

perspectives

LE DROIT



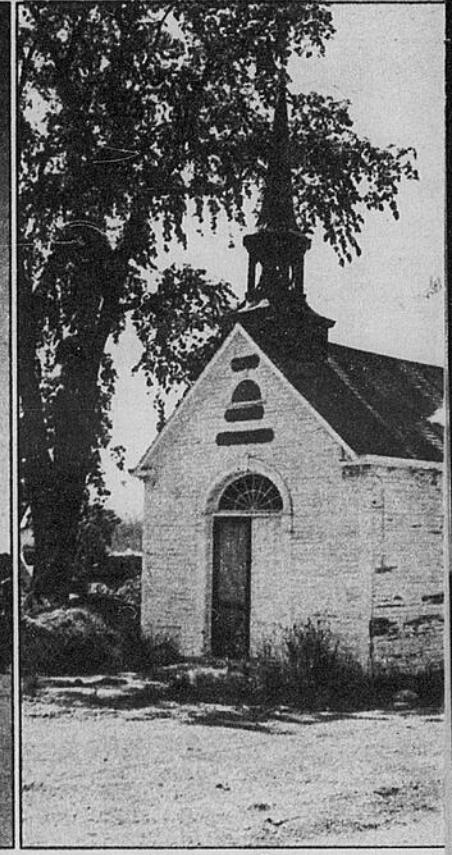
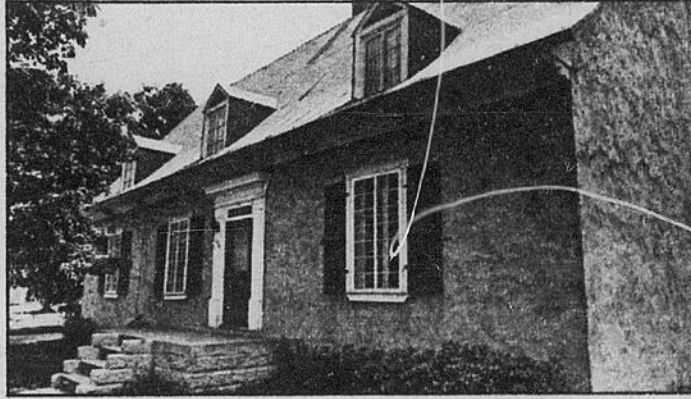
Saint-Bonaventure, après la tornade page 26

PAR GILLES BOULET ET YOLANDE LAPRISE

En naviguant sur le Saint-Laurent, il existe, rive sud, quelque part en aval de Québec, un point de repère bien connu des marins. Il s'agit d'une minuscule île, d'un "islet". Le 17 mai 1677, le comte de Frontenac concéda à Geneviève Couillard...

"...une lieue de terre de front le long du fleuve Saint-Laurent du côté du sud à commencer depuis les deux lieues réservées pour Noël Langlois en remontant le dit fleuve tirant vers ce qui appartient à la Damoiselle Veuve Amiot, avec deux lieues de profondeur dans les terres, et outre de luy accorder un islet estant dans le dit fleuve vis à vis de la dite lieue de quatre à cinq arpents environ..."

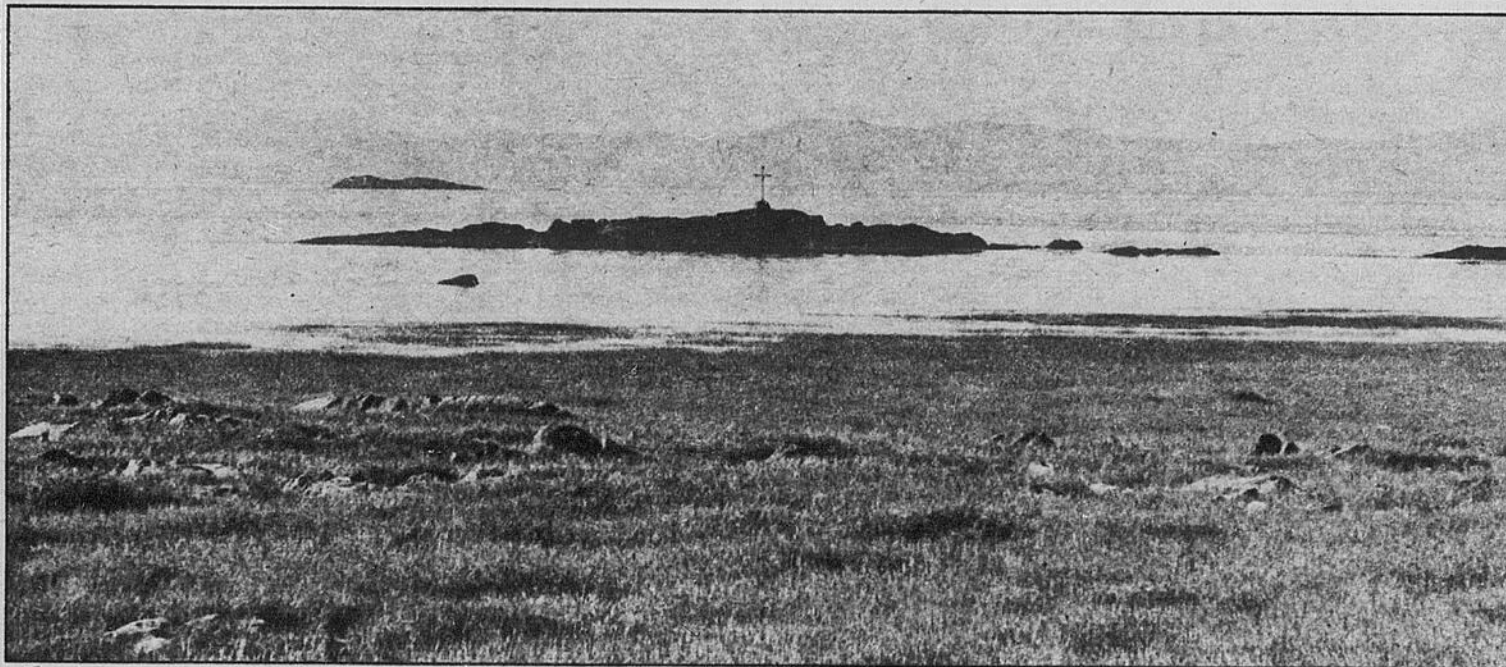
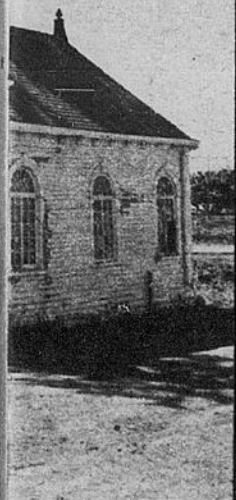
Comme l'explique Mgr Léon Bélanger, curé-historien de l'Islet-sur-Mer, "ces seigneuries étaient généralement attribuées, comme ce fut le cas de l'Islet, à de simples roturiers que le roi voulait honorer pour services rendus. Elles étaient subdivisées en un certain nombre de fermes où s'établissaient les colons. Ces derniers devenaient propriétaires Suite page 4



