

LE DROIT
LE MAGAZINE
Perspectives

Semaine du 3 juillet 1982 / Vol. 24 No 27

**ON Y FLÂNE AU PASSÉ
ET AU PRÉSENT
AUX COULEURS
DE LA MARINE**



ANGÈLE ET CHRISTOPHE LANDRY
**UNE VIE VOUÉE
 AUX AFFAIRES DE DIEU
 ET DES HOMMES**



■ PAR MONIQUE DUVAL

Des millions de dollars leur sont passés par les mains. Ils ont assumé des responsabilités considérables. Aujourd'hui, octogénaires calmes et sereins, la retraite pour eux n'a qu'à demi sonné. Par leur vocation religieuse et leur désir de servir, ils comptent poursuivre leur

tâche tant que Dieu leur prêtera vie et santé.

Une soeur et un frère. Elle religieuse de la communauté des Soeurs de la Charité, lui prêtre séculier du diocèse de Québec. Angèle Landry, en religion soeur Marie-de-l'Ange-Gardien; Christophe Landry, ainsi prénommé parce qu'il est né un 22 juillet, fête du saint patron des voyageurs. Ils sont respectivement âgés de 84 et

80 ans, appartiennent à une famille où l'on vit longtemps puisque le père mourut à l'âge de 85 ans et leur mère à 96. Là ne s'arrête pas ce tableau de longévité; sur les huit membres de leur famille, en plus d'eux vivent une soeur célibataire, Eugénie, 85 ans, et une autre, Philomène, 78 ans, veuve de Joseph Bélanger.

Une religieuse et un prêtre ayant consacré leur vie au service des

autres, c'est chose courante chez les personnes de cinquante ans et plus, car il fut une époque où les vocations fleurissaient et où monastères, couvents et maisons religieuses ne connaissaient pas de problème de recrutement. Mais ce qui étonne un peu et retient aujourd'hui notre attention, c'est qu'un appel de Dieu et son service se soient traduits en mission... financière! En effet, pendant 47 ans, soit de 1927 à 1974, Soeur Marie-de-l'Ange-Gardien a été économiste de l'hôpital Saint-Michel-Archange, aujourd'hui Centre Robert-Giffard, tandis que de son côté l'abbé Christophe Landry, devenu chanoine en 1965, est procureur ou administrateur du diocèse de Québec depuis 17 ans. À ce titre, il a la responsabilité ultime de l'assurance mutuelle pour les fabriques du Québec, les prêtres, les communautés religieuses, les églises, les paroisses.

Angèle et Christophe Landry ne nous cachent pas leur bonheur d'avoir oeuvré dans ce domaine, d'avoir passé toutes ces années à manipuler des chiffres, établir des états de compte, voir à la tenue des livres, faire les bilans, payer les impôts, bref s'occuper de la gestion financière d'une maison de l'importance d'un grand hôpital et d'une communauté aussi vaste qu'un diocèse.

À notre curiosité, ils répondent tout simplement et reconnaissent avoir sans doute hérité ce talent de leurs parents. Leur père, cultivateur de Saint-Alexandre de Kamouraska où a vécu la famille, avait confié assez tôt la terre à son fils Henri puis à son second fils, Joseph. Il se tourna alors, avec l'aide de sa femme, vers la vie civique et devint secrétaire-trésorier de la municipalité, assumant les mêmes fonctions à la Commission scolaire. Un des plus beaux jours de sa carrière d'homme d'affaires fut, paraît-il, cette fameuse année où ses livres enregistrèrent un surplus de 1 000 \$. Il paraît qu'on en parle encore dans la famille. C'est vrai que c'était en 1910 et nous sommes loin des milliards de nos gouvernements d'aujourd'hui.

Évoquant leur famille, Soeur Marie-de-l'Ange-Gardien et son frère le chanoine nous apprennent qu'un de leurs frères, Alphonse, a été parmi les premiers photographes aériens au Québec; c'est d'ailleurs au cours d'une mission au Lac-Saint-Jean qu'il perdit la vie à l'âge de 30 ans; il avait comme pilote le capitaine de Salaberry, descendant en ligne directe du héros de la bataille de Châteauguay.

Un autre de leurs frères, Albert,

homme d'affaires, a fondé une école d'arts et métiers à Port-Alfred puis a dirigé une école technique à Shawinigan, ville dont il a ensuite été maire. Atteint d'un cancer, il mourut en 1978, quelques semaines après que le gouvernement du Canada lui eut décerné l'Ordre du Canada, devant la date officielle d'investiture pour la lui remettre de son vivant.

Cette étonnante famille d'origine acadienne, qui a eu un arrière-grand-père qui a fourni 28 enfants à la patrie, a une descendance assurée et Angèle et Christophe Landry sont plusieurs fois tante, oncle, grand-tante, grand-oncle, ce dont ils ne sont pas peu fiers.

**«J'AIMAIS BEAUCOUP
LES ENFANTS
ET JE SOUHAITAIS
LEUR CONSACRER
TOUT MON TEMPS»**

Tous deux sont arrivés aux affaires un peu par hasard, mais doués d'aptitudes évidentes, cela va de soi. Angèle Landry, en décidant d'entrer au couvent en 1920, n'avait qu'un but avec celui de prier Dieu: enseigner, «car, dit-elle, j'aimais beaucoup les enfants et je souhaitais leur consacrer tout mon temps». On acquiesça à son désir et, son noviciat terminé, elle commença à enseigner à l'école Saint-Louis-de-Gonzague, à Québec. Mais pas pour longtemps car la santé lui fit défaut. Dans l'espoir que l'air de la campagne lui ferait du bien, on la transféra à Saint-Raymond, mais elle ne put davantage tenir. On lui propose de venir donner un coup de main à l'économiste de l'hôpital Saint-Michel-Archange. Un premier essai consista à lui faire dresser la liste des salaires et celle du temps des employés. Ce bureau, elle ne devait plus le quitter.

Ainsi, depuis 1927, elle a dirigé l'administration financière de la maison, faisant les achats, s'occupant des réparations, voyant au recrutement du personnel, assumant plus tard le poste de trésorière lorsque l'hôpital devint corporation, fonction qu'elle occupa d'ailleurs encore aujourd'hui. Un seul ennui dans tout cela. Si elle avait su, à son entrée chez les religieuses, qu'elle aurait un jour à signer autant de chèques et documents divers, elle aurait adopté un nom plus court

que celui de Marie-de-l'Ange-Gardien...

Ses réalisations les plus importantes? Sans aucun doute la construction de la clinique Roy-Rousseau, du pavillon La Jemmerais, aujourd'hui Arthur-Vallée, du pavillon Dufrost, aujourd'hui Delphis-Brochu, la reconstruction de 1940 un an après un désastreux incendie, un agrandissement en 1953. À cet imposant palmarès, il faut ajouter la mise en exploitation des terres dont sa communauté était propriétaire.

Et ce n'est pas tout. Soeur Marie-de-l'Ange-Gardien a trouvé moyen de faire construire une école d'infirmière et de suivre elle-même des cours mis sur pied, vers les années quarante, par le père Hector Bertand, s.j. Ancien aumônier militaire, ce dernier avait organisé, un peu partout dans la province, des cours d'administration hospitalière.

Pendant ce temps, son frère cadet, lui, installé dans des fonctions tout aussi lourdes de responsabilités, s'inscrivait aux cours du soir de la faculté de Commerce de l'université Laval. Cela dura cinq ans; nos aînés n'avaient certes pas peur du travail et des journées de 16 ou 17 heures.

Vicaire à Saint-Henri-de-Lévis, en Gaspésie, puis à Charny, c'est à Beauport qu'il s'est découvert des talents d'homme d'affaires. Il rend d'ailleurs hommage à deux comptables de Beauport. MM. Georges Boutet et Roland Bélanger, qui ont été, dit-il, ses maîtres en matière d'administration.

En 1952, le diocèse de Québec l'appela à diriger l'assurance mutuelle; et en 1965 il devenait procureur pour tout le diocèse. Aujourd'hui, pour ce dernier seulement, il administre un budget de 2 500 000 \$, est à la tête de 158 employés et son travail se divise en trois catégories: contentieux, pastorale, administration.

Avec leur clairvoyance et leur sens des affaires, Angèle et Christophe Landry avaient depuis longtemps prévu la laïcisation de grandes institutions jadis religieuses. Ils ne s'en offusquent pas et n'entretiennent aucun regret du passé.

Le chanoine Landry a reçu, l'an dernier, une décoration papale de Jean-Paul II pour services rendus à l'Église. Chaque jour, il se rend d'un pas allègre aux bureaux diocésains du boulevard Saint-Cyrille, tandis que sa soeur aligne encore des chiffres, dispense autour d'elle conseils et avis. Deux êtres admirables parmi des gens de chez nous. ●

VACANCES À VIE
GAGNEZ UNE ALLOCATION-VACANCES* DE 5 000 \$ PAYABLE CHAQUE ANNÉE, À VIE, PAR KODAK

ou l'un des cinq prix** de 1 000 \$ chacun, pour enseigner vos prochaines vacances ou l'un des cent merveilleux appareils à disque Kodak.

L'été, c'est la saison du film Kodak... le moment par excellence pour voyager, bronzer, s'amuser.

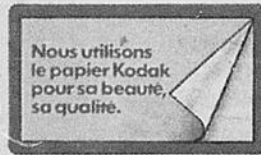
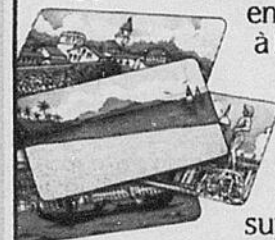
Partez du bon pied en vous approvisionnant de films Kodak et en participant

à l'excitant concours «Vacances à vie».

