches de perceuse pas plus grosses qu'un cheveu, une ébauche de pistolet du XVIIe siècle dont la crosse est faite d'ivoire sculpté, et même des balles qu'il a évidemment fabriquées lui-même et qui sont en principe destinées à ses miniatures: "Vous voyez, ce sont des balles qui peuvent réellement être utilisées dans mes modèles miniatures. Il y a de la poudre dedans, tout ce qu'il faut. Mais je n'ai jamais osé tirer." Je regarde dans la boîte qu'il me tend, et je vois des balles pas plus grosses que des haricots, douilles de cuivre et projectiles de plomb: on jurerait des munitions normales, sauf pour la taille. A ce moment, je commence à être impressionné et, en même temps, un peu déçu; car j'aurais tellement voulu voir de mes yeux — et toucher de mes mains — ces fameuses petites armes que je parvenais assez mal à m'imaginer! Et, à mesure que nous parlions, tout me portait à croire qu'il ne les gardait pas dans son atelier. De toute façon, je lui en parlerais à la fin de l'entrevue: je pourrais revenir un autre jour, il les apporterait à son atelier...

Alors, je lui dis en me levant: "Bon, je vais jeter un coup d'oeil sur votre installation..." tout en pensant: "Je pourrai toujours commencer à rédiger mon article avec ça..." Mais, aussitôt, il se précipite: "Attendez, dit-il, nous regarderons cela tout à l'heure. Auparavant, il faut que je vous montre quelques-unes de mes petites armes." Soulagement: je vais donc voir! Il va au fond de la pièce et se penche pour faire la combinaison d'un vieux coffre-fort, pendant que je me détourne discrètement. Puis ça y est... Dans le côté gauche du coffre-fort, j'aperçois cinq ou six petits tiroirs de tôle, dans lesquels il est en train de fourrager.

Une demi-heure plus tard, j'en avais vu de toutes les couleurs! C'est à vous couper le souffle, tellement c'est parfait. Cela défile: P.38, Smith & Wesson russe, Luger... Tous ces pistolets sont exactement identiques aux originaux, comme il me l'avait dit, et aucun ne mesure plus de quatre pouces. Il arme le Luger, fait jouer le chargeur dans la poignée, presse la détente: tout fonctionne à la perfection, on jurerait que par un tour de magie il a tout simplement fait rétrécir un pistolet ordinaire. Je trouve même que le poids de la miniature, relativement aux dimensions de l'arme, est exact. "Vous avez raison, dit-il en souriant, le poids relatif est exact, puisque j'utilise toujours les mêmes matériaux que dans le modèle original. C'est pourquoi, dans le cas d'une arme réduite au tiers de ses

dimensions normales, vous n'avez qu'à multiplier son poids par trois pour obtenir, à peu de chose près, le poids de l'arme réelle." C'est à peine croyable; si je n'avais pas vu et palpé et soupesé, je ne croirais pas la chose possible. Vis pour vis, morceau pour morceau. Si telle vis est faite de laiton dans l'arme originale, il en fabrique une en laiton également pour sa miniature; et il en est de même pour tout le reste. "Regardez ça, fait-il en ouvrant un petit Smith & Wesson, regardez dans le canon." Comme j'aurais dû m'y attendre, le canon est rayé: ce diable d'homme a même fait, dans la paroi intérieure du canon, les cannelures qui ont pour but d'imprimer à la balle un mouvement de rotation.

Puis il me montre un tout petit Lefauchaux qui ne doit pas mesurer beaucoup plus d'un pouce et demi. Contrairement aux autres modèles, celui-ci n'est pas tout à fait identique à l'original: c'est que M. Kucer l'a fait d'or blanc de 14 carats. Puis je soupèse un minuscule Derringer, une superbe Winchester à parures de cuivre qui mesure à peu près six pouces et dont la crosse contient, dans un trou fermé par une petite porte de cuivre, une baguette démontable pour nettoyer le canon. Puis vient la pièce de résistance de sa collection: un Mauser dans son étui de bois. L'étui de bois s'adapte à la crosse du pistolet et la prolonge, de sorte qu'on peut appuyer l'arme à l'épaule. La réplique miniature est d'une perfection invraisemblable: tout fonctionne à merveille, la hausse est réglable et graduée de chiffres presque microscopiques gravés dans l'acier, le nom du fabricant original apparaît, juste à sa place, sur le côté de l'arme... et la crosse-étui



DES BIJOUX D'ARMES

est creusée dans un seul morceau de noyer. "Lorsque certaines parties de l'arme originale sont faites de bois, il faut que je m'arrange pour trouver un morceau de bois dont le grain soit assez fin pour respecter l'échelle. Quant à l'acier, je le bleuis moi-même. Je vous le dis, je fais tout moi-même."