L'Islet-sur-Mer, berceau de capitaines



La goélette abandonnée nous rappelle, un peu tristement, que les gens de l'Islet-sur-Mer ne naviguent plus. De g. à dr., la maison Caron où, s'il faut en croire la légende, le diable serait venu danser, l'église de l'Islet-sur-Mer, la chapelle des Marins et, finalement, le rocher Panet où le diable (toujours lui) aurait aussi fait des siennes.



et de légendes



L'Islet-sur-Mer, berceau de capitaines et de légendes

du sol moyennant le paiement d'une somme minime appelée cens. Le seigneur, pour sa part, devait mettre à la disposition des colons un moulin banal, un four à pain et une prairie commune. Il était également tenu de fournir aux résidents le terrain nécessaire à l'érection de l'église, du cimetière et du presbytère." C'est donc de la seigneurie de l'Islet-Saint-Jean et d'une autre, celle de Bonsecours, attribuée à François Bélanger le 1er juillet de la même année, qu'est né l'Islet-sur-Mer.

Les années ont passé, nous nous retrouvons au début du XIXe siècle. Les Anglais sont les nouveaux maîtres du pays. La Côte du Sud, région comprise entre Lévis et la Pointe Sèche de Kamouraska, s'est, au cours des ans, peuplée et développée. On trouve là des familles nombreuses dont le principal gagne-pain est la terre. Plusieurs villages se sont construits sur la rive. Dans cette région le chêne pousse à profusion. Les Anglais, flairant la bonne affaire, commencent à construire des navires le long de la côte. Ils trouvent en ce pays matière première en quantité, en plus d'une main-d'œuvre abondante et à bon marché. On construit donc des navires qu'on charge de bois et qu'on expédie en Angleterre. Avec ce bois on construit là-bas de nouveaux vaisseaux. L'équipage de ces navires est recruté parmi la population locale.

Vers la fin du siècle, les forêts de chêne ont disparu. Mais les habitants de la côte du Sud gardent souvenir de la façon dont il faut s'y prendre pour construire un navire et le piloter. Les voies de communication par terre étant, à cette époque, pratiquement inexistantes et la quasi-totalité de la population vivant de la terre, on se sert du fleuve et du bateau qu'on a construit pour aller à Québec vendre le fruit de sa récolte et rapporter tout ce dont on a besoin. Le père à la barre, la mère aux cuisines et les enfants matelots, on hisse la voile et on met le cap sur Québec; c'est ainsi que commença l'épopée des goélettes sur le Saint-Laurent.

Mais, pour en revenir à l'Islet-sur-Mer, qu'est-ce qui fait qu'on y comptait, vers 1925, plus de 300 marins, soit plus que partout ailleurs sur la Côte du Sud? Il y a, bien sûr, le fait que, les familles étant très nombreuses, la terre ne pouvait suffire à faire vivre tous les enfants. Ayant appris très jeunes à naviguer sur le bateau du père ou d'un oncle, il est normal que plusieurs de ces enfants, ne pouvant s'installer sur la terre, se sentent attirés par la mer. Mais ce phénomène est commun à toute la Côte du Sud et n'explique pas à lui seul la proportion imposante de marins et de capitaines issus de l'Islet.

Le récit des aventures du capitaine Joseph-Elzéar Bernier, un Lisletain qui, en 1907, avec un équipage en bonne partie formé de concitoyens prit possession, au nom du Canada, de plus de 500 000 milles carrés de territoire dans l'Arctique, dut faire rêver plus d'un jeune. Le capitaine Bernier eut, à l'Islet, plusieurs fils spirituels: les Boucher, Caron, Moreau, Chalifour, Kœring, Blouin, Lavoie, Leblanc, autant de familles de marins, autant de capitaines qui, dans leur enfance, ont sans nul doute rêvé d'aventures fantastiques dans des contrées gelées.

Mais aujourd'hui, à l'Islet, que reste-t-il de cette époque glorieuse? Un musée maritime, le musée Bernier, des monuments à la mémoire des marins, quelques capitaines à la retraite, des souvenirs de voyage et un quai délabré. Les capitaines ne naviguent plus, les Lisletains ne sont plus fils de la mer. Une grande partie des villageois subsistent de leurs pensions, d'autres vivent d'agriculture, certains sont petits commerçants. La moyenne d'âge est élevée. Mais si ces gens n'ont plus la vocation maritime qui fut un temps la leur, ils n'ont cependant rien perdu d'un talent de conteur qu'avaient développé leurs pères et qui fait de l'Islet le point de départ (et parfois d'arrivée) d'une foule de légendes, qu'on peut réentendre tout au long de la côte.

Des monuments se chargent souvent de garder ces récits bien vivants dans la mémoire des Lisletains. Au large, face à l'église, s'élève une croix sur un îlot rocheux appelé le rocher Panet. On raconte qu'un jour, une jeune fille ayant vendu son âme au diable pour de "basses jouissances", ce dernier voulut aussi posséder son corps. Il en prit donc possession et l'amena sur ce rocher. Là, la pauvre fille se contorsionnait et hurlait à fendre l'âme. Les parents cachaient à la vue de leurs enfants ce spectacle horrible, et l'on dit même que plusieurs personnes perdirent la vie, terrorisées qu'elles étaient.