Oui, cet été, le film Kodak peut vous offrir beaucoup plus que de magnifiques souvenirs de vacances. Il peut vous donner la chance de gagner une allocation-vacances annuelle, à vie, ou un autre des superbes prix.

Voyez les détails ci-dessous et participez dès aujourd'hui!

Souvenez-vous... pour obtenir des photos incomparables, exigez le papier Kodak... pour sa beauté et sa qualité.



PRIX

- 1^{er} PRIX*: un prix annuel de 5000 \$ en argent comptant.
- 2^e PRIX**: l'un des cinq prix de 1000 \$ chacun, en argent comptant, pour une seule année.
- 3^e PRIX: l'un des cent appareils à disque Kodak (valeur appr. au détail: 88\$).

COMMENT PARTICIPER

Des bulletins de participation et renseignements supplémentaires sont offerts chez votre marchand photo et

chez votre photofinisseur. Pour participer, faites parvenir une preuve d'achat ou un fac-similé. Pour être déclarés gagnants, les participants dont le nom a été tiré, devront répondre correctement à une question-épreuve. Le concours s'adresse aux résidents du Canada, âgés de 18 ans et plus. Tous les droits exigibles en vertu de la loi du Québec ont été payés. Tout différend quant à la tenue du concours ou au tirage peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec. Le concours se termine le 29 octobre 1982.

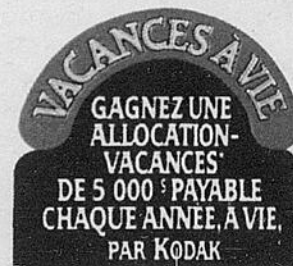
J'aimerais m'inscrire au concours «Vacances à vie». Ci-inclus, un rabat de n'importe quelle boîte de film Kodak ou le slogan «Nous utilisons le papier Kodak pour sa beauté et sa qualité» que vous trouverez soit sur une enveloppe-retour d'épreuves ou



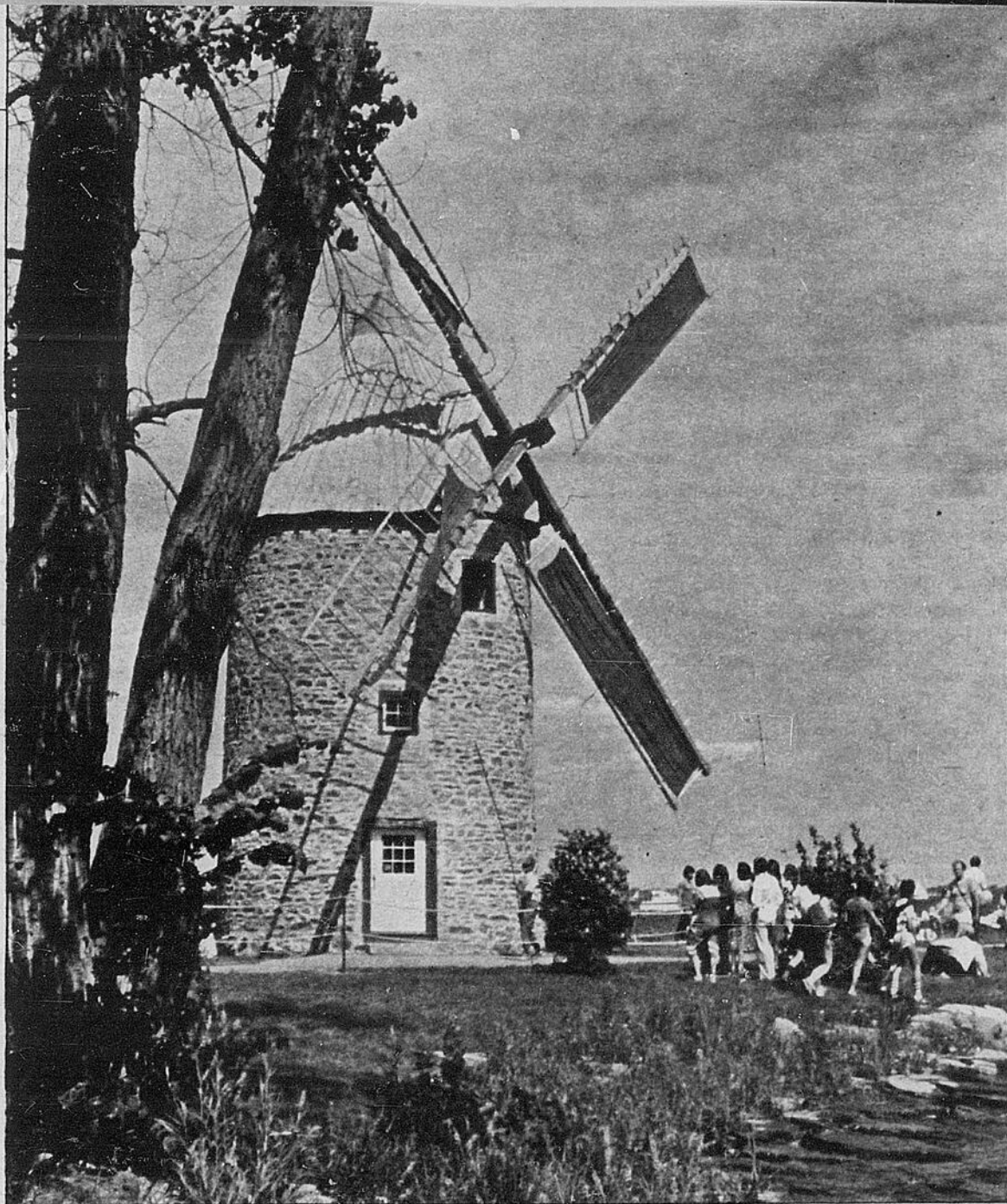
sur un encart. (Les fac-similés faits à la main seront acceptés à l'exclusion de toute reproduction mécanique. Seulement un bulletin par enveloppe).

NOM _____
 ADRESSE _____
 VILLE _____ PROVINCE _____
 CODE _____ TÉLÉPHONE _____

Envoyez à: Concours Kodak «Vacances à vie»
 C. P. 9333, Saint-Jean, Nouveau-Brunswick E2L 4V7.



L'île Perrot (et toute la presque-île de Vaudreuil) fait partie administrativement du Richelieu-Rive-Sud. Ci-contre, le moulin à vent de l'île Perrot, accessible au public.



RICHELIEU-RIVE-SUD

ON Y FLÂNE AU PASSÉ ET AU PRÉSENT

■ PAR LOUIS-MARTIN TARD

Cette belle rivière toute en courbes gracieuses, c'est le Richelieu. Née du lac Champlain, elle glisse dans sa vallée pour aller épouser, dans le mystère des îles de Sorel, le puissant Saint-Laurent. Cette rivière-femme a ses moments de tempérament ardent. Allez donc voir à Chambly la force de ses rapides qu'un barrage refrène et le canal tranquille qui permet aux amateurs de navigation de voguer des eaux laurentiennes à New York, via l'Hudson.

En sa jeunesse le Richelieu fut fort guerrier. Ses bords peuplés de bouleaux, de saules et de tilleuls ont vu passer les tribus iroquoises, les soldats envoyés par le jeune roi Louis XIV pour les subjuguier et créer des forts tout au long du cours d'eau. Il en reste des traces au fort Lennox, dans l'île aux Noix. Mais cet été à Chambly vous aurez

une surprise. Ici les bâtiments datent de 1750, c'est le seul fort intact commencé sous le régime français. Après trois années de fermeture on vient de le reconstituer tel qu'il était extérieurement à ses débuts. Intérieurement, il a été réaménagé afin de disposer de vastes salles d'expositions qui raconteront l'histoire de la vallée.

Il est bon de l'approcher par le chemin qui longe la rive à partir de l'amont. C'est une excursion romantique dans le passé. Même le paysage donne le sentiment de cheminer dans l'histoire. Entre autres demeures, le 18 de la rue Richelieu fut habité par Charles-Michel de Salaberry. On jurerait qu'il va sortir en personne de son porche, vous raconter que tout le secteur, en 1812, à cause de la guerre contre les Américains, fut transformé en un vaste camp militaire, logements pour les troupes, les cavaliers, soirées très mondaines avec les officiers dans toutes ces belles résidences encore visibles, souvent visitables. Il va tout raconter et surtout vous dire qu'eri cet été de 1982, au kiosque de renseignements, Mme Bernadette Laflamme et son équipe de guides sont à votre disposition pour vous faire un tour complet de la seigneurie de Chambly, un des circuits «patrimoniaux» de cette région riche en passé, pour vous parler des très anciennes familles établies là, les Besette, les Larreau, les Marcil, les Poirier, vous dire aussi les nombreux terrains de camping et les possibilités de fabuleuses cueillettes de fraises au moment de la saison.

Il faut reprendre le cours de la rivière et du passé. L'histoire et l'eau font un bon mélange.

Leur plus belle, leur plus glorieuse conjonction se trouve à Saint-Denis, à l'ombre du drapeau vert blanc rouge. Éternelles couleurs du Québec, celles de ses étés, de ses hivers, de ses automnes.

À Saint-Denis-sur-Richelieu, le point de départ de la visite guidée se fait au restaurant «le 1837». Il y aura des gens pour vous conduire à pied là où les Patriotes ont durement repoussé l'adversaire. On nous montre les maisons encore existantes où se sont déroulés les épisodes du combat. Face à la belle église dont la cloche a sonné le tocsin du 23 novembre 1837, une fête aura lieu cet été.

Comme les traditionnelles commémorations du souvenir se font dans la bise de l'hiver, les Dionysiens — autrement dit les habitants de Saint-Denis — organisent des réjouissances patriotiques les 7 et 8

août, celle du vieux marché reconstitué à la mode d'il y a 155 ans: vente de produits agricoles, encans et, en fin d'après-midi du 8, à Saint-Charles, autre lieu historique, une reconstitution de l'érection de la colonne de la liberté. C'est un rendez-vous.