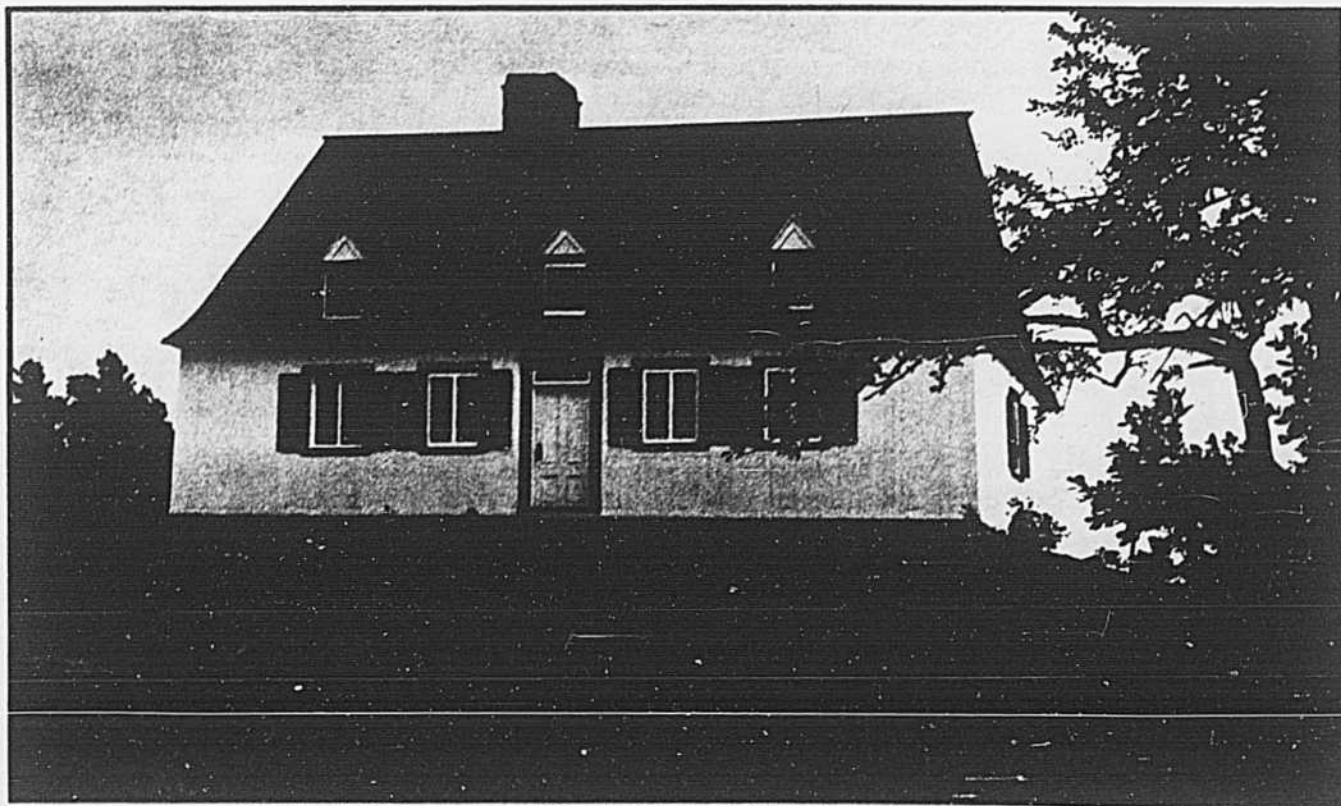
Il fabrique même des coffrets de bois assemblés à tenons et à mortaises, munis d'une toute petite serrure qu'ouvre une clé lilliputienne, pour y ranger chacune de ses oeuvres. L'intérieur est recouvert de velours et, si le coffret contient une réplique d'arme ancienne à poudre noire, on y trouve une trousse miniature pour le chargement et l'entretien de l'arme. Le plus attirant de ces coffrets est sans contredit celui où il a réuni sa collection de Colt: trois modèles qui feraient monter la tension artérielle de tout vrai amateur de western, plus le modèle automatique .45 de l'armée américaine. Chacune de ces armes est une splendeur... et M. Kucer le sait bien. Car, s'il lui est arrivé, à l'occasion, de vendre certaines de ses oeuvres à des collectionneurs, il préfère généralement les garder. Les prix de ses armes miniatures peuvent aller jusqu'à 3 500 dollars... ou même plus, s'il tient absolument à ne pas vendre la pièce. Parce que, bien souvent, une telle arme n'a pas de prix. Les heures innombrables passées à la façonner, à l'ajuster, à régler sa mécanique délicate; le talent, la minutie, la patience qu'il a fallu; tout cela n'a vraiment pas de prix.

Car on comprend très rapidement qu'il s'agit là d'un véritable travail de bénédictin, d'une usure de la matière par la patience, d'une tâche formidable de délicatesse et de solitude. Il me montre la fraiseuse qu'il a lui-même construite, morceau par morceau, et qui est, en fait, une réplique d'une fraiseuse industrielle, mais au tiers de sa grandeur normale. "Vous comprenez, fait-il très simplement, avec un petit sourire presque humble, il fallait bien que je crée des outils qui aient le format voulu pour travailler sur de si petites pièces." En plus de cela, un tour d'horloger, des fraises de dentiste, des appareils pour fileter des vis qui n'ont parfois pas plus d'un demi-millimètre de diamètre. C'est en cela, à peu près, que consiste son outillage.

Une fois dans l'escalier, comme je passe à travers les effluves de café de la boutique du rez-de-chaussée, j'ai l'impression qu'on n'a jamais besoin de grand chose quand on a un grand talent, une patience inusable et, surtout, quand on s'appelle David Kucer. ■

DE SES PROPRES MAINS ET DENIERS

DEPUIS 12 ANS, ROSAIRE SAINT-PIERRE A RESTAURÉ, À BEAUMONT,
QUATRE VIEILLES MAISONS QUÉBÉCOISES



La maison Saint-Pierre, en passe d'être classée monument historique et dont les photos en page 15 font voir l'intérieur, a d'abord abrité l'ancêtre du maire Jean Drapeau.

PAR MARIE KRONSTROM

Pour Rosaire Saint-Pierre, Beaumontois par choix, la préservation du patrimoine architectural et mobilier du Québec est une question de ventre et de cœur. De ventre: cela fait maintenant douze ans que cet artisan spécialisé ne ménage aucun effort pour restaurer, de ses propres mains et deniers, des maisons d'époque vouées au pic du démolisseur. De cœur: par ses discours et ses recherches, il ne poursuit qu'un but: celui de faire revivre le passé en poussant à la restauration de notre patrimoine.

N'a-t-il pas écrit, avec tout l'ardeur et la clairvoyance qui le caractérisent: "On doit pouvoir allier sans heurt les apports de notre temps aux plus secrètes beautés du passé. Développer notre milieu dans cet esprit, ce serait évoluer avec intelligence."