Un groupe de citoyens, n'en pouvant plus, alla prier le bon curé Panet

d'intervenir. Celui-ci accepta. Il prit sa canne, son canot et son chien et se dirigea vers le rocher en question. Plus il en approchait, plus la pauvre fille hurlait. Pendant ce temps, le village au grand complet, à genoux sur la berge, demandait au Seigneur de le délivrer d'un si grand mal. Arrivé au rocher, le curé se mit à réciter les prières d'exorcisme. Quand il eut presque fini, il sentit le rocher devenir mou comme l'argile. Son talon, sa canne et les pattes de son chien s'y enfoncèrent un peu, pendant que la pauvre fille, poussant un dernier grand cri, disparaissait dans l'abîme. Un peu plus tard, la mer rejeta le corps de la jeune fille sur la berge. Ce fut encore le bon curé Panet qui y alla voir. On la croyait morte, mais quelle ne fut pas la surprise du curé quand il la vit bouger! Elle ouvrit les yeux, regarda le curé Panet, une larme coula sur sa joue, et dans ses yeux brilla une lueur angélique...

L'église de l'Islet elle-même possède sa légende. On raconte que, lors de sa construction, nulle part dans la paroisse on ne pouvait trouver un cheval suffisamment fort pour tirer les énormes roches nécessaires pour constituer ses murs. Les paroissiens étaient désespérés. Un soir, le curé fit un rêve. La Sainte Vierge lui apparut et lui annonça que, le lendemain, il trouverait un grand cheval noir tout harnaché, suffisamment fort pour tirer toutes les pierres qu'on voudrait bien lui faire tirer. Mais jamais, en aucune occasion, on ne devait le débrider. Le curé se réveilla le lendemain matin, convaincu que tout cela n'était qu'un rêve et que le problème n'était pas

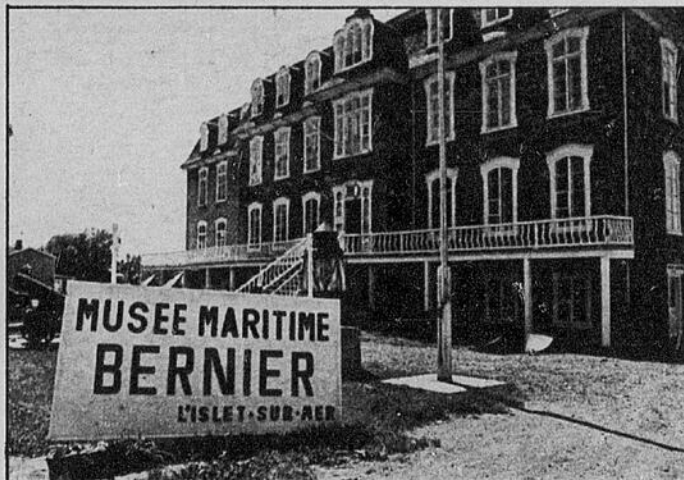
résolu pour autant. Quelle ne fut pas sa surprise, en sortant du presbytère, d'apercevoir un magnifique cheval noir, bride au cou. Encore incrédule, il le confia à un paroissien qui travaillait à la construction de l'église, lui spécifiant qu'en aucun cas il ne devait retirer la bride à cet animal.

Mais, un jour, son conducteur dut s'absenter. Il remit la bête à un ami en lui rappelant la mise en garde du curé. Malheureusement, cet individu se croyait beaucoup plus habile et meilleur connaisseur en chevaux que tout autre. Il débrida l'animal, pensant pouvoir le maîtriser facilement. Il n'en fut pas ainsi. Aussitôt débridé, le cheval partit au galop, hennissant comme un diable et renversant tout sur son passage. Il s'en fut jusqu'à l'autre bout du village, où il se jeta en bas d'une falaise, creusant ainsi une grotte qui descendait aux enfers. Après cette aventure, nul ne pouvait plus passer devant la grotte sans entendre des gémissements ou sans qu'il lui arrive malheur. On décida alors d'entreprendre une grande retraite et de planter une croix sur la falaise. Depuis ce temps, nul n'a plus entendu un son et plus rien n'est arrivé.

Une autre légende célèbre aurait eu comme décor la maison Caron. Un jeune homme de cette famille revenant d'un long voyage en mer, ses parents organisèrent une grande fête. On y invita le meilleur violoneux de la région et l'on se mit à danser et danser. Soudain, on entendit arriver une magnifique carriole tirée par un splendide cheval noir. L'homme qui en descendit, richement habillé, expliqua qu'il avait entendu dire qu'on s'amusait ferme dans cette maison et demanda la permission d'entrer danser quelques sets. On n'avait jamais vu meilleur danseur.