La rivière méandreuse n'est pas seulement porteuse de passés illustres et dramatiques. Elle a des lieux pour de nombreux plaisirs. Gastronomiques?

Saint-Marc est célèbre pour ses bons restaurants. Parmi eux, l'hôtellerie des Trois-Tilleuls est une table réputée. Le trio de professionnels qui la dirige vient d'y ajouter, face à de mystérieuses îles boisées, une vingtaine de chambres rustico-confortables. Un peu plus loin, dans la vieille propriété de famille remplie de mobilier centenaire, Conrad Hanfield vous reçoit en personne, vous parle de bonne cuisine traditionnelle, avec les produits de ses fermes, et du bateau *l'Escale* amaré en face de chez lui dans la marina.

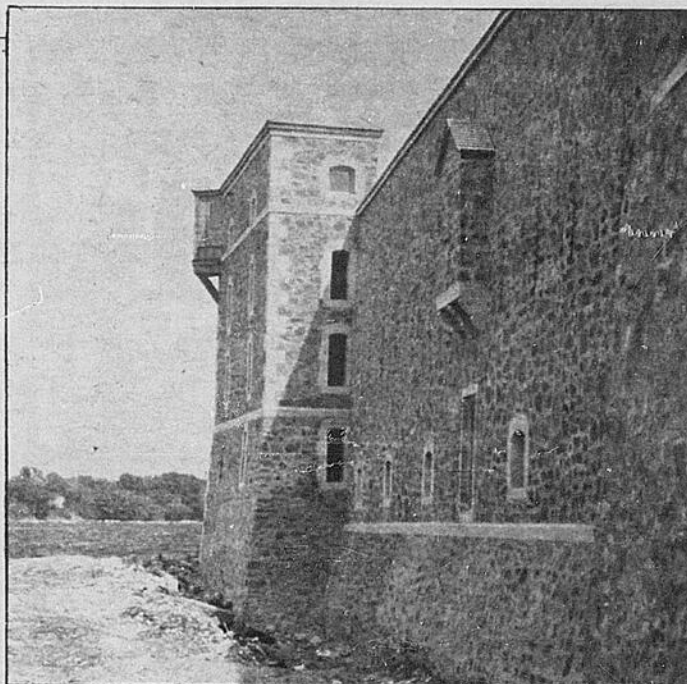
— C'est, nous dit-il, le seul bateau théâtre du Québec. Nous préparons une autre belle saison pour les 525 spectateurs qui viendront prendre place autour de notre scène flottante.

Plaisirs visuels? Rien ne vaut la vue que, de Beloeil, on a sur le village de l'autre rive, Mont-Saint-Hilaire dominé par sa montagne. Si l'on traverse, et que l'on suit des sentiers de randonnée, on trouve au sommet un centre de conservation de la nature, un lac secret, des parois d'escalade, une aire pour des départs de deltaplane. Qui dit mieux? Et toujours sur les bords du voluptueux Richelieu le manoir Campbell, la seule demeure de style Tudor de tout le Canada. La famille du regretté artiste Jordi Bonnet y vit encore. Dans l'église en face, des fresques du paysagiste Ozias Leduc, et Mont-Saint-Hilaire est la patrie du peintre Paul-Emile Borduas. Richelieu, vallée de créateurs.

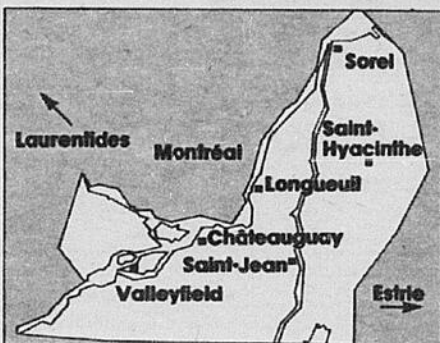
Il n'y a pas que les arts plastiques. Que de théâtres d'hiver et surtout d'été dans ce val.

Un des derniers-nés, le théâtre du Chenal-du-Moine. Vous vous en doutez, à l'orée des îles de Sorel. 810 places, nous dit Renald Bergeron, un de ceux qui l'ont créé. On y jouera cet été, écrite par Réjean Vigneault, une pièce d'actualité et d'humour «Old Orchard? Connais pas!». L'histoire de Québécois qui veulent passer leurs vacances au Québec.

En plus de leur salle climatisée, Bergeron et ses amis ont mis au point un forfait de groupe. Le plus



Le fort de Chambly, sur le Richelieu. Après trois années de fermeture on vient de le reconstituer tel qu'il était extérieurement à ses débuts. On voit ici l'une des courtines et son bastion à échauguette.



coûteux: 25\$. Outre la représentation théâtrale, il comprend une croisière dans les îles de Sorel, une visite guidée des environs et deux repas à la Grange du Survenant.

En dehors de cette organisation, chacun peut aller visiter l'archipel aux 107 îles en louant à la marina des chaloupes pour les plus lointaines ou en allant par la route à celles qui sont reliées à la terre ferme par des ponceaux.

Au-delà des deux rives du Richelieu, longuement humanisées par des chaînes de générations depuis les premiers arrivés de 1660, des plaines bien travaillées. À tous les horizons les masses de ces hautes collines d'origine volcanique dont le modèle parfait est celle de Rougemont, à tel point qu'on les appelle les Montérégiennes.

Rougemont est synonyme de pommiers. Ils étalent leurs vergers au long des pentes. Pour raconter aux visiteurs l'histoire de la pomme, du pépin à la tarte, un Centre d'interprétation. On y montre comment on les produit, on les transforme en jus et en cidre (qui fut longtemps clandestin). Au café-terrasse, on les goûte sous leurs diverses formes.

À l'autre bout de cette riche région très verte, si proche de Montréal, il faut aller sur les bords sud de l'Outaouais jusqu'au dernier vil-

lage québécois: Pointe-Fortune, où se dresse l'impressionnant barrage de Carillon. Les collines de Rigaud vous attireront. Une bonne adresse dans cette région: le rustique restaurant du Montagnard.

Au sud, très agricole, on ne voit pas que des troupeaux de vaches. À Hemmingford, le Parc safari africain: l'éléphant, le lion, la panthère, la girafe, le zèbre vivent curieusement en liberté au Québec.

Et toujours pour les curieux, jeunes et moins jeunes, le musée de l'électricité à Longueuil et le musée ferroviaire de Saint-Constant avec de vrais trains à vapeur qui marchent.

On voit comment dans cette région on a spécialement pensé aux besoins de la jeunesse. Si vous allez avec des enfants au fort du Coteau-du-Lac, qui les passionnera, arrêtez-vous aussi au musée de Vaudreuil-Soulanges. Logé dans un vieil édifice de pierre daté 1859, il renouvelle sous forme vivante ses collections, cet été: «les armes à feu au Canada français», «le mobilier traditionnel» et en plus pour les gens de tous âges des jeux éducatifs qui permettent de toucher, de démonter les objets exposés, et des diaporamas commentés sur l'histoire de la région.

Pas loin de là, même façon d'apprendre l'histoire vivante par le contact direct. Il n'existe plus au Québec qu'une vingtaine de moulins à vent (le ministre des Affaires culturelles vient d'en classer une demi-douzaine.) Celui de l'île Perrot est le seul qui fonctionne dans toute l'Amérique du Nord. (Peut-être celui de l'île aux Coudres, qui a son mécanisme, fonctionnera-t-il cet été...) Le public est admis dans la tour pour voir de près le vieux mécanisme de bois lorsqu'il tictaque allé-

grement. Dans la pièce du bas, on peut toucher la farine fraîche, la goûter, sentir le son. Les spécialistes sont là pour expliquer, faire visiter la maison du meunier, dire son histoire, montrer le centre de documentation où les enfants, grâce à des modèles réduits, vont mieux comprendre la civilisation du grain qui a permis aux ancêtres de survivre. Sur le lac passent les grands pétroliers et dans le ciel les jets de Dorval. Images variées de diverses façons de vivre.

Autour de Valleyfield, capitale québécoise de la plaisance, l'immense plan d'eau compliqué de baies, d'îles et de canaux, permet à un vaste bassin de population de s'amariner sans danger. La ville est célèbre pour ses régates (elles ont lieu le 10 et le 11 juillet). À ceux qui préfèrent des voyages nautiques plus calmes, il est offert gratuitement sur un bateau-ponton des tours de la baie Saint-François.

Au cœur de cette contrée, voici la Rive-Sud, de Beauharnois à Varennes. Ce n'est pas seulement, au gré de ses autoroutes, une série d'étonnants points de vue sur Montréal. Ce chemin fourmille de centres d'intérêt: la nouvelle base nautique de la Marjolaine et son restaurant flottant. Tout près à la frontière de Sainte-Catherine et de Candiac, la vieille maison où Mme Girard a créé la plus grosse colonie d'hirondelles pourprés du Canada, puis les croisières du bateau *la Kateri* sur la voie navigable du Saint-Laurent, la tour d'observation des écluses de la grande voie d'eau.

À La Prairie, un quadrilatère très ancien dont «Le Vieux-Fort», très belle maison, ex-bâtiment militaire rénové, devenu restaurant-théâtre doublé d'une galerie d'art et d'un magasin d'antiquités.

Richelieu-Rive-Sud, quel pays! Que de P: Passé, Plaisance, Patrimoine, Pommiers, Patriotes et Présent. Allons-y!

POUR MÉMOIRE

Les itinéraires sont nombreux sur ce grand territoire du sud de Montréal. Les hôtels, auberges, motels, terrains de camping ne manquent pas. Là où les possibilités d'hébergement sont rares, il a été créé des «gîtes du passant» où l'on offre à bon prix lit et petit déjeuner (l'un d'eux est installé dans l'ancienne gare de Mont-Saint-Hilaire)

Il n'y a pas que les routes pour visiter ce grand domaine. Il existe de nombreuses croisières.