Depuis qu'il a pris sa retraite, cet ancien fonctionnaire se plonge à corps perdu dans des travaux de restauration. Sans subventions, avec comme seuls moyens une énergie débordante et un amour éperdu du beau, il s'est fait le défenseur de l'héritage québécois. Avec sa femme, ses enfants, ses frères, il mène une lutte acharnée contre les inconscients, les irrespectueux. Ses armes: son habileté manuelle et sa foi immense; son drapeau: le Québec de nos ancêtres.

Cet amour du passé, Rosaire Saint-Pierre l'entretient depuis maintenant vingt-six ans. Tout a commencé le jour où il se rendit compte que les meubles neufs actuels perdent rapidement de leur valeur. L'apôtre de la restauration à Beaumont a donc amorcé une nouvelle carrière en devenant antiquaire. Il voua ses premiers loisirs à dénicher et collectionner de vieux meubles qu'il ramassait ça et là dans la région.

"A cette époque, dit-il, l'abondance compensait l'ignorance. Les pièces de

valeur étaient nombreuses et très peu de gens s'y intéressaient. J'ai empilé des centaines de meubles dans un petit hangar. Je payais \$100 une armoire à pointes de diamant qu'on vend aujourd'hui \$8 000. Mon métier d'antiquaire, je l'ai appris dans les arrière-boutiques, en regardant et en écoutant les autres marchander."

A force de patience, de recherches, M. Saint-Pierre devient un fin connaisseur. Députés, ministres, collectionneurs privés viennent de l'Ontario et de tout le Québec lui acheter ou lui vendre des pièces de grande classe. "J'ai la réputation de ne jamais laisser passer une belle pièce."

Depuis 1965, toutefois, la vente d'antiquités ne lui sert plus qu'à financer ses entreprises fort coûteuses de restauration. C'est en se départissant peu à peu de meubles, objets d'art et pièces d'orfèvrerie ramassés avec soin qu'il réussit tant bien que mal à subventionner ses projets. "Je n'ai jamais bénéficié d'aide gouvernementale; je me débrouille comme je peux. Pour survivre, je dois me défaire de mes plus belles pièces."

La vente d'antiquités n'est cependant pas toujours un commerce très lucratif puisque, faute de moyens, le Musée du Québec n'offre, la plupart du temps, que des prix inférieurs à la valeur réelle des meubles. Les collectionneurs qui ont un urgent besoin d'argent doivent se tourner vers l'Ontario, où l'on paie mieux et plus rapidement. M. Saint-Pierre n'aime guère toutefois cette évolution du marché. Selon lui, les pièces de valeur devraient demeurer au Québec.

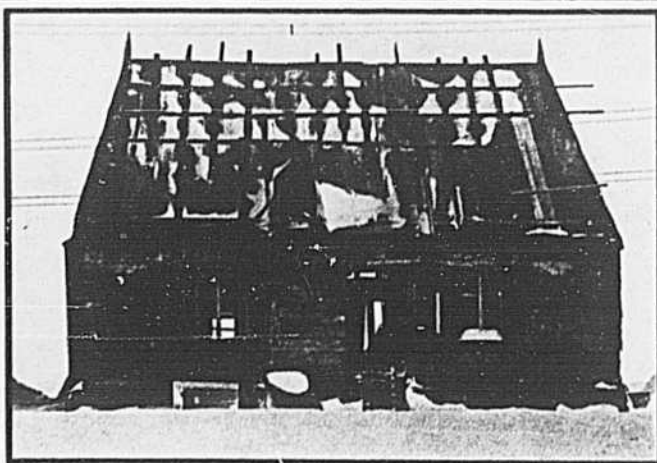
Ses nombreuses difficultés financières ne parviennent cependant pas à le décourager. C'est sur une maison en ruine et inhabitée depuis quarante ans qu'il a fait ses premières armes en restauration. "Quand je l'ai acquise, on devait la

Suite page 14



une douceur qui se goûte...

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Format régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.8 mg.



PHOTOS DENYSE CARRIER



DE SES PROPRES MAINS ET DENIERS

Ci-dessus, la maison Roy, où Wolfe avait installé le quartier général de son armée en 1759; en haut de page, à g., la maison Goupil qu'aurait habité la Corriveau, cette meurtrière dont le cadavre fut exposé dans une cage de fer; à dr., maison natale du cardinal Bégin.

démolir pour frayer un passage à une ligne de transmission de courant électrique. Pour la sauver j'ai dû la déplacer de 300 pieds."

Ce combat contre une puissante société d'Etat n'entame en rien les réserves d'énergie de l'artisan et de sa famille qui, pendant trois ans, travaillent avec acharnement à redonner à leur acquisition son cachet originel du XVIII^e siècle. "Je voulais me prouver qu'avec du courage, de la ténacité et le goût du travail, n'importe qui peut contribuer à la préservation du patrimoine national."

Rosaire Saint-Pierre a gagné son pari. Il a redonné à cette maison son état primitif raffiné, tout en sachant l'adapter aux exigences de la vie moderne. Mais pour en arriver là tous ont dû travailler d'arrache-pied, avec infiniment de persévérance, de patience et de minutie.

Tout en gardant intacte la structure du logis, la famille Saint-Pierre décape à la main planchers, plafonds, fenêtres, boiseries et moulures, puis refait foyer, cheminée, four à pain, crépi. Les méticuleux artisans, dont les âges varient de 12 à 56 ans, savent respecter l'identité de leur sujet. Les pièces de bois équarrées à la hache employées jadis dans la structure sont encore en place; solives, boiseries, portes et boutons de porte sont tous d'époque. Aucun matériau moderne ne vient porter atteinte au style de cette habitation, qui a coûté aux Saint-Pierre trois ans d'efforts et de "maux de cœur" puisque la rénovation a été défrayée par la vente d'antiquités auxquelles tous étaient très attachés.