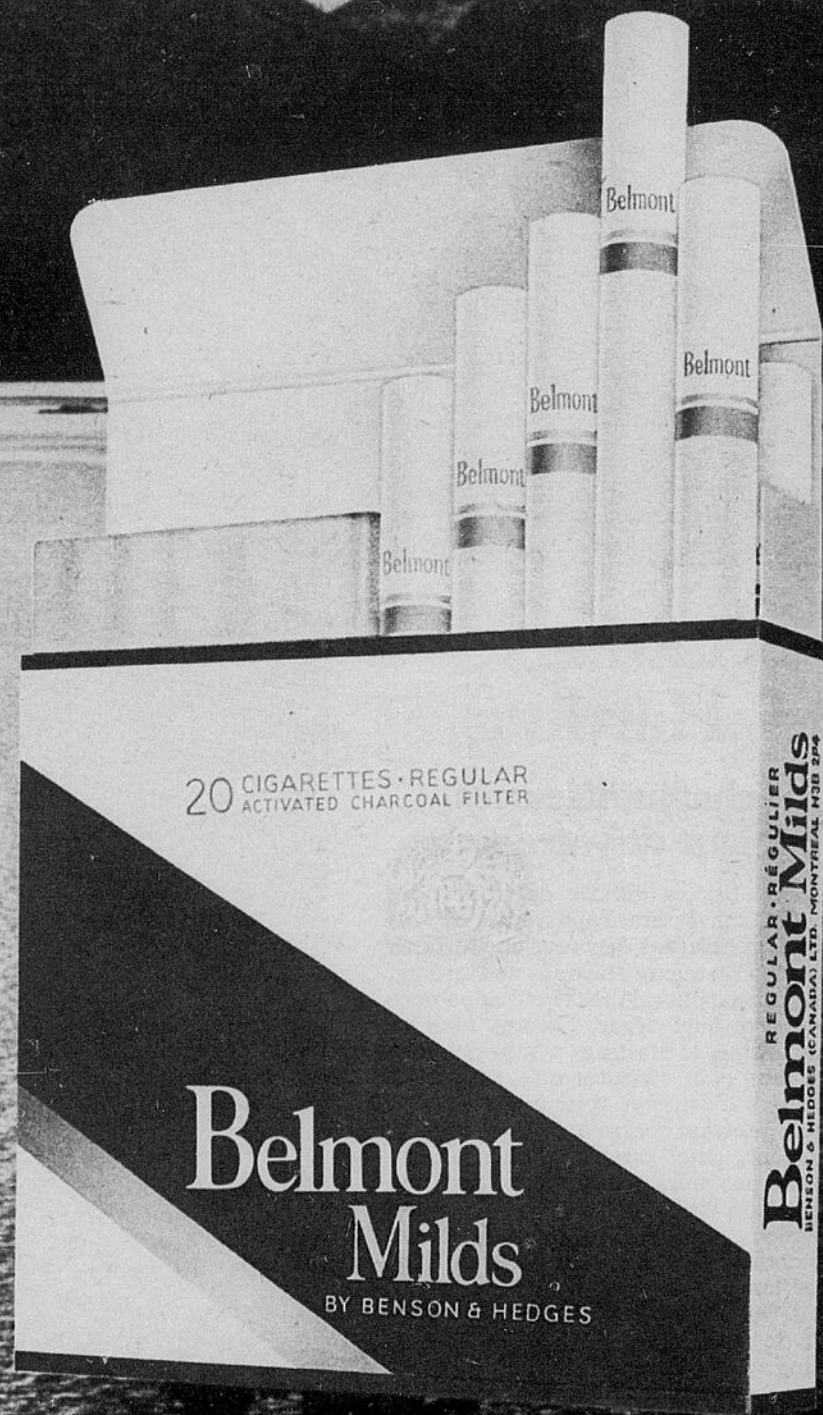
Toutefois, un bambin assis sur les genoux de sa grand-mère pleurait chaque fois que cet homme l'approchait. La grand-mère devint peu à peu soupçonneuse. Mine de rien, elle alla dans sa chambre chercher de l'eau bénite, s'approcha de l'homme et lui en lança quelques gouttes. Celui-ci poussa un grand cri, passa au travers du mur, sauta dans sa carriole et disparut!

L'Islet-sur-Mer est un village au passé glorieux. L'église, le musée Bernier, la chapelle des marins, l'architecture, tout témoigne d'un temps où l'Islet fut le berceau des capitaines et des légendes. ●



Vers 1925, l'Islet-sur-Mer comptait plus de 300 marins. Ci-dessus et à droite: les capitaines J. A. Brisebois et G. E. Goudreau. Le village, à bon droit, s'enorgueillit de son musée maritime.

La Belmont



Elle est
toute douceur...

Howe Sound, C.B. — Photographie: George Hunter

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette. Régulier: goudrons 7.0mg, nicotine 0.6mg. King: goudrons 11.0mg, nicotine 0.9mg.



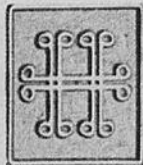
Hastings de Harding

**Un achat judicieux qui
témoigne de votre goût.**

Il est parfois difficile de trouver un tapis qui rehaussera l'apparence de vos meubles, et cela sans dépenser une fortune. Pensez à la moquette Hastings de Harding, qui est conçue pour donner belle apparence à n'importe quel décor. Comme tous les tapis Harding, le Hastings a subi de nombreux tests pour s'assurer qu'il résistera à des années d'usure et vous procurera une bonne protection contre le bruit et la perte de chaleur, deux caractéristiques importantes de nos jours. Hastings fait partie de la collection "Heritage House". Il a un merveilleux motif et se présente en un vaste choix de coloris. Son acquisition témoignera toujours de votre bon goût. Un achat de qualité de chez Harding.



Du Pont
Carpet
Nylon



**LES TAPIS
HARDING**

EN NORMANDIE
COMME AU QUÉBEC,
DES JEUNES TENTENT DE RÉPONDRE
À LA QUESTION:

QU'EST-CE QU'UN QUÉBÉCOIS?

Nita Agasse, qui a été assistante à l'École française d'été de l'université McGill, à Montréal, est Normande. Après avoir suivi cours et séminaires de littérature et civilisation québécoises à l'université de Caen pour y obtenir licence (1974) et maîtrise ès lettres (1975), elle veut en avoir le cœur net sur ce qu'est un Québécois et enquête auprès de 80 jeunes de 18 à 24 ans, la moitié des réponses venant de Montréal, l'autre de Normandie. Voici, en parallèle, quelques-unes de ces réponses. La Rédaction

PAR NITA AGASSE

Si, à sept mille kilomètres de distance, je me suis acharnée à découvrir la mentalité et l'identité des Québécois, c'est que, bien sûr, je porte au problème une attention lourde d'affectivité. Depuis le début de leur existence, les Québécois présentent (qu'on le veuille ou non) des liens de parenté étroits avec les Normands. Il ne s'agit pas là pour moi d'établir ces filiations non plus que d'étaler les tares ou bienfaits du facteur héréditaire mais plutôt, en abandonnant les visions françaises traditionnelles, de poser un regard neuf sur ce pays neuf en évitant surtout de rabâcher un passé qui a été et qui n'a d'autre valeur présente que de servir de tremplin à l'avenir. C'est donc le Québécois d'aujourd'hui et de demain qu'il me plaît d'envisager et c'est pour cela que j'ai choisi d'interroger des jeunes, les uns au centre du problème puisque Québécois ayant à assumer leur identité et leur avenir, les autres possédant l'objectivité et la tête froide apportées par l'éloignement.

Les réponses qui suivent, québécoises et françaises, se recourent très souvent, parfois se contredisent, les principaux thèmes se chevauchent et les hésitations d'un côté et de l'autre prouvent que la souche normande a bien été le même point de départ de deux lignées maintenant divergentes...