Pour en savoir plus long, adressez-vous par téléphone, de Montréal: 873-2015; ailleurs au Québec et sans frais: 1-800-361-5405 ●

La solution: goût et douceur.

La révolution tant attendue: Accord, l'ultra-douce qui a vraiment du goût!

Pour beaucoup de gens, obtenir une cigarette ultra-douce au bon goût de tabac semblait impossible. Eh bien!...cet obstacle est désormais chose du passé avec Accord, la cigarette ultra-douce à saveur riche et satisfaisante, l'exception. De partout, les fumeurs enthousiastes nous font parvenir leurs félicitations, voyez...

«Enfin c'est vrai: une cigarette légère et qui a du goût. Bravo, vous l'avez trouvée!»

Lina Petit,
Otterburn Park

«Si je la compare à d'autres ultra-douces, il y a un monde qui les sépare.»

Jocelyne Lauzon,
Montréal

«C'est aujourd'hui qu'enfin je fume une cigarette à mon goût.»

Gérard Dumont,
Trois-Rivières

«Il était temps que quelqu'un trouve le moyen de mettre du goût dans une cigarette douce. Pour une ultra-douce, elle a un goût de vraie cigarette.»

Marcelle Deschênes,
Beloeil



«Une cigarette douce, mais qui goûte quelque chose. Enfin!»

Gilles Boivin,
Montréal

«J'ai essayé Accord et je me suis aperçu que j'avais trouvé la cigarette idéale.»

Yvon Madore,
Québec

Grâce à son mélange unique de fins tabacs de qualité,

Accord vous procure un bouquet exceptionnel de saveur et de douceur.

L'ultra-douce qui a vraiment du goût est désormais une réalité: Accord! Pas étonnant qu'elle remporte autant de succès...

Accord

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette King Size: "goudron" 3,0 mg, nicotine 0,3 mg.

Les grands boisés en milieu urbain accueillent volontiers le grand duc. Celui-ci n'est âgé que de quelques semaines. Près de la ville, on peut observer le pluvier argenté, entre autres, dans l'île des Soeurs (Montréal) et à Maizerets (Québec). Imitateur-né, le moqueur polyglotte se contente d'imiter d'autres espèces. Le pic mineur est un visiteur régulier des boisés en milieu urbain (extrême-droite).



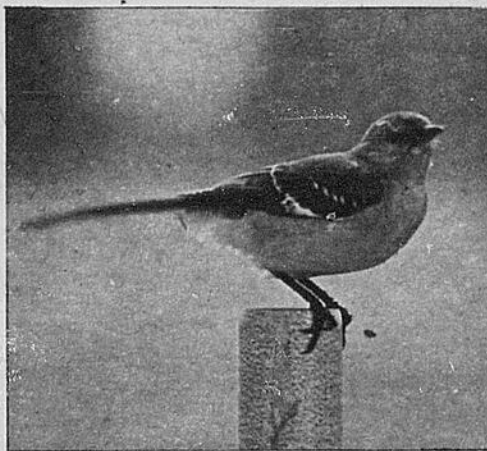
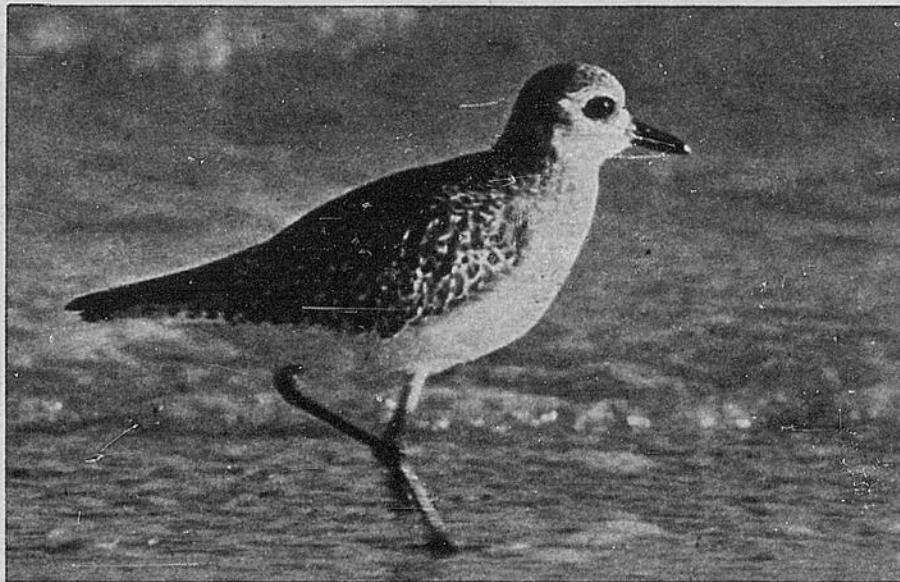
■ PAR ALAIN DEMERS

C'est fou ce qu'un oeil averti peut voir! L'autre jour, alors que je sortais du studio du photographe Michel Julien, celui-ci me dit: «Regarde, au dernier étage de l'édifice de la Banque Nationale, le faucon pèlerin dont je te parlais est encore là.» Si le spectacle vous semble banal, permettez-moi de vous rappeler que ce faucon pèlerin, membre d'une espèce menacée, nous honore de sa présence en plein centre ville de Montréal!

Puis Michel me dit avoir observé à maintes reprises une chouette rayée à l'arrière de son studio dans le vieux Montréal...

Ces cas sont peut-être isolés et

LA NATURE A BALCONVILLE



poussés à l'extrême, mais n'empêche qu'avec un peu d'observation on aperçoit de dignes représentants de la faune ailée même en milieu urbain! Il suffit de bien regarder autour de soi.

Je n'irai pas jusqu'à dire que le milieu urbain est privilégié pour l'observation des oiseaux mais, dans les limites de la ville, les possibilités sont déjà étonnantes. Quelques exemples nous aideront à écarquiller les yeux sur un nouvel aspect de notre environnement habituel.

Écartons moineaux, pigeons et goélands que l'on aperçoit souvent en pleine ville. On ne peut considérer ces espèces courantes comme des curiosités à observer. En revan-

che, les parcs boisés en milieu urbain et les espaces verts ceinturés par la ville recèlent des trésors visuels insoupçonnés. Le mont Royal en fournit l'un des meilleurs exemples. Non seulement y voit-on à l'occasion des faisans (l'une des très rares colonies à l'état libre au Québec), mais aussi des petits ducs et des grands ducs, ces hiboux dont la tête se termine par des aigrettes. C'est aussi le meilleur endroit au Québec pour l'observation des fauvettes en migration: on en dénombre alors plus de 20 espèces!

A l'île des Soeurs aussi nos chances sont bonnes de surprendre des hiboux. Autour des bois et des marais, les espèces les plus cou-

rantes sont le grand duc et le hibou des marais. Le harfang des neiges, ce hibou blanc qui nous vient du Grand Nord, y fait aussi des incursions, tandis que plusieurs espèces de canards et parfois des cormorans pataugent dans les eaux ceinturant l'île. A Saint-Laurent, dans les terrains abandonnés, la perdrix hongroise, introduite chez nous au début des années 40, semble s'installer à demeure. Se tenant en petits groupes, elles s'envolent avec fracas après s'être élancées presque sous nos pieds au milieu d'un vibrant glouglou.

A Québec, quelques observateurs se rendent d'avril à novembre se rincer l'oeil à Maizerets, près du port. Plusieurs oiseaux de rivage

fréquentent l'endroit, dont des bécasseaux, des pluviers, des chevaliers ainsi que certains oiseaux de mer tels des macreuses et des canards plongeurs au large. Dans le parc de l'université Laval, un grand duc daigne parfois se montrer; plusieurs espèces de passereaux comme mésanges, fauvettes et grives animent les arbres. La diversité des oiseaux autour des villes étonne. C'est qu'on y retrouve différents types d'habitats favorables à plusieurs espèces.

Si les abords du Saint-Laurent accueillent plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs, dont des oiseaux de rivage et des canards, les petits boisés en milieu urbain abritent des pics (pic mineur, pic flamboyant), des fauvettes et plusieurs autres espèces assez courantes, dont le merle d'Amérique, l'oriole ou la mésange. Les espaces verts plus vastes abritent les mêmes espèces en plus des hiboux.

Les terrains abandonnés jonchés de quelques arbustes abritent aussi quelques espèces intéressantes. Parmi les plus communes, citons le carouge à épauettes, le mainate bronzé, la fauvette jaune et la fauvette masquée. On note à l'occasion la présence furtive d'un moqueur polyglotte, et parfois nos pas dispersent une bande de perdrix hongroises. Ces gallinacés sont confinés au sud-ouest du Québec.

Pour éprouver du plaisir à observer les oiseaux, il faut pouvoir les voir d'assez près. Et rares sont les espèces qui se laisseront approcher suffisamment pour que l'on puisse les admirer à notre guise. C'est pourquoi une paire de jumelles s'avère un instrument très utile pour l'observation des oiseaux. Le fait de les voir de plus près vous permet alors de les identifier et c'est là que le plaisir de la découverte débute. Un bon livre d'identification, tel le *Guide des oiseaux d'Amérique du Nord*, vous permettra de vous familiariser avec ces oiseaux qui nous entourent, en plein milieu urbain. ●

C'EST NOUS LES FILLES DE LA MARINE



Page
couverture: de
Rodier,
corsaire blanc à
taille
coulissée,
pullover blanc
et cache-soleil
en tricot de
coton blanc
soutaché de
marine.
Ci-contre:
culotte et long
pullover en
tricot de coton
importé d'Italie
à rayures
marine et
rouge sur fond
blanc
(AnnaGolf).