Aujourd'hui, cette maison traditionnelle d'inspiration française se dresse à flanc de coteau à Beaumont. Percée de fenêtres à volets pleins et coiffée d'une toiture à lucarnes à quatre versants, elle a retrouvé son allure de jadis. Son toit rappelle la Haute Normandie, lieu d'appartenance de nombreux pionniers du village. Fière de ses trois siècles d'existence, elle abrite entre ses murs les secrets des quinze propriétaires qui s'y sont succédé et rend hommage aux Drapeau, Labrecque,

Poirier et Saint-Pierre qui l'habitent depuis 1707.

L'actuelle maison des Saint-Pierre n'est pas la seule restauration accomplie par ces mordus du patrimoine et de la petite histoire. Quatre autres ont subi les traitements miraculeux du bon "docteur" Saint-Pierre et de ses assistants.

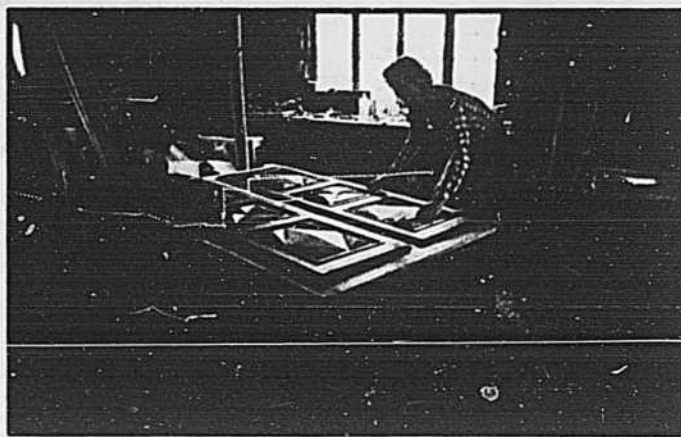
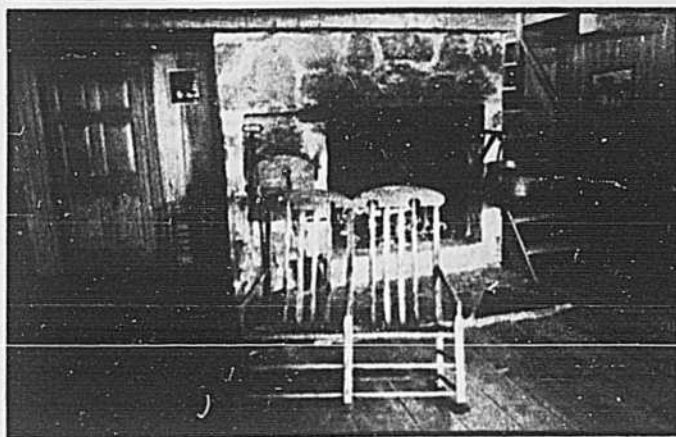
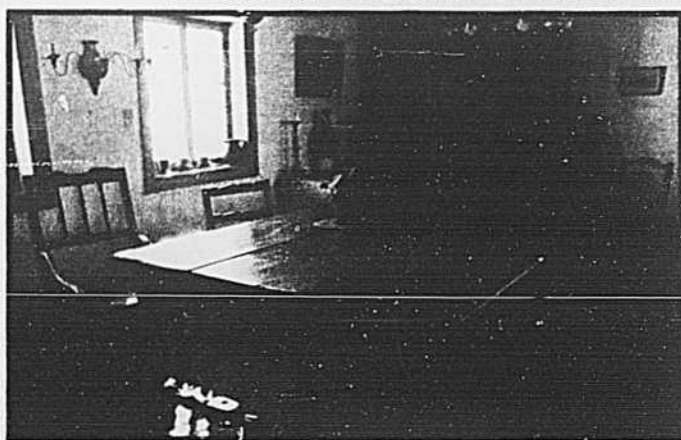
Ils ont remis sur pied en 1972, après trois ans de convalescence, la maison Goupil, autre témoin du XVIII^e siècle. Pour ce faire on a dû transporter du troisième rang de Saint-Michel de Bellechasse à son emplacement actuel, le chemin du Domaine à Beaumont. Cette maison de style paysan, bâtie pièce sur pièce d'arbres équarris superposés et assemblés à queue d'aronde, aurait une longue histoire.

D'après les recherches de son sauveteur, elle appartenait à un parent de la veuve Dodier, de Saint-Vallier de Bellechasse, mieux connue sous le nom de la Corriveau, qui fut condamnée en 1763 à être pendue et son corps suspendu dans une cage de fer à une croisée de routes, pour avoir tué son deuxième mari. La maison Goupil a peut-être été celle qui abritait jusque-là cette femme car sa demeure, telle que décrite dans l'inventaire des biens de feu Louis Dodier, lui ressemble beaucoup. Suite au procès qu'elle dut subir, la Corriveau aurait vendu sa maison aux Goupil, sa grand-mère étant la propre sœur de Marie Gaboury, épouse d'Antoine Goupil.

En 1972, Rosaire Saint-Pierre s'attaque à la maison Roy, qui avoisinait autrefois l'église de Beaumont, celle-là même qui servit de quartier général aux armées de Wolfe et de Moncton lors du siège de Québec en 1759. Elle est maintenant installée sur la route du Domaine, le ministère des Affaires culturelles n'ayant pas répondu à l'appel de M. Saint-Pierre qui voulait la maintenir sur le terrain où elle a été édifée en 1740. Avant de redevenir logis familial, la maison Roy a servi tour à tour d'école, de bureau de poste et de magasin général.

La maison Bégin, qui eut l'honneur de voir naître le cardinal Louis-Nazaire

Ci-dessous, la salle à manger de la maison Saint-Pierre; à g., le salon (au mur, le portrait de Michel, fils cadet des Saint-Pierre, que Jean-Paul Lemieux a peint en échange d'une superbe petite table Louis-XIII); plus bas, à gauche, berceuse double antique au sous-sol; à dr., M. Saint-Pierre décapant une porte d'armoire, dont l'ornementation d'époque est "à pointes de diamant".