EN FRANCE

AU QUÉBEC

Canadien, Canadien français, Québécois?

"Sans nier la base culturelle et ethnique française à l'origine, le terme canadien français doit être appelé à disparaître. Un Québécois est un Québécois et non un Français ni même un ancien Français. Ce réflexe à en appeler à la France est dû à la jeunesse même du pays." (P.F.)

"Jusqu'à récemment, on croyait ne rencontrer le Québécois que dans la ville de Québec. Le Québécois, le vrai, le contemporain voit plus grand." Le Québec aux Québécois". N'est pas Québécois qui veut. Seul celui qui demeure au Québec, parle le français d'ici, croit en l'avenir d'un Québec entièrement francophone, celui-là seul peut porter l'écusson de Québécois. (M.J.C.) Un Québécois, c'est d'abord et avant tout un Canadien français. Ceux qui ne favorisent pas l'épanouissement des Québécois comme race utilisent le nom de Canadien français et j'me sens beaucoup plus Américain que Français." (J.S.O.)

Espace, nature: poète et paysan

"Le Québécois est l'homme des contrastes: exalté mais aussi replié sur sa solitude. Le réconfort vient du territoire immuable qui lui confère les bienfaits de la nature. Cet homme est fait de rudesse, de simplicité et de douceur. C'est l'être le plus angoissé, le plus vulnérable mais c'est aussi l'homme explosant de joie et d'amour (M.P.). L'espace est vaste et disproportionné par rapport à la petitesse de l'homme... Proche de la terre, le paysan canadien ne résoud-il pas le problème de son identité en assumant chacun sa condition... (C.B.) Tout Québécois cache en lui un poète. C'est un homme qui sent battre les saisons, couler les rivières." (M.D.)

"Le vrai Québécois est celui qui fume une bonne pipe assis sur sa chaise bercante, dans la cabane qu'il a construite. Il vit sur sa terre et goûte la solitude. (B.B.) Le vrai Québécois est l'homme du nord, le gars du bois. Il profite des espaces tant nécessaires à notre liberté. C'est un homme simple, calme mais impulsif, la solitude influence beaucoup son mode de vie. (J.A.) Ce n'est qu'à la campagne que nous allons retrouver le vrai Québécois... (A.B.) Le poète québécois a toujours voulu s'identifier au paysage qui l'entoure. C'était un canevas qui lui apporte les caractéristiques du Québec: la neige, les arbres, les rivières..." (S.S.G.)

Suite page 8

TOUR DU MONDE
77 Pays
10¢



Si vous rêvez de faire le tour du monde mais n'en avez pas les moyens, voici de bonnes nouvelles pour vous! Vous pouvez recevoir des timbres de 77 pays différents pour 10¢ seulement!

Fleurs exotiques, bêtes fauves, chefs-d'œuvre artistiques et une foule d'autres sujets. Vous pouvez même voyager dans l'espace et marcher sur la lune avec les astronautes!

Cette spectaculaire collection de timbres vous fait parcourir 77 pays, de l'Afghanistan à la Zambie, à travers l'Europe, l'Afrique, l'Asie, du Pôle Nord au Pôle Sud — jusqu'aux confins du globe.

Au catalogue, ces timbres valent plus de \$5.00 — nous les offrons à 10¢ seulement! Vous recevrez aussi d'autres superbes timbres pour examen gratuit. Achetez ceux que vous désirez et retournez le reste, ou retournez-les tous, avec droit de commander en tout temps. Mais la collection à 10¢, plus un catalogue illustré de 40 pages, restent à vous! Postez 10¢ aujourd'hui! H.E.Harris, Dep. H-70, Boston, Mass. 02117

Les recherches prouvent que
7 femmes sur 10 peuvent avoir

des ongles plus longs, plus beaux

Voici un nouveau traitement qui durcit les ongles. Ils ne se fendillent plus, ne s'écaillent plus. 3 semaines seulement, et vous verrez vos ongles s'allonger et se fortifier. Il vous suffit de les badigeonner de Stronger'n Longer, le nouveau traitement aux protéines qui revigore les ongles. Des expériences scientifiques pratiquées sur plus de 100 femmes ont prouvé que 70% d'entre elles ont incroyablement amélioré la beauté et la dureté de leurs ongles. Tout simplement en utilisant régulièrement Stronger'n Longer, selon les indications. Faites-vous des ongles forts et superbes! Vous trouverez Stronger'n Longer dans toutes les pharmacies. Ou encore, envoyez \$1 avec vos nom et adresse à Mentholatum, Dept. H, Ft. Erie, Ontario L2A 5M6.

SATISFACTION GARANTIE, ou argent remis.

Quoi faire en cas de diarrhée?

La diarrhée ce n'est vraiment pas drôle! C'est pourquoi l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler est depuis 6 générations l'un des remèdes les plus efficaces au Canada. Sa formule douce agit rapidement

pour soulager enfants et adultes. D'un goût agréable, elle calme sans constiper. Bref, ça marche!



EXTRAIT DE FRAISES
DES CHAMPS
DU **Dr FOWLER**

Soulagement instantané du MAL DE DENTS

Appliquez Ora-Jel... et la douleur s'en va! Des millions de personnes l'utilisent pour obtenir un soulagement rapide, sûr et durable du mal de dents. Pour un soulagement temporaire avant de voir votre dentiste, utilisez Ora-Jel

Douleurs dues au dentier?

Des gencives sensibles et irritées peuvent être aussi pénibles qu'un mal de dents. Pour soulager l'irritation causée par votre dentier, procurez-vous Ora-Jel et portez votre dentier en tout confort. Soulage rapidement.

EN FRANCE

Crise d'adolescence et restructuration

"Le Québécois ne peut ni ne sait choisir. Ses contradictions sont celles d'un peuple qui se cherche et qui a à résoudre trop de problèmes en même temps. Il a une attitude d'adolescent qui se cherche et ne se trouvera qu'avec l'indépendance. (M.C.B.) Tout être qui naît a besoin de ses parents, de ses traditions pour grandir, mais pour s'épanouir il doit tout restructurer selon son propre schéma." (Y.R.)