Le bateau a pris une grande importance dans la vie des vacanciers ces dernières années et les occasions de s'habiller *marin* ne manquent pas, que ce soit pour faire de la voile ou tout simplement à la ville. Évidemment cette prolifération de vêtements d'inspiration nautique n'est pas sans ennuyer les véritables amateurs de voile puisqu'on vient d'envahir leur fief. Les superbes pulls à rayures marine et blanches qui faisaient leur fierté depuis quelques lunes sont maintenant à la portée de tout le monde. Mais la fascination exercée sur l'imagination par ceux qui naviguent a toujours existé. N'est-ce pas Edith Piaf qui chantait: «De bleu, de blanc, de rouge, il est vêtu mon matelot. Il est aussi beau qu'un drapau...»

Il ne faut donc pas se surprendre si les créateurs de mode ont utilisé cette fascination et l'ont traduite pour la clientèle dans les collections de la saison estivale. Elle se présente sous toutes les formes imaginables. Dans les couleurs d'abord: le bleu, le blanc, le rouge. Utilisés tous les trois, ou parfois uniquement comme complément du blanc. Ensuite en rayures, en imprimés, avec des motifs de bateau ou d'ancre.

Cette mode, qu'on l'appelle croisière ou marine, a ses priorités, ses vedettes, et l'une d'elles est le blazer à boutonnage doré. Il peut, encore une fois, être blanc, rouge ou marine, cela importe peu. Il se porte indifféremment avec des shorts, des pantalons corsaires, des bermudas ou avec des culottes. Il peut être accompagné de tee-shirts, mais il est plus élégant porté avec un chemisier.

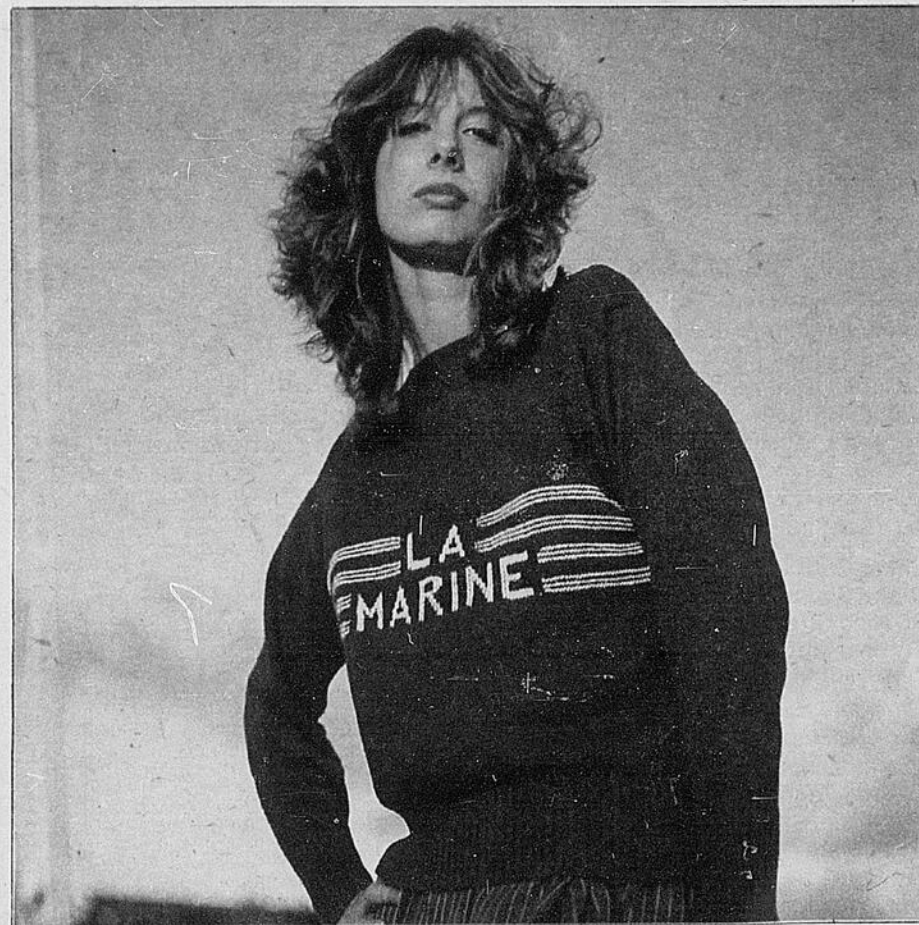
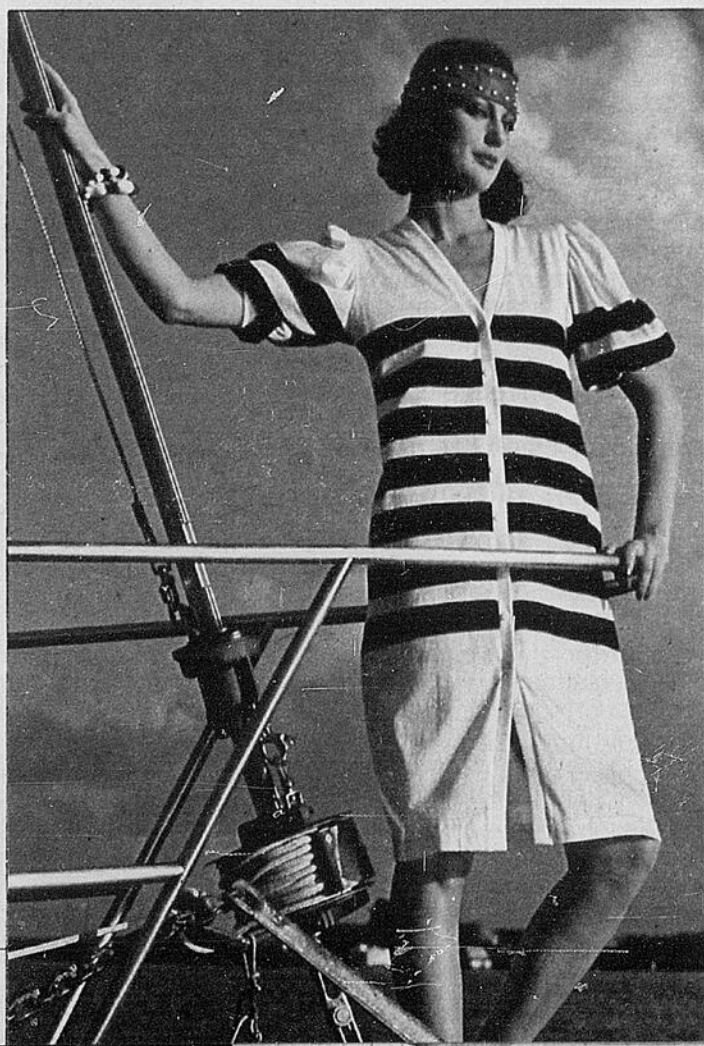
On amorce donc l'été dans une mode décontractée aux couleurs de la marine. Des shorts, des corsaires, des robes avec de grands cols marins, des bermudas et des marinières. Des cabans, pour faire comme les vrais marins, et pour celles qui ont de la chance, un vrai voilier qui disparaît à l'horizon, au coucher du soleil. ●



A gauche, corsaire et tunique en coton rayé; à droite, robe soleil en même tissu à imprimé de bateaux. Deux créations Pat MacDonagh.

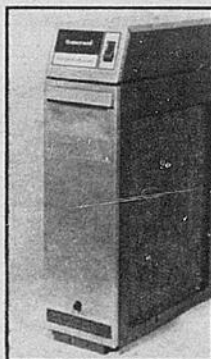
Mannequins: Suzanne Pichette • Dominique Vien • Photographié à Saint-François (Guadeloupe).

Petite robe cardigan en tricot de coton à rayures marine et rouge sur fond blanc (AnnaClub); pullover de la collection Marc Dalcy, en tricot de coton.



Adieu à l'air vicié!

Vous dépensez une petite fortune pour chauffer votre maison avec de l'air pollué, de l'air plein de poussière, de fumée et de pollen. Et comme si cela ne suffisait pas vous payez en plus pour les dommages que cet air vicié cause à vos tapis, vos tentures et vos peintures. Sans le filtre à air électronique de Honeywell, balayage, époussetage et frottage ne font que déplacer la poussière. Ce filtre fonctionne sur



tout système de chauffage à air forcé et élimine jusqu'à 98% des déchets en suspension. Vous pourrez alors chauffer votre maison avec de l'air purifié. Consultez les pages jaunes sous la rubrique chauffage-entrepreneurs ou climatisation-entrepreneurs pour trouver le spécialiste le plus près de chez vous. Renseignez-vous au sujet du filtre à air électronique de Honeywell. C'est la meilleure façon de dire adieu à l'air vicié.

Honeywell



PHOTO
PIERRE
McCANN

Président et directeur général
Albert Tremblay

Directeur de la publicité

Lorne Tregor

Chargés de comptes (Montréal)

Michel Brunette

Johanne Tessier

231 rue Saint-Jacques

Montréal H2Y 1M6

Tél. (514) 282-2224

Chargée de comptes (Toronto)

Diane Soucie

36 King Street East (4th floor)

Toronto M5C 1E5

Tél. (416) 363-8064

Président du conseil

Roger-D. Landry

Vice-président

Gaston Vachon

Secrétaire

Jean Sisto

Trésorier

Denis Lacasse ISSN 0380-6790.

Voici... 2 façons rapides de soulager la diarrhée



Nouveau! Les comprimés pratiques qui s'emportent partout.

Le liquide fiable pour la maison et le travail.

Le nom de confiance des Canadiens pour le soulagement rapide et efficace de la diarrhée.