Bégin, archevêque de Québec de 1898 à 1925, est maintenant installée derrière la maison Saint-Pierre. Elle attend patiemment que des mains habiles lui redonnent son allure sympathique de maison d'habitant collée au sol et surmontée d'un toit à pavillons.

M. Saint-Pierre a décidé de confier l'entière responsabilité de sa restauration à son fils aîné, Yves. C'est donc celui-ci qui devra rénover cette maison que son père a dénichée dans le deuxième rang de la seigneurie de Lauzon, non loin de Lévis. Cette maison de 1721 a abrité huit générations de Bégin. Vraisemblablement elle sera complètement "réhabillée" d'ici 1977.

La dernière acquisition de Rosaire Saint-Pierre, la maison Bernier, de Montmagny, gît en morceaux derrière sa demeure. Pour transporter cette maison d'inspiration normande, on a dû la démonter. Les pièces en ont été numérotées avant d'être soigneusement entreposées. M. Saint-Pierre n'entend cependant pas la restaurer lui-même car il a décidé de se consacrer dorénavant à la recherche. Elle sera donc vendue dans son état actuel. Pour l'acquérir les acheteurs éventuels devront prouver qu'ils sauront lui redonner son allure d'habitation dite à torchis ou à la gasparde.

Il faut aux Saint-Pierre deux à trois ans de travail acharné pour exécuter une rénovation bien orchestrée; mais, pour ces passionnés, l'oeuvre doit être retouchée continuellement. "C'est la vie d'un homme que de faire une bonne et belle restauration."

Chez eux on aime le travail bien fait jusque dans les moindres détails. C'est pourquoi on effectue de nombreuses recherches dans les archives, actes de donation et inventaires, afin de ne rien laisser au hasard. Rosaire et sa femme se sont même rendus en Normandie, l'été dernier, pour étudier l'influence normande sur l'habitation rurale dans la région de Québec.

Dans sa maison peuplée de meubles Louis-XIII de grande valeur, il accueille gratuitement près de mille visiteurs chaque année: étudiants, congressistes, touristes, fonctionnaires de tous les pays du monde. Pour bien les recevoir, il a fait imprimer à ses frais des dépliants de notes historiques. "C'est parfois difficile de vivre dans une maison continuellement remplie de monde mais, si cela peut aider à sensibiliser les gens aux valeurs de notre patrimoine, cela en vaut la peine."

La famille utilise quotidiennement des meubles d'époque, leur évitant le supplice des musées. Plusieurs de ces pièces sont uniques. Ainsi ce fauteuil de 1743 signé Michel Cureux, de la confrérie de Sainte-Anne. Il provient de l'Ermitage, maison construite par Jean Talon pour abriter les intendants de la Nouvelle-France qui désiraient s'éloigner parfois de la ville.

Que penser par ailleurs de ces autres pièces: berceuse double, banc de lit à panneaux, petite table Louis-XIII, sculptures de Baillargé, Levasseur et Villeneuve, peintures de Suzor-Côté, Jean-Paul Lemieux, Louise Carrier, Félicité Angers? Toutes pièces dont M. Saint-Pierre connaît parfaitement l'histoire, qu'il raconte merveilleusement.

Combattant invétéré, amoureux fou de sa région, Rosaire Saint-Pierre sait mener plusieurs luttes à la fois. Il collabore avec de nombreuses associations qui visent à préserver et mettre en valeur le patrimoine national. A Beaumont il participe bénévolement aux divers projets de restauration, donne des conférences, fait des inventaires; il a même contribué à la fondation d'un journal local, *la Lanterne*. Dévoreur de livres et d'archives, amateur de petite et de grande histoire, il vient de publier *le Répertoire des mariages de Beaumont, la Nécrologie de Beaumont* et prépare un autre ouvrage sur l'histoire des familles de l'endroit.

Avec ses mains et son âme d'artisan et d'artiste, il prépare le futur en préservant notre passé. Sage décision que nos enfants sauront apprécier. ◻



Pour des sandwiches à la douzaine

Les sandwiches ne sont jamais aussi populaires qu'en été. Si vous avez un coin de campagne, les invités vous arrivent inopinément... et souvent les sportifs reviennent complètement affamés de la baignade ou du tennis. Et les piques-niques sont si agréables! Pour vous rendre moins fastidieuse la tâche de faire des sandwiches, voici quelques bonnes recettes. Chacune d'elles vous permettra de faire, en un seul coup, la garniture de seize sandwiches. J'ai utilisé en d'heureux mélanges, du moins me semble-t-il, viande, légumes, oeufs et fromage.

OEUF DURS RELEVÉS

8 oeufs durs
2 cuil. à table d'oignon finement haché
¼ de tasse de piment vert finement haché
¼ de tasse de céleri finement haché
2 cuil. à table de pimento, de conserve, finement haché
2 cuil. à table de persil finement haché
4 onces (1 paquet) de fromage à la crème, à la température de la pièce
2 cuil. à table de mayonnaise
1 cuil. à thé de sauce au piment rouge (chili sauce)
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre

Ecraser les oeufs à la fourchette; ajouter l'oignon, le piment vert, le céleri, le pimento et le persil et bien mélanger. Bien travailler ensemble le fromage, la mayonnaise, la sauce au piment rouge, le sel et le poivre. Ajouter au premier mélange et bien mélanger le tout. Utiliser 3 cuil. à table de cette garniture pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

ROSBIF RELEVÉ

5 tasses de rosbif, d'une desserte, haché (environ 2 livres)
3 oeufs durs
½ tasse de céleri haché
½ tasse de légumes marinés au vinaigre et à la moutarde, hachés
¼ de tasse de la sauce des légumes marinés mentionnés ci-dessus
1 cuil. à table de raifort (préparé)
Approximativement ¾ de tasse de mayonnaise