Péril américain et dépersonnalisation

"Rien chez le Québécois ne peut être gratuit, tout est porteur de sens: tous leurs moyens d'expression se font les défenseurs de leur identité nationale et le fer de lance de leurs revendications pour combattre la dépersonnalisation inévitable qui s'accomplit au contact de l'Autre. (F.P.) Les Québécois recourent au distinctif pour éviter la dépersonnalisation et par là privilégiant le culturel sur l'économique, ils accentuent leur aliénation. (M.C.C.) Peut-être faudrait-il, avant de réaliser l'indépendance économique du Québec, réaliser celle de la Fédération canadienne tout entière à l'égard des Etats-Unis. Après cela il s'agirait de voir si le conflit racial existe réellement." (M.C.)

"Un grand courant promulguait l'identité du Québécois. Un nouveau Québec semblait vouloir naître mais il y avait longtemps qu'il était né et cela, c'était sa crise d'adolescence. Il se sentait incompris, rebuté par ses vieux parents: la France. C'était la rage, l'adolescent en avait assez d'être prostré et de s'aliéner. (S.S.G.) Comme tout peuple adolescent, il critique et se gargarise beaucoup sans nécessairement corriger ses erreurs." (M.A.)

L'indépendance: une utopie intellectuelle?

"L'indépendance du Québec est à la fois un mouvement social souhaitable et une utopie intellectuelle. Si le peuple du Québec est indépendantiste de cœur, la raison lui commande de tempérer ce désir pour éviter des problèmes économiques. L'expérience québécoise est à rattacher au réveil des sentiments régionalistes et nationaux qui sont une expression bâtarde du désir de diversité, de révolte contre l'uniformisation, du refus de l'unicité de la structure programmée de la société nord-américaine en renforçant son autonomie et ses différences. Le danger est interne à cette tentative: danger de la secte, du nationalisme, du repli sur soi, de la satisfaction d'avoir marqué sa singularité par les différences secondaires comme pourrait le faire une société qui ne mettrait à part que sa langue et sa culture." (G.L.)

"L'homme de chez nous est porté à devenir de plus en plus le similaire de son entourage, les reflets américains influencent beaucoup notre milieu et ceci de façon exagérée. (J.A.) Les Québécois ont un mode de vie très semblable à celui des Etats-Unis dont les buts sont: évolution et production. Nous sommes des robots qui n'avons plus le sens de la vie en société. (N.F.) On se sent plus Québécois tout en s'américanisant. (S.S.G.) La séparation serait l'assimilation du peuple québécois par la gigantesque puissance américaine." (P.D.)

"Le Québec libre, ce goût d'indépendance vient plutôt d'une ancienne fierté et d'une ferme endurance, du droit de se montrer fort et non d'un réalisme sûr. (L.B.) Quel avenir aurait un Québec indépendant? L'isolement ne serait-il pas un risque de faiblesse aussi bien économique que scientifique et culturelle?" (P.D.)

Anglais, joual, français d'ici, français de France?

"Le Québécois est un être multiple pris entre son désir de conserver vivante sa langue naturelle et maternelle: le français et entre ses besoins vitaux et matériels que la seule langue anglaise peut véritablement lui assurer. (O.C.) Alors qu'ils conservent un folklore français, ils renient leur langue et parlent le joual; alors que l'unité du Québec dépend à la fois de l'économie, de la politique et de la langue, le Québécois crée un argot qui compromet cette unité. (M.D.) Ne vaudrait-il pas mieux s'occuper du problème de la misère plutôt que de s'acharner à savoir si oui ou non le français devrait être la langue officielle du Québec? Ceci est querelle d'intellectuels bourgeois." (M.P.G.) (P.B.)

"Le Québécois prouvera à tous que la langue qu'il parle est bien sa langue et non pas celle de ses voisins français; car le français de France est aux Québécois ce que le Parisien est aux Marseillais: il a une langue riche, colorée, imagée, rude aussi mais tellement chère et il la défendra toujours et plus encore. (M.J.C.) Le peuple québécois parle le français, le joual et l'anglais et il gagne sa vie en "américain". Le peuple n'a que faire des querelles touchant la langue qu'il parle ou le français qu'il devrait parler; c'est la bourgeoisie intellectuelle qui prend les armes pour défendre une langue, le peuple lui, défend sa peau. (P.D.) Le peuple québécois se débat pour sa langue, l'enjeu est la bataille pour la prise de parole." (P.D.)

Les arts: expression de l'âme québécoise

"Au Québec, la culture est enracinée dans la vie. Le Québec est jeunesse; il est création; quelque chose est en train d'y naître, peut-être une nouvelle civilisation qui résulterait d'un dépassement de contradictions à l'abord insurmontable. (M.D.) Les arts sont souvent l'expression de la recherche d'indépendance, de cette quête, de cette volonté de s'affirmer en tant que Québécois, de cette volonté de créer une civilisation spécifique. (G.L.) C'est au travers de ses souffrances que le Québécois se libère et explose; explosion de son art où on enlève enfin l'écorce pesante, le carcan du passé." (P.F.)

"La révolution culturelle a été le point de départ de l'essor de la province. (S.S.G.) Les Québécois ont quelque chose à dire, à exprimer. Ils commencent à le faire et à bien le faire à travers les arts. (M.A.) De plus en plus confiant, le Québécois pousse les barrières qui lui permettront enfin de vivre, de parler, de chanter de sa propre façon, de dire ce qu'il pense, de crier devant l'injustice, de montrer ouvertement son amour de la vie et des êtres sans que personne l'en empêche." (M.J.C.)

Le colonel Sanders a **85** ans!