Gardez FOWLER sous la main



UN HAÏTIEN GLOBE-TROTTER ET POLYGLOTTE

■ PAR RÉJEAN TREMBLAY

La saison dernière, Frantz Mathieu a pratiquement causé la perte du Manic de Montréal à lui tout seul. Alors qu'il ne restait que quelques minutes à jouer, que le Manic se battait encore avec l'énergie du désespoir, l'élégant libéro du Sting de Chicago s'était emparé du ballon, avait franchi le terrain d'un bout à l'autre avant de tirer le ballon derrière Bob Rigby.

C'était le but qui brisait les reins du Manic.

Et quelques semaines plus tard, Mathieu, un des plus grands joueurs jamais produits par Haïti, recevait le trophée du meilleur joueur du Soccer Bowl, le trophée le plus prestigieux du soccer professionnel en Amérique.

Son arrivée à Montréal, en retour de la vedette locale Gordon Hill, dit Gordie Baby, a non seulement solidifié l'équipe, mais elle a également réjoui les dizaines de milliers d'Haïtiens de la métropole qui adorent le soccer. Frantz Mathieu, en quelques semaines, est devenu leur idole, leur dieu du stade.

«Quand le propriétaire du Sting de Chicago est venu me dire qu'on m'avait échangé, j'ai pensé à prendre ma retraite et à retourner chez moi en Haïti. Mais quand il a ajouté que je m'en allais à Montréal, alors j'ai été très heureux et j'ai accepté avec joie. Montréal était en effet le seul endroit au monde où j'étais prêt à continuer à exercer mon métier de footballeur», raconte Frantz Mathieu en parlant de la transaction qui l'a amené au Québec.

L'homme est aussi délicat, aussi raffiné, aussi agréable que l'est l'athlète.

Né à Cap-Haïtien, deuxième ville d'Haïti, Mathieu a toujours joué au soccer. Et son talent remarquable devait lui permettre très vite d'être invité au camp d'entraînement de l'équipe nationale de son pays.

«C'est lors de rencontres internationales que j'ai été invité à signer un contrat avec une équipe professionnelle de la République fédérale

allemande où j'ai passé deux ans en 1978 et en 1979. Une expérience que j'ai particulièrement aimée», se rappelle Mathieu.

Frantz en a profité pour apprendre l'allemand. Et comme il parlait déjà couramment l'espagnol, le français et l'anglais, notre globe-trotter se sent à l'aise dans à peu près tous les pays du monde.

«J'aime Montréal, dit-il. J'aime que ce soit une ville française. Et je suis certain de me faire de nombreux amis parmi les nombreux Haïtiens qui y sont établis.»

Haïti, toujours Haïti. Frantz Mathieu n'a pas quitté la perle des Antilles pour des raisons politiques. Et même s'il ne compte plus de parenté (à l'exception d'une grand-mère) dans son île natale, il y retourne plusieurs fois par an: «Je ne suis pas intéressé à parler politique ni à louer ou critiquer le régime en place. J'aime mon pays et je suis heureux d'y retourner. Et le créole chante tellement aux oreilles...»

Le créole! C'est la langue que Frantz a apprise dans les champs, dans la rue. Un peu comme le joul ici. «Le créole, dit-il, c'est du français, ou plutôt une déformation du français. Un français dont on aurait enlevé les articles, les adverbes. C'est la manifestation d'une contre-culture folklorique qu'on ne peut goûter si on ne comprend pas l'âme du peuple.»

Célibataire, Mathieu espère connaître suffisamment Montréal et ses habitants pour apprécier pleinement ce qu'ils ont à offrir.

Surtout qu'il s'estime choyé par l'organisation du Manic. Mathieu et ses coéquipiers ont eu besoin de quelques matchs avant de s'adapter les uns aux autres, mais on a mis peu de temps à apprécier son beau talent quand il s'élance à l'attaque avec une élégance puissante, semant la confusion dans la défense adverse.

«Le soccer est bon pour l'athlète qui travaille consciencieusement. Parti de Cap-Haïtien, j'ai pu visiter plusieurs pays du monde et connaître des gens formidables. Comment ne pas être heureux?» ●

Soccer

FRANTZ MATHIEU



PHOTO DENIS BRODEUR

MATHIEU,
Frantz.
Défenseur.
29 ans.
5 pieds
11 pouces,
160 livres.

LE FESTIVAL D'ÉTÉ DE QUÉBEC

FÊTE DE L'ART ET DE LA CULTURE



Parmi ceux qui nous attendent dans le vieux Québec cette année: les Échassiers de la Baie (ci-contre, parc de l'Artillerie, 11 juillet); les Mackinaw (jardins de l'hôtel de ville, 4 juillet); la Ligue nationale d'improvisation (Théâtre du Conservatoire d'art dramatique, du 4 au 8 juillet); et le violoniste de jazz Jean-Luc Ponty (Palais Montcalm, 3 juillet).



■ PAR SIMONNE ROBERT

Quand l'étranger essaie de se représenter Québec, il voit surgir la moins américaine des villes de ce continent. Il aperçoit les maisons séculaires avant les tours de béton, les petites rues étroites avant les larges boulevards dépouillés. Il reconnaît dans Québec une qualité de vie sans égale, il est prêt déjà à succomber à son charme discret, à se laisser bercer par son rythme lent, à l'abri des trépidations modernes.

Il est vrai que son intimisme est la marque de commerce de Québec. Voici une ville qui invite à se laisser découvrir, rue par rue, pierre par pierre. A pied, en flânant, mine de rien. Une ville de surprises, d'étonnements, d'envoûtements. Une ville personnalisée, fière, sûre de ses attraits. Une ville qui ne craint pas de s'offrir.

C'est ainsi que chaque été, depuis quinze ans, Québec convie le reste du monde à une grande fête de l'art et de la culture dans le cadre de son Festival d'été qui, cette année, a lieu du 2 au 11 juillet. En 1981, quelque 750 000 personnes se sont déplacées pour assister à l'une ou l'autre des centaines d'activités, dont 150 000 pour le seul spectacle d'ouverture, sur les Plaines d'Abraham, qui mettait en vedette Diane Dufresne.

Mais ne nous trompons pas: le Festival d'été est beaucoup moins une vitrine pour les grandes ve-

dettes consacrées qu'une tribune d'expression culturelle variée et un carrefour pour les artistes et artisans d'ici et d'ailleurs.

Depuis quelques années, le Festival d'été de Québec est vraiment devenu une manifestation à caractère international et populaire où tous les arts d'interprétation sont représentés: danse classique et folklorique, musique classique, musique traditionnelle, jazz, théâtre, animation. Et, bien sûr, la chanson que, cet été, le Comité d'organisation veut privilégier comme il l'avait fait de la danse en 1981.

Le Festival d'été se déroule dans l'ambiance chaleureuse du vieux Québec, au cœur du Quartier latin, sur une dizaine de scènes, dont la principale se trouve dans les jardins de l'hôtel de ville. C'est à ce dernier endroit, en effet, qu'auront lieu, entre les soirées d'ouverture et de clôture, les soirées thématiques: le spectacle d'anniversaire de la Ville de Québec, la Journée multi-ethnique, la Journée des enfants, la Fête internationale, le Grand Bal populaire latino-américain, etc.

Comme à l'habitude, la plupart des spectacles sont gratuits et, quand ils ne le sont pas, le prix d'entrée est fort raisonnable et inférieur aux prix courants. C'est justement une des caractéristiques du Festival d'été de Québec que cette ambiance de fête populaire continue, du matin jusque tard dans la nuit, sans sollicitation autre que celle des artistes qui se produisent. Le véritable spectacle du festival, c'est l'ensemble des spectacles, l'atmosphère qui s'en dégage, les rues pavées, les cafés-terrasses remplis à craquer, les amuseurs au détour de la rue, les costumes bigarrés des Africains.

Fait nouveau cette année, le Comité d'organisation a réussi à s'associer avec une dizaine de festivals à travers le monde, de celui de Caraquet au Nouveau-Brunswick au Festival estival de Paris en passant par celui du Mexique. Ainsi, les éléments les plus représentatifs de ces manifestations seront de la grande fête de Québec. De plus, comme l'an dernier, l'Agence de coopération culturelle et technique déléguera des artistes de musique traditionnelle et populaire du Maroc, d'Haïti et de Haute-Volta. Les organisateurs peuvent aussi compter sur la présence d'artistes latino-américains venus du Mexique, du Venezuela et du Brésil. Et, bien sûr, les grands pays francophones, France, Belgique, Suisse, seront représentés, tout comme les États-Unis et quatre provinces canadiennes. ●

MAMANS PITIÉ!

Je vais me faire hair encore un peu plus. Je risque même de subir des repréailles qui me feront trouver les nuits très longues. Mais je ne peux plus me taire: il y a trop de chômeurs et la crise économique, loin de se résorber, s'amplifie. J'en ai découvert la cause il y a déjà un certain temps, mais j'espérais que les chefs d'Etat, réunis à Versailles, mettraient le doigt sur le bobo. Hélas! ils sont revenus bredouilles. Aucun ne sait quoi faire, tous confessent leur ignorance. Pendant ce temps, le président Reagan garde les taux d'intérêt perchés bien haut, croyant qu'en venant à bout de l'inflation il vaincra la crise.

Qu'on cesse de se casser la tête: les femmes sont les uniques responsables de cette crise. Je ne les accuse pas, car je suis certain qu'elles l'ignorent, comme les sept chefs d'Etat en week-end à Versailles, et comme moi jusqu'à ce qu'une véritable intuition me passe par la tête. En raison de la concordance des dates, tous les experts croient encore que la «crise du pétrole», qui a commencé en 1973 pour s'accélérer en 1974, marque le début de la dépression que nous subissons et qui s'aggravera encore si nous ne prenons pas tout de suite les mesures qui s'imposent. On a fait «erreur sur la personne», si je puis dire. Ce n'est pas le pétrole qui a sonné le déclin de notre économie, mais l'Année internationale de la femme, précédée chez nous par la création du Conseil du statut de la femme en juillet 1973, ce qui explique pourquoi le Québec est encore plus mal en point que les autres provinces.