Mélanger tous les ingrédients en utilisant juste assez de mayonnaise pour que le mélange soit bien lié sans être trop humide. Utiliser ¼ de tasse de cette garniture pour chaque sandwich. (Environ 4 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

CREVETTES ET CÂPRES

3 boîtes de 4 ¼ onces de crevettes
2 cuil. à table d'échalotes finement hachées
¼ de tasse de céleri finement haché
2 cuil. à table de persil finement haché
2 cuil. à table de câpres finement hachées
2 cuil. à thé de jus de citron
Quelques gouttes de sauce Tabasco
1 cuil. à thé de sel
Approximativement 1 tasse de mayonnaise

Égoutter les crevettes et les rincer sous un jet d'eau froide. Les égoutter de nouveau et les écraser, à la fourchette. Ajouter tous les autres ingrédients en utilisant juste assez de mayonnaise pour que la préparation soit bien liée sans être trop molle. Bien mélanger. Utiliser 3 cuil. à table de cette garniture pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

OLIVES ET PACANES

1 cuil. à thé de beurre
¾ de tasse de pacanes
Sel
12 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
3 cuil. à table de lait
1 ½ tasse d'olives farcies, hachées
Quelques gouttes de sauce Tabasco
¼ de cuil. à thé de sel

Chauffer le four à 350°. Mettre le beurre et les pacanes dans un grand plat à cuire peu profond et chauffer le tout au four, en brassant souvent, 10 minutes ou jusqu'à ce que les pacanes soient bien chaudes. Retirer du four et saupoudrer légèrement de sel. Laisser refroidir. Hacher finement les pacanes. Bien travailler ensemble le fromage et le lait. Ajouter les pacanes, les olives, la sauce Tabasco et ¼ de cuil. à thé de sel, en mélangeant bien. Utiliser 3 cuil. à table de cette garniture pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

SARDINES ET OEUFS

8 oeufs durs, écrasés à la fourchette
1 boîte de 3 ½ onces de sardines, écrasées
¼ de tasse de yogourt nature
½ de tasse de légumes marinés au vinaigre et à la moutarde, hachés
2 cuil. à table de la sauce des légumes marinés mentionnés ci-dessus
2 cuil. à thé de jus de citron
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre

Mélanger tous les ingrédients et utiliser 3 cuil. à table du mélange pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

VIANDE ET LÉGUMES

1 tasse de radis finement hachés
2 tasses de concombre finement haché, bien égoutté
¼ de tasse de piment vert finement haché
¼ de tasse d'échalotes finement hachées
¼ de tasse de mayonnaise
1 cuil. à table de moutarde
16 tranches de viande froide (desserte d'un rôti, poulet, dinde, saucisson ou pain de viande, de conserve)
Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients excepté la viande, le sel et le poivre. Pour chaque sandwich, utiliser 1 tranche de viande, la saupoudrer généreusement de sel et de poivre et la recouvrir de 3 cuil. à table de la garniture. (Environ 3 tasses de garniture: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

ROSBIF ET FROMAGE BLEU

¼ de livre de fromage bleu, écrasé
1 paquet de 4 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
1 cuil. à table de beurre ramolli
1 cuil. à table d'oignon râpé
1 ½ cuil. à thé de sauce Worcestershire
1 cuil. à table de crème
½ de cuil. à thé de sel
16 tranches de rosbif froid
Sel et poivre

Travailler, en un mélange lisse, le fromage bleu, le fromage à la crème, le beurre, l'oignon, la sauce Worcestershire, la crème et ½ de cuil. à thé de sel. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur plusieurs heures. Laisser la garniture se réchauffer à la température de la pièce avant de l'utiliser. Pour chaque sandwich, utiliser 1 cuil. à table du mélange et 1 tranche de rosbif saupoudrée de sel et de poivre. (Environ 1 tasse de garniture: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

CONCOMBRE ET FROMAGE

1 livre d'un fromage fondu, râpé
1 tasse de concombre pelé, épépiné et finement haché
½ tasse de cacahuètes salées, hachées
½ tasse de radis, finement hachés
Approximativement ¾ de tasse de mayonnaise

Mélanger tous les ingrédients en utilisant juste assez de mayonnaise pour que la préparation soit bien liée sans être trop molle. Utiliser 3 cuil. à table de cette garniture pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

SALAMI ET HARICOTS NAINS

12 onces de salami, haché (environ 2 tasses)
1 boîte de 14 onces de haricots nains (kidney beans), égouttés et écrasés
½ de tasse de sauce au piment rouge (chili sauce)
4 cuil. à thé d'oignon finement haché
1 cuil. à table de moutarde
½ cuil. à thé de poudre de piment rouge (chili powder)
¼ de tasse de piment vert finement haché

Mélanger tous les ingrédients et utiliser 3 cuil. à table du mélange pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

FROMAGE ET BOEUF DE CONSERVE

2 tasses de cheddar fort, râpé
1 boîte de 12 onces, ou 2 tasses, de boeuf épicié (corned beef), finement haché
¼ de tasse de sauce au piment rouge (chili sauce)
¼ de tasse de mayonnaise
½ de tasse de légumes sucrés marinés au vinaigre, hachés, ou de relish sucré, égoutté
3 cuil. à table de pimento, de conserve, haché
1 cuil. à table de moutarde
½ cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poudre d'oignon

Mélanger tous les ingrédients et utiliser 3 cuil. à table du mélange pour chaque sandwich. (Environ 3 tasses: quantité suffisante pour 16 sandwiches)

Réchauffe et soulage rapidement

- douleurs arthritiques
- douleurs rhumatismales
- courbatures et frissons de la grippe
- muscles endoloris

Restez actifs. Sentez-vous mieux. DEEP HEAT pénètre profondément. Il réchauffe, calme, et détend pendant des heures.