Mes aides le fêtent
en offrant un casse-croûte à

85¢



2 morceaux de délicieux
poulet frit à la Kentucky
et des frites dorées



**Mardi, mercredi, jeudi
les 9, 10, 11, septembre seulement**

**OFFRE
CASSE-CROÛTE
D'ANNIVERSAIRE**

85¢

La recette du col Sanders de

Poulet Frit à la Kentucky®

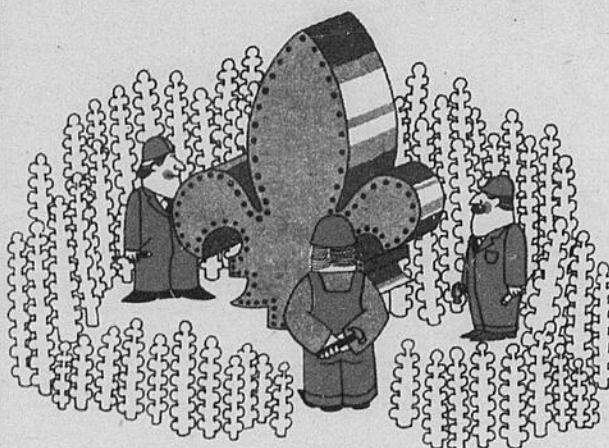
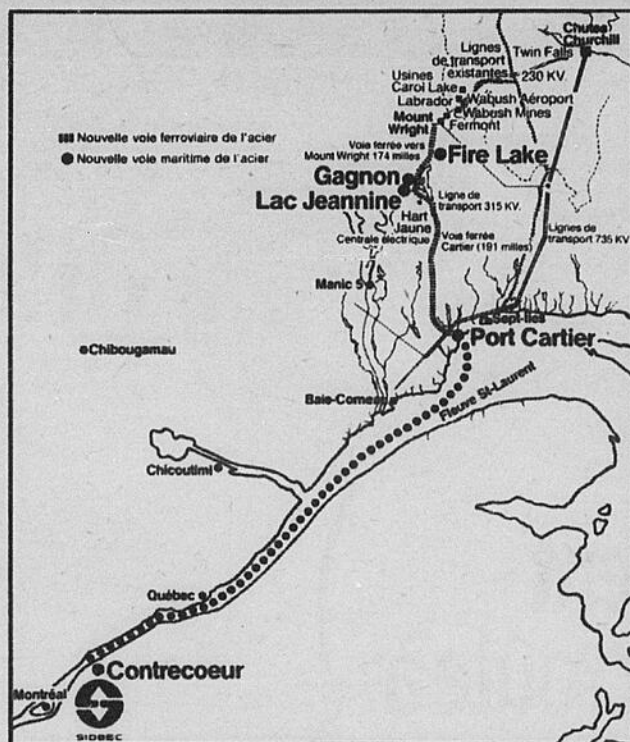
UNE COMPAGNIE CANADIENNE

Colonel Sanders et ses aides le font "bon à s'en lécher les doigts."

1

Le groupe Sidbec

La voie québécoise du fer et de l'acier



Sidbec, sidérurgie québécoise et intégrée

Le Québec dispose aujourd'hui d'une sidérurgie moderne. C'est SIDBEC, une réalité et une réalisation québécoises.

L'acier est devenu un matériau indispensable et sa suppression, du jour au lendemain, nous ramènerait au Moyen-Âge. D'une utilité universelle, il entre dans la fabrication d'une infinité d'objets, de produits et d'équipements allant des ressorts de montres aux charpentes de ponts et il sert à plus de 10,000 usages dont dépendent notre mode de vie et notre mieux-être.

On peut dire que le niveau de vie d'un peuple est étroitement lié à sa consommation d'acier. Tout pays qui veut s'industrialiser a besoin d'acier et tout pays qui veut assurer sa prospérité économique doit posséder sa propre sidérurgie.

Conscient de la nécessité absolue de disposer de cet élément essentiel à l'expansion économique du Québec, le gouvernement décida, en 1964, de donner suite aux recommandations du Conseil d'orientation économique qui suggérait la création d'une industrie sidérurgique québécoise.

Le gouvernement créa donc SIDBEC, en 1964. De ce fait — et le geste est historique — il donnait aux Québécois l'instrument légal dont ils avaient besoin pour implanter une société sidérurgique chez eux.

Mais une loi ne suffit pas pour transformer un projet en réalisation. Il faut des capitaux, des ressources et, avant tout, des hommes.

Les problèmes d'implantation furent nombreux et de taille, car il ne s'agissait pas de créer une simple aciérie mais bien une industrie sidérurgique intégrée, c'est-à-dire une industrie qui utilise comme matière première un minerai qu'elle extrait elle-même, qu'elle traite et qu'elle transforme, en passant par toutes les étapes du laminage et des divers autres procédés, en produits finis et semi-finis.

Et Sidbec sera, dès 1977, une sidérurgie intégrée, québécoise. Retraçons les étapes.

En 1960, le gouvernement du Québec confie au Conseil d'orientation économique le mandat d'étudier la possibilité d'implanter au Québec une industrie sidérurgique intégrée qui soit rentable.

L'objectif qu'il poursuit est double: répondre aux besoins d'un marché existant, celui des produits de l'acier, en exploitant nos richesses naturelles, et inciter des industries de transformation utilisant l'acier comme matière première, à s'installer au Québec.

Sidbec est créée

En 1964, le Conseil d'orientation économique soumet son rapport au gouvernement. Sidbec est créée.

Il faut d'abord former une équipe d'hommes compétents, dynamiques et audacieux, qu'on recrute chez nous, capables de prendre en main la direction d'un projet de cette envergure.

L'implantation de toutes pièces d'une sidérurgie intégrée selon les procédés classiques est complexe. La nouvelle équipe étudie diverses possibilités, dont celles de créer une nouvelle sidérurgie ou d'en acquérir une. Elle opte pour la solution qui lui paraît la plus pratique dans les circonstances.

En décembre 1968, Sidbec se porte acquéreur des actions de Dosco et devient propriétaire de quatre usines, dont trois au Québec et une en Ontario, qui formeront le noyau de la nouvelle sidérurgie que Sidbec se propose de créer. Dans un même temps, Sidbec s'assure des services d'une main-d'oeuvre qualifiée et d'un marché de quelque 450,000 tonnes de produits d'acier.

Ceci n'est toutefois qu'un début.

Comme les installations acquises de Dosco ne formaient pas une industrie sidérurgique intégrée, Sidbec dépend toujours de sources extérieures pour son approvisionnement en matières

premières et, dans une large part, en acier brut. Pour assurer son succès, il lui faut devenir autonome, intégrée et rentable. Il lui faut aussi avoir recours à une technologie d'avant-garde.