L'année de la femme, ce fut le ver dans la pomme, la fêlure dans le pot, la brèche dans la digue. Sournoisement, sans que personne ne s'en rende compte, les deux mamelles de notre économie allaient se tarir: le bâtiment et l'automobile. Par la suite, d'autres facteurs importants de prospérité se mirent à décliner: les voyages, les boissons alcooliques, les cigarettes, les vêtements pour hommes, etc. Pour des raisons qu'on aurait eu bien du mal à expliquer si on y avait réfléchi, puisque la crise du pétrole sévissait dans ce secteur

comme dans les autres, l'industrie sportive continua de prospérer.

Je n'ai pas de félicitations à faire à nos économistes. Il ne fallait pas tellement de jarnigine pour découvrir que le prix de l'essence n'avait rien à voir avec la baisse des ventes de l'automobile. Est-ce qu'on épargne de l'essence en gardant nos «minouines» d'année en année? Non, monsieur, car elles en consomment plus que les autos neuves! Et pourquoi a-t-on cessé d'acheter des maisons neuves? Elles sont mieux isolées et coûtent moins cher à chauffer que nos taudis! Alors?

A compter de l'Année internationale de la femme, liguées ensemble, les femmes réussirent à mettre un frein à ce qu'elles appellent «la publicité sexiste». Nous en subissons aujourd'hui les conséquences, sauf dans le sport qui, traditionnellement, n'a jamais eu besoin de l'image de la femme pour faire sa publicité.

Quand les femmes restaient à la maison, l'homme, dont on connaît l'esprit chevaleresque, rêvait de la plus belle maison qui soit pour sa «reine du foyer». Le bâtiment allait. Aujourd'hui, pourquoi un mari se ferait-il mourir pour offrir à sa femme une maison dont elle sera absente la plupart du temps? Le bâtiment ne va plus. Quand la publicité assoyait sur la banquette avant d'une belle auto à ailerons une Marilyn Monroe ou une Brigitte Bardot, les gars avaient l'impression qu'avec un «char de même», ils trouveraient une fille «comme ça» et ils ne regardaient pas à la dépense. Aujourd'hui, on essaie de nous vendre des autos parce qu'elles sont sobres comme des chameaux, qu'elles durent longtemps, qu'elles tiennent bien la route. On s'en «sacre»...

Pour remettre l'économie en marche, il faut revenir à cette publicité que les femmes qualifient de sexiste et qui, en fait, obéit à l'une des plus vieilles lois du monde: pour vendre la pomme à Adam, il faut passer par Eve. Nos femmes vont-elles maintenir leur attitude irresponsable maintenant que j'ai porté à l'attention des autorités les véritables causes de la crise? Nous allons bien voir si c'est encore un «cœur de maman» qui bat dans leur poitrine!

Q. u. F.



LA RENCONTRE DE DEUX TRADITIONS



MENU

Soupe froide au
yogourt, aux
betteraves et
aux concombres
Jambonneau de
volaille, sauce
pommette
(photo)
Purée de
haricots jaunes
Gratin de
pommes à
l'érable

Arrière-plan:
Paysage de la
région
Richelieu / Rive
sud.
Coq: Jean-Yves
de Grandpré,
Notre-Dame-
du-Bon-Conseil.

Mais de quoi se nourrit-on exactement avant que la Nouvelle-France ne passe à l'Angleterre? On sait qu'il s'agit d'une alimentation basée sur l'évolution des saisons. L'été, consacré à la culture des champs et des potagers, permet de s'approvisionner amplement en grains pour le bétail et en blé pour la farine et le pain. À l'arrière-saison, écrit de Bougainville, on fait «ses provisions d'herbages et de légumes pour tout l'hiver et ses provisions de viandes qui, étant gelées, se gardent trois ou quatre mois». Aux légumes et aux fruits frais de l'été, l'habitant ajoute le régime carné qui le soutient pendant tout l'hiver. Les viandes sont généralement bouillies ou braisées et le temps de cuisson infini, puisqu'elles mijotent à longueur de jour sur le poêle. Ce détail impressionne tous les visiteurs étrangers qui trouvent chez l'habitant une table savoureuse et des plats odorants. La viande, lorsqu'il n'en reste qu'un peu, devient soupe. On mange aussi du lait caillé, du pain, des volailles de toutes sortes. Toutefois, si le printemps survient brusquement, les viandes gelées sont cuites et mangées le plus rapidement possible. Il restera, en attendant l'été, le lard salé ou les pièces de viande fumée, toutes deux insensibles à la chaleur.

On connaît déjà les sucres, la mélasse et la cassonade, les thés, les cafés et les alcools, ainsi que certains fruits exotiques tels que les oranges et les citrons. Depuis Champlain, on s'approvisionne en riz, vins, fruits confits, fruits secs ou macérés dans l'alcool. Les fermes ont «veaux, vaches, cochons, couvées» et agneaux lorsque la terre et le climat le permettent.

On a dit et écrit que la rupture avec la France provoqua une pénurie d'aliments importés de la mère patrie; en réalité, une fois la paix revenue, ces produits continuèrent à entrer ici après avoir fait, bien sûr, un crochet par l'Angleterre. Le

22 septembre 1764, dans la Gazette de Québec, le marchand Guillaume Holland fait savoir à sa clientèle qu'il lui offre «d'excellents vins de Bordeaux en bouteille, du ratafia des îles, de l'eau de vie de France, de l'huile de Florence, du vinaigre en petits barils, du poivre noir, etc.» À ce qui est déjà connu viendront s'ajouter divers produits d'importation. Au chapitre des alcools, les gin, whisky, porto, sherry, détrôneront le vieux rhum des îles. Le ketchup, chutney, cari et autres produits provenant des colonies anglaises s'entasseront dans les cales des navires avec les champignons en conserve, les jambons et charcuteries, les fromages de Chester et de Gloucester, la cannelle, le carvi et le girofle.

Puis les «beefeaters» qui ont leur façon toute spéciale de cuire les viandes introduisent le bifteck et le «roast-beef» sur nos tables bourgeoises. Ils y amènent du même coup la fourchette à trois fourchons qui détrône péniblement la vieille fourchette française qui n'en comptait alors que deux!

(Ce texte est le huitième d'une série de quatorze destinée à illustrer l'évolution de la cuisine québécoise. Les recettes qui suivent mettent en valeur les produits de la région Richelieu / Rive sud.)

SOUPE FROIDE AU YOGOURT, AUX BETTERAVES ET AUX CONCOMBRES

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 2 heures

Réfrigération: 2 à 3 heures

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Betterave		
<i>fraîche</i>	500 g	1 lb 2 oz
Beurre	45 ml	3 c. à table
Poireau		
<i>émincé</i>	250 ml	1 tasse
Sel	5 ml	1 c. thé
Poivre	2 ml	½ c. à thé
Eau	3 l	2½ pintes
Concombre		1
Yogourt		
<i>nature</i>	500 ml	2 tasses
Sel		au goût
Poivre		au goût

MÉTHODE

ÉPLUCHER les betteraves et les couper en tranches.

FAIRE FONDRE le beurre, ajouter les poireaux et les betteraves.

ASSAISONNER

AJOUTER l'eau et cuire à feu moyen pendant environ 2 heures.

15 MINUTES avant la fin de la cuisson, ajouter le concombre épiné et coupé en morceaux.

Passer ensuite le tout au mélangeur. Mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

AU MOMENT de servir, ajouter le yogourt à la soupe froide en mélangeant bien.

VÉRIFIER l'assaisonnement.

JAMBONNEAU DE VOLAILLE, SAUCE POMMETTE

Préparation: 40 minutes.

Cuisson: 25 minutes.

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Cuisses de poulet		
<i>(petites)</i>	12	
Sel	5 ml	1 c. à thé
Poivre	2 ml	½ c. à thé
Huile	30 ml	2 c. à table
Beurre	30 ml	2 c. à table
Carottes en dés	60 ml	¼ tasse
Céleri en dés	60 ml	¼ tasse
Poireau en dés	75 ml	½ tasse
Bouillon de		
<i>volaille</i>	500 ml	2 tasses
Gousse d'ail		1
Sauce:		
Pommes	6	
Beurre	30 ml	2 c. à table
Sel		au goût
Poivre		au goût
Crème à 35%	125 ml	½ tasse
Jaunes d'oeufs		3

MÉTHODE

À L'AIDE d'un couteau, dégager complètement l'os du gras de cuisse et aux deux tiers l'os du pilon en pratiquant une incision sur la face intérieure de la cuisse. Ne pas percer la peau sur sa face extérieure. À l'aide d'un gros couteau, sectionner l'os du pilon. Enlever soigneusement les petits morceaux d'os.

ASSAISONNER l'intérieur des cuisses. À l'aide d'une aiguille et de ficelle, brider les cuisses en cousant la peau de façon à lui donner l'aspect d'un petit jambonneau.

LES FAIRE COLORER, côté peau en premier, dans l'huile et le beurre fondu. Mettre les cuisses de côté.

FAIRE SAUTER les légumes dans la même casserole. Dégraisser la casserole. Déposer les cuisses sur les légumes.

MOUILLER avec le bouillon de volaille.

AJOUTER la gousse d'ail. Faire mijoter 1 ou 2 minutes. Couvrir et cuire au four à 190° C (375° F) pendant environ 25 minutes. Retirer les cuisses de la casserole. Retirer les ficelles. Garder les cuisses au chaud. Passer le jus de cuisson au chinois fin.

Sauce:

ÉPLUCHER les pommes et les couper en morceaux.