Mentholatum®
deep heating

à chaleur pénétrante
onguent ou lotion
CHOISI PAR
L'ÉQUIPE OLYMPIQUE
DU CANADA



LE GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR

Si vous en cultivez déjà ou si vous songiez à le faire, voici enfin le manuel que vous attendiez.



- Le livre décrit en détail plus de 100 plantes diverses, leur lieu d'origine, le manière de les faire pousser et de les soigner. Il identifie chacune par un dessin en couleur aux traits exacts.
- Il indique pas à pas comment préparer vous-même les mélanges appropriés d'argile, sable et humus nutritif — les mêmes qu'emploient les jardiniers professionnels.
- Plus de 150 vignettes hors-texte, dont plusieurs illustrent des procédés importants: imposition de couches d'air, taille des racines de plantes nouvelles, procédure appropriée de mise en pot.
- Table alphabétique complète et glossaire explicatif des termes techniques employés.
- Au total, 262 pages regorgeant de tout ce qu'il vous faut savoir pour faire pousser chez vous de belles plantes d'intérieur.

GRATIS: TROUSSE DE JARDINAGE

Postez votre commande aujourd'hui et nous vous enverrons LE GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR, au prix de \$7.95, plus la trousse de jardinage GRATUITE, en remerciement pour avoir mis ce guide à l'essai chez vous durant dix jours sans obligation de votre part.

PERSPECTIVES, P460763
C.P. 4090, PLACE D'ARMES
MONTREAL, QUEBEC H2Y 3M1

Envoyez-moi, s.v.p. exemplaire(s) du GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR, à \$7.95, plus la trousse de jardinage de géraniums GRATUITE, que je pourrai conserver même si je vous retourne le Guide en deçà de dix jours.

- Facturez-moi plus tard (plus de légers frais d'expédition)
- Chèque ou mandat ci-joint (à l'ordre de Perspectives) (L'éditeur acquitte les frais d'expédition)
- Portez à mon compte Changes ou Master Charge (plus de légers frais d'expédition)

M. Mme Mlle _____

Adresse _____

App. _____ Ville _____

Province _____ Code _____

Signature _____

Allez jouer ailleurs!

De nos jours, la visite est de plus en plus mal élevée. Vous souvenez-vous du soin que mettaient nos mères à nous préparer à "être de la visite"? Moi, je m'en souviens comme si c'était hier. C'était tellement compliqué d'aller en visite qu'il fallait en avoir drôlement envie pour nous plier au sévère entraînement qui précédait toute visite officielle chez une de nos tantes. Commençons par le commencement. Au moins une semaine avant la date prévue de la visite, nous devions en nous levant nous exercer à nous brosser les dents et à nous peigner pour arriver au petit déjeuner avec un grand sourire et un beau "bonjour ma tante, bonjour mon oncle!" sur les lèvres. Et puis, fallait manger exactement ce que mangeaient nos hôtes, y compris la soupe pleine de *mottons* de ma tante Lauréa. A l'heure du dîner et à l'heure du souper, même rituel il va sans dire. N'allez surtout pas croire que l'entraînement du parfait invité s'arrêtait à ces formalités. Les règles d'hygiène et les bonnes manières à table étaient de loin l'entraînement le plus facile.

Le plus difficile, c'était d'être moins beaux, moins intelligents et moins fins que nos petits cousins de manière à ce que nos oncles et nos tantes n'aient jamais l'impression que nous venions les "snobber" ou que nos parents voulaient leur en faire "accroire" à travers nos humbles personnes. Là-dessus, l'entraînement était d'une rigueur exceptionnelle. Dans la semaine qui précédait la visite, par exemple, si mon frère me donnait une jambette et que j'avais le malheur de riposter en lui crachant à la figure ou en lui donnant un coup de poing, j'étais immédiatement puni. En d'autres temps nous aurions été punis tous les deux, mais pas quand nous étions en instance de visite officielle:

— Je vais t'apprendre, disait ma mère, à ne pas toujours y aller oeil pour oeil et dent pour dent! Qu'est-ce qu'on va avoir l'air si tu assommes ton petit cousin parce qu'il t'a donné un croc-en-jambe?

Cette partie de l'entraînement était très pénible mais nous arrivions à nous y résigner, d'autant plus que monsieur le curé nous apprenait la même chose dans ses cours de catéchisme. En d'autres mots, à moins qu'il ne s'agisse de ton frère, tu présentes toujours l'autre joue si on te frappe. La partie la plus insupportable de l'entraînement était celle qui nous obligeait à laisser gagner nos

partenaires de jeu pour nous habituer à laisser gagner nos cousins au ballon, au drapeau, à la bataille, au Monopoly ou au 500.

— Quand on est en visite, répétait ma mère, on s'organise pour ne pas toujours avoir le pompon! Laissez gagner vos cousins de temps en temps...c'est pas si difficile, il me semble!

Voilà qui était facile à dire, mais quand il faut cacher un "2" dans sa manche ou s'enfarger soi-même avec le drapeau pour que les maudits cousins sortent vainqueurs, c'est une autre paire de manches. Pourtant, nous arrivions à le faire, pas aussi souvent que nos cousins auraient souhaité, moins souvent que maman le voulait, mais assez souvent pour que nos tantes nous trouvent bien élevés et nous invitent régulièrement. Nos tantes nous invitaient, soit! mais elles ne viraient pas tout sens dessus dessous comme nous l'avons fait pour les Olympiques.

Trouvez-moi quelqu'un qui a fait plus que nous pour ses invités? Nous leur avons construits un stade qui est le plus coûteux du monde et qui fera son gros déficit annuel pendant des générations. Nous leur avons construit deux grandes pyramides pour les loger et nous avons même poussé la gentillesse jusqu'à leur faire dessiner des meubles spéciaux afin qu'ils soient plus à l'aise. Pour les protéger, nous avons mis presque le quart de toute notre armée à leur disposition avec ses hélicoptères, ses mitrailleuses, ses jeeps et tout son équipement électronique. Pour les amuser, nous leur offrons nos meilleurs artistes et des hôtes qui sont parmi les plus belles filles du Québec. Nous parlons d'eux à coeur de jour à la télévision (11 heures par jour à Radio-Canada seulement) et à pleines pages dans nos journaux. Nous avons décoré tous les poteaux de Montréal et hissé des drapeaux par milliers en leur honneur. En fait, aussi bien le dire, nous nous sommes ruinés pour eux; nous nous sommes saignés à blanc.