Vers l'intégration

Sidbec élabore un projet d'expansion dont l'objectif est l'intégration. Dans un premier temps, les installations acquises sont modernisées. Puis, en 1971, Sidbec construit une aciérie à Contrecoeur, une des plus modernes au monde, équipée de fours électriques qui sont alimentés en ferraille et en fer métallisé. Le fer est un minerai qu'on ne trouve jamais à l'état pur. Il doit donc être enrichi. La première étape, après son extraction, est de produire du minerai de fer enrichi sous forme de boulettes. La deuxième étape consiste à augmenter la teneur en fer de ces boulettes pour qu'elles deviennent du fer métallisé, c'est-à-dire presque pur, et qu'elles puissent ainsi être traitées directement dans le four électrique.

Deux ans plus tard, Sidbec prend en main cette opération. C'est, en effet, en avril 1973 que débute la production de la nouvelle usine de réduction à Contrecoeur où l'on transforme le minerai enrichi en fer métallisé.

En 1974, Sidbec crée une filiale, Sidbec-Feruni, qui est chargée d'assurer l'approvisionnement de Sidbec en ferraille. Le geste est conséquent, car il ne manque maintenant qu'un maillon à la chaîne de l'intégration complète: des gisements de minerai de fer à exploiter.

C'est aujourd'hui chose faite. En effet, le 19 juin dernier, le gouvernement du Québec autorisait officiellement Sidbec à réaliser son projet d'exploitation minière. Sidbec devient l'actionnaire majoritaire d'une nouvelle société qui extraira le minerai de fer, l'enrichira et le transformera en boulettes qui seront expédiées à Contrecoeur.

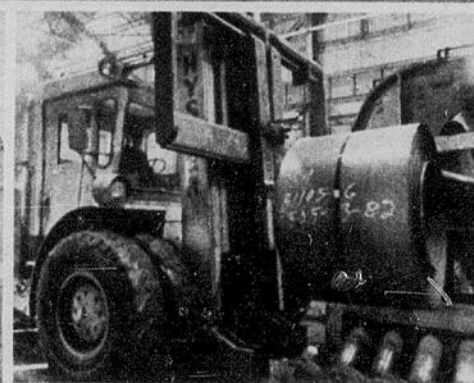
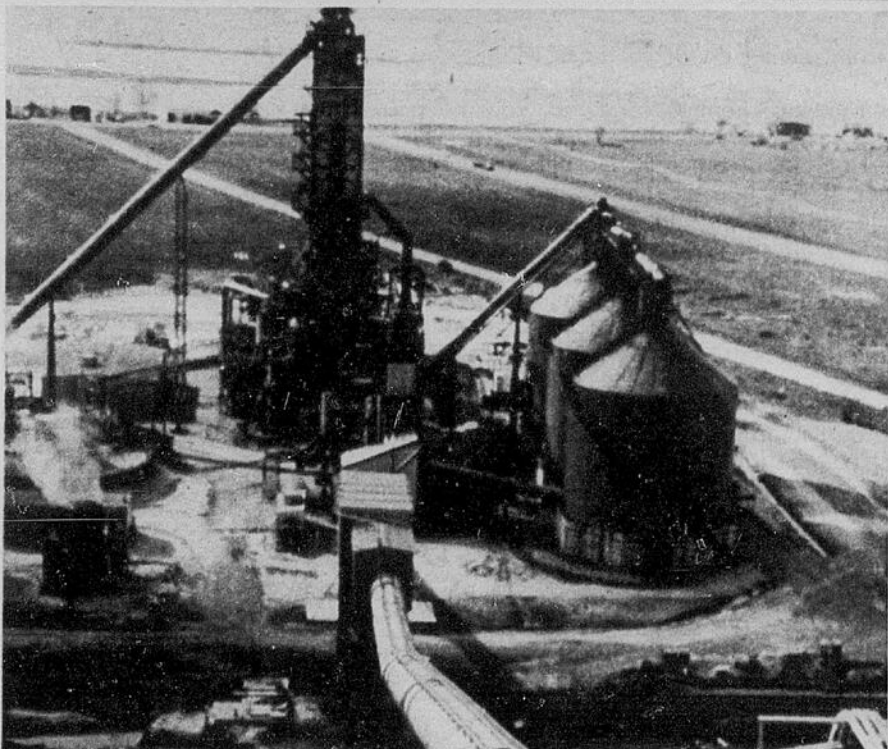
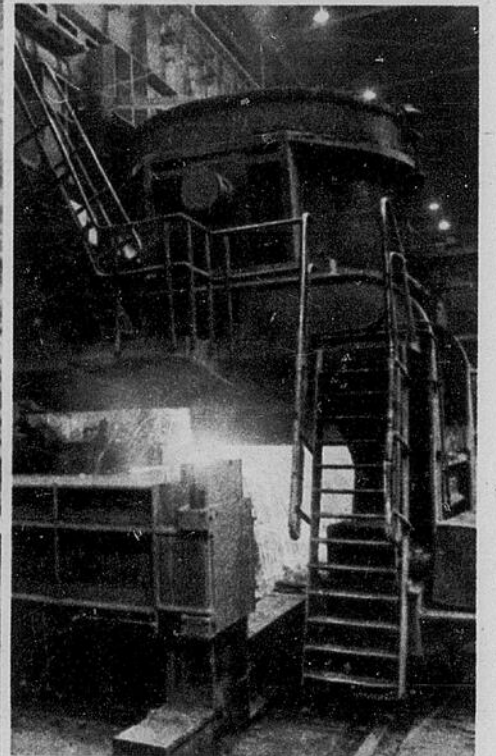
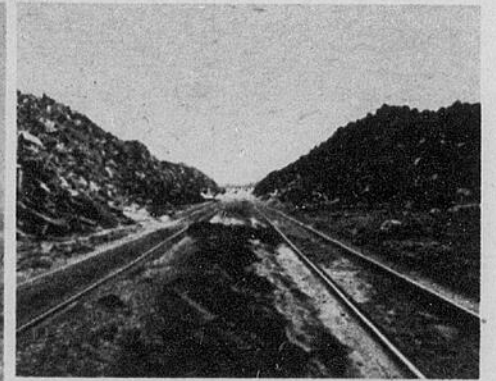