LES FAIRE étuver au beurre. Dégraisser la casserole.

Mouiller avec le jus de cuisson. Faire mijoter pendant 10 minutes. Passer le tout au mélangeur.

Faire mijoter la sauce quelques minutes.

VÉRIFIER l'assaisonnement.

LA RETIRER du feu et y incorporer la crème battue avec les jaunes d'oeufs.

Napper les jambonneaux de sauce et servir immédiatement.

Garnir avec des quartiers de pommes sautées au beurre et égouttées (facultatif).

PURÉE DE HARICOTS JAUNES

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Haricots		
<i>jaunes en</i>		
<i>tronçons</i>	750 ml	3 tasses

Jaunes d'oeufs		3
Crème à 35%	125 ml	½ tasse
Sel		au goût
Poivre		au goût
Estragon séché	5 ml	1 c. à thé
Cheddar fort râpé		au goût

MÉTHODE

CUIRE les haricots à l'eau salée bouillante pendant 10 minutes.

PASSER AU MÉLANGEUR avec les jaunes d'oeufs et la crème.

SALER, poivrer et ajouter l'estragon.

PARSEMER de cheddar râpé et gratiner au four pendant 10 minutes.

GRATIN DE POMMES À L'ÉRABLE

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 40 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Cassonade	75 ml	½ tasse
Cannelle	3 ml	½ c. à thé
Sel	3 ml	½ c. à thé
Farine à		
<i>pâtisserie</i>	200 ml	¾ tasse
Beurre	75 ml	½ tasse
Pommes	900 g	2 lb
Jus de citron		¼ de citron
Sucre	45 ml	3 c. à table
Eau	75 ml	½ tasse
Sirop d'érable	300 ml	1¼ tasse

MÉTHODE

SABLER les ingrédients secs avec le beurre.

BIEN MÉLANGER les pommes émincées, le jus de citron, le sucre et l'eau et verser l'appareil dans un moule. Recouvrir du premier mélange et cuire au four à 175° C (335° F) pendant environ 40 minutes.

SERVIR froid ou chaud avec du sirop d'érable ●

PARTICIPEZ AU CONCOURS PENTAX MG RÈGLEMENTS

1. Pour participer: Inscrivez en lettres moulées, vos nom, adresse et numéro de téléphone sur le formulaire de participation inclus dans l'emballage de l'appareil MG, ou sur un bout de papier, et joignez-y l'illustration de l'appareil MG qui apparaît sur la carte de garantie "Concours MG" ou un fac-similé acceptable fait à la main et non-reproduit mécaniquement. Faites parvenir le tout à:

Concours Pentax MG
C.P. 34202 Succursale D
Vancouver, C.B. V6J 4N1

Votre envoi doit être suffisamment affranchi et nous parvenir avant 17h le 30 septembre 1982.

2. Le premier prix: Une MGTD Roadster. Avant de recevoir cette voiture en prix, le gagnant doit prendre toutes les dispositions nécessaires quant aux assurances et à l'immatriculation, conformément à la loi.

Selon la valeur courante sur le marché, le prix de détail de ce grand prix, incluant les taxes et le coût de transport, est d'environ \$25,000.

Cinq autres gagnants recevront deux objectifs soit un Zoom 80-200 mm/f 4,5 SMC Pentax et un Grand Angulaire 28 mm/f 2,8 SMC Pentax (prix de catalogue suggéré par le manufacturier pour les deux objectifs: \$628). Si vous avez déjà acheté un de ces objectifs, ou les deux, pendant la période de promotion du 15 juin au 30 septembre 1982 chez un revendeur Pentax canadien autorisé, Pentax Canada Inc. vous remboursera le prix d'achat.

Les prix seront livrés chez les gagnants.

3. Le tirage sera fait au hasard parmi tous les formulaires de participation admissibles reçus le ou avant le 30 septembre 1982, et aura lieu le 10 octobre 1982. Les chances d'être sélectionné dépendent du nombre total de formulaires de participation reçus.

4. Le concours est ouvert à tous les résidents du Canada qui ont atteint leur majorité, sauf aux employés de Pentax Canada Inc., de ses agences de publicité, aux fournisseurs des prix et aux membres du jury du concours, ainsi qu'aux membres de leur proche famille vivant sous le même toit. Un seul prix sera octroyé par famille ou adresse. Le concours est soumis aux lois fédérales et provinciales et à la réglementation municipale.

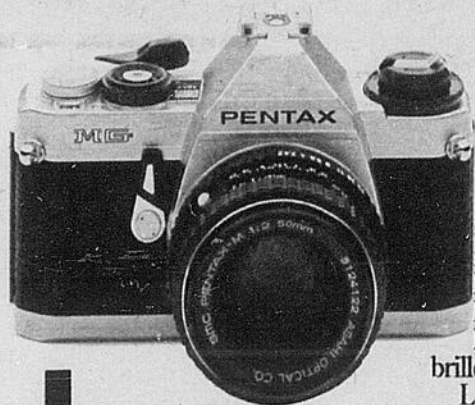
5. Avant d'être déclaré gagnant, le participant sélectionné devra d'abord répondre correctement à une question portant sur ses connaissances mathématiques, avec limite de temps, qui lui sera posée au cours d'une conversation téléphonique qui aura lieu à un moment convenu d'avance. De plus, il devra soumettre une confirmation écrite de son accord avec les règles du concours. Les décisions du jury seront sans appel.

6. En s'y inscrivant, les participants acceptent de se soumettre aux règles de ce concours et consentent à l'utilisation de leur nom et/ou de leur photographie dans toute publicité de l'organisme responsable. Pentax Canada Inc. ne communiquera qu'avec les participants qui auront été sélectionnés.

7. Pour recevoir une liste des gagnants, faites parvenir, dans les trois mois suivant la date de fermeture du concours, une enveloppe affranchie adressée à votre nom à:

Liste des gagnants du concours Pentax MG
C.P. 34202 Succursale D
Vancouver, C.B. V6J 4N1

8. Les droits exigibles en vertu des lois du Québec ont été versés. Un litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.



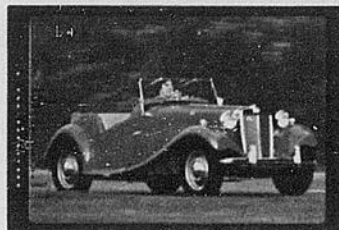
sans dispositifs onéreux ni superflus. LE PENTAX MG: EXCELLENT POUR L'AMATEUR ET LE PROFESSIONNEL. Il brille entre tous par sa simplicité.

La création purement fon-

ctionnelle du Pentax MG convient idéalement à tous ceux qui découvrent le monde merveilleux de la photographie SLR. Il suffit de faire la mise

au point. Le micro-ordinateur du Pentax MG choisit automatiquement le mode d'exposition. Vous obtenez facilement et à tout coup une image parfaite.

Dans le viseur, un "feu de circulation" exclusif à Pentax indique en vert, jaune et rouge les différentes vitesses d'obturation. Cet ingénieux dispositif



vous indique même où une photo prise à main levée serait déconseillée sans un support. Un autre avantage offert en exclusivité par Pentax.

UN APPAREIL QUI S'HARMONISE À VOS BESOINS. Le MG

peut recevoir les accessoires haute qualité Pentax. En plus d'y ajouter un flash ou enrouleur, vous pouvez choisir parmi plus de 40 objectifs

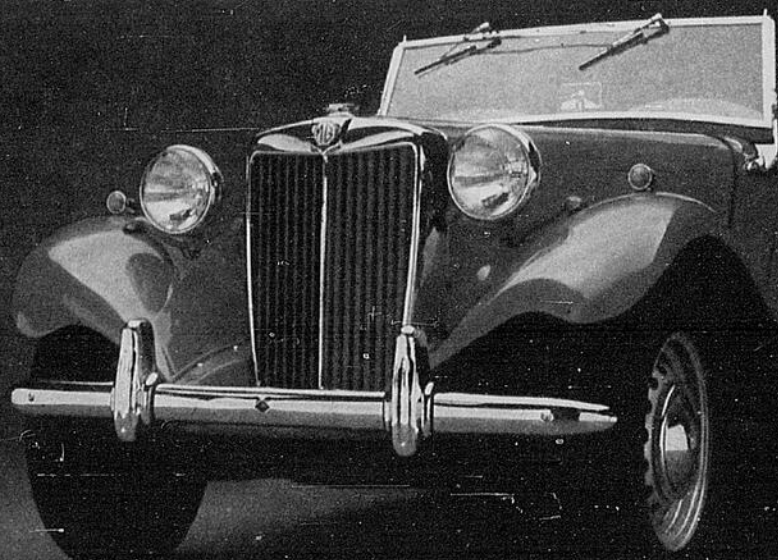
Super-Multi-Couches Pentax. Le Pentax MG s'adapte donc parfaitement à vos aspirations de viser un perfectionnement graduel. Avec un peu de chance, il pourrait même vous permettre de vous asseoir au volant de la voiture de vos rêves.

PENTAX

L'INNOVATION... POUR L'INSPIRATION

ACHETEZ UN MG AUTO.

GAGNER UNE AUTO MG.



Le gagnant du premier prix recevra une MG-TD modèle classique. Cinq autres gagnants recevront quelques objectifs dont l'un est le Zoom 80 mm-200 mm SMC Pentax et l'autre le Grand Angulaire 28 mm/f 2,8 SMC Pentax. CHAQUE APPAREIL PENTAX MG EST ACCOMPAGNÉ DE COUPONS D'UNE VALEUR DE \$45 APPLICABLES À L'ACHAT D'UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES PENTAX. Le concours débute le 15 juin 1982 et se termine le 30 septembre 1982. Vous trouverez les règlements du concours chez votre détaillant Pentax. La voiture présentée ici ne sera pas nécessairement celle décernée au gagnant comme prix.