Malgré tout cela, je ne serais pas surpris que la visite soit assez mal élevée pour ne pas laisser de médailles d'or à nos Québécois. Je préfère vous dire, chers athlètes de tous les pays du monde, que si vous ne trouvez pas le moyen de nous laisser quelques médailles après tout ce qu'on a fait pour vous tous, on ne fera pas de jeux Olympiques de sitôt dans notre pays. Vous irez jouer ailleurs, bande de mal élevés! •

perspectives est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques Tel. 282-2224 Montréal H2Y 1M6

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon
Directeur adjoint
Jean Bouthillette
Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Céline Legaré
Adrien Robitaille
Photographe
Denis Plain

Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires
Service artistique
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-président
Paul-A. Audet
Secrétaire
Charles d'Amour
Trésorier
Guy Pépin

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tel. 282-2120

LE NOUVEAU LIVRE DE RECETTES DE MARGO OLIVER

Voici le tout nouveau

Cuisine pour tous les jours de Margo Oliver.

C'est le livre de recettes que les Canadiens attendaient. Écrit par l'auteur des livres de recettes qui se vendent le plus au Canada.

Savoureuses recettes

On y trouve, pour la première fois groupées dans un livre, 361 recettes de ragoûts et casseroles variés, choisis par Margo Oliver: somptueux plats de réception, mets familiaux de tous les jours et plusieurs recettes faciles et économiques. Chacune élaborée dans les cuisines de Perspectives.

Comment Margo a conçu ce livre pour vous



De nos jours, ragoûts et casseroles apportent leur solution quand préparer un repas devient un problème. Simples ou élaborés, ces mets sont économiques et faciles à réaliser. On peut les préparer d'avance et c'est ainsi qu'ils s'intègrent parfaitement au mode de vie nord-américain. Ce livre est donc une sélection de recettes qui ont paru dans ma chronique: mes lecteurs et moi-même les avons particulièrement appréciées. Ce livre s'utilise également comme guide. Les cuisiniers imaginatifs feront de n'importe lequel de ces plats leur création en y substituant certains ingrédients à d'autres, certains légumes frais (en saison) et en ajoutant leur touche personnelle par l'adjonction de certaines épices et fines herbes!

Créé pour vous

Cuisine pour tous les jours a été conçu pour la Canadienne. Comme pour les deux livres précédents de Margo, chaque recette apparaît au complet sur une page: nul besoin de tourner la page pour avoir la suite. Vous voyez clairement la liste des ingrédients nécessaires avant de commencer. Donc, un livre facile à consulter contenant des recettes pour toutes occasions.



Le cadeau idéal pour tous vos amis

Edition de luxe

Cuisine pour tous les jours de Margo Oliver a un format de 8 1/2" x 11". Somptueusement illustré de 28 photographies en quadrichromie. Attrayante et robuste couverture pleine toile.

Voici quelques-unes des recettes délicieuses contenues dans ce nouveau livre:

- Boulettes sur lit de choucroute
- Ragoût de poisson
- Casserole de porc et de légumes
- Lasagnes garnies
- Jarrets d'agneau au cari
- Asperges et œufs au four
- Aubergine à la sauce tomate
- Poulet au vin rouge

Comme je sais que vous apprécierez mon nouveau livre de recettes, il vous est offert contre remboursement. Remplissez et postez aujourd'hui le coupon-commande ci-inclus. Si vous n'êtes pas entièrement satisfait, retournez le livre et vous serez remboursé. Conservez la Table même si vous décidez de nous retourner le livre. Utilisez le bulletin de commande ci-dessous.

Postez ce bulletin aujourd'hui: n'envoyez pas d'argent maintenant

A: Livres de recettes de Margo Oliver
Les Éditions Optimum Ltée
C.P. 4000, place d'Armes
Montréal, Québec
H2Y 3M1

Nom _____ PO20761

Adresse _____

App. _____ Ville _____

Prov. _____ Code _____

Signature _____

Cochez vis-à-vis le mode de paiement choisi:

- Facturez-moi après (légers frais d'expédition)
- Chèque ou mandat ci-inclus payable à Éditions Optimum (l'éditeur assume les frais d'expédition)
- Portez à mon compte Charge ou Master Charge No (Légers frais d'expédition.)

Je désire essayer Cuisine pour tous les jours dans ma propre cuisine. Je pourrai examiner ce livre — et même l'utiliser — pendant 10 jours et vous le retourner si je n'en suis pas entièrement satisfait. Veuillez m'envoyer également, GRATIS, la Table des coupes — une par exemple commandé, tant qu'il y en aura — que je garderai même si je décide de retourner le livre de recettes dans un délai de 10 jours contre remboursement. Envoyez-moi dès maintenant _____ exemplaires de Cuisine pour tous les jours à \$8.95 l'exemplaire.

GRATIS

TABLE DES COUPES de Margo Oliver

Éliminez l'à-peu-près quand vous achetez et cuisinez les viandes. Avec chaque exemplaire de Cuisine pour tous les jours, nous vous enverrons l'attrayante et pratique Table des coupes. Cette affiche décorative rehaussera l'apparence de votre cuisine tout en apportant une information détaillée sur les coupes de viande les plus usuelles: boeuf, veau, agneau, et porc. Des instructions sur les différents modes de cuisson vous feront économiser. 17" x 22".





ROTHMANS DE PALL MALL
MONDIALEMENT RÉPUTÉ DEPUIS 1890

Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.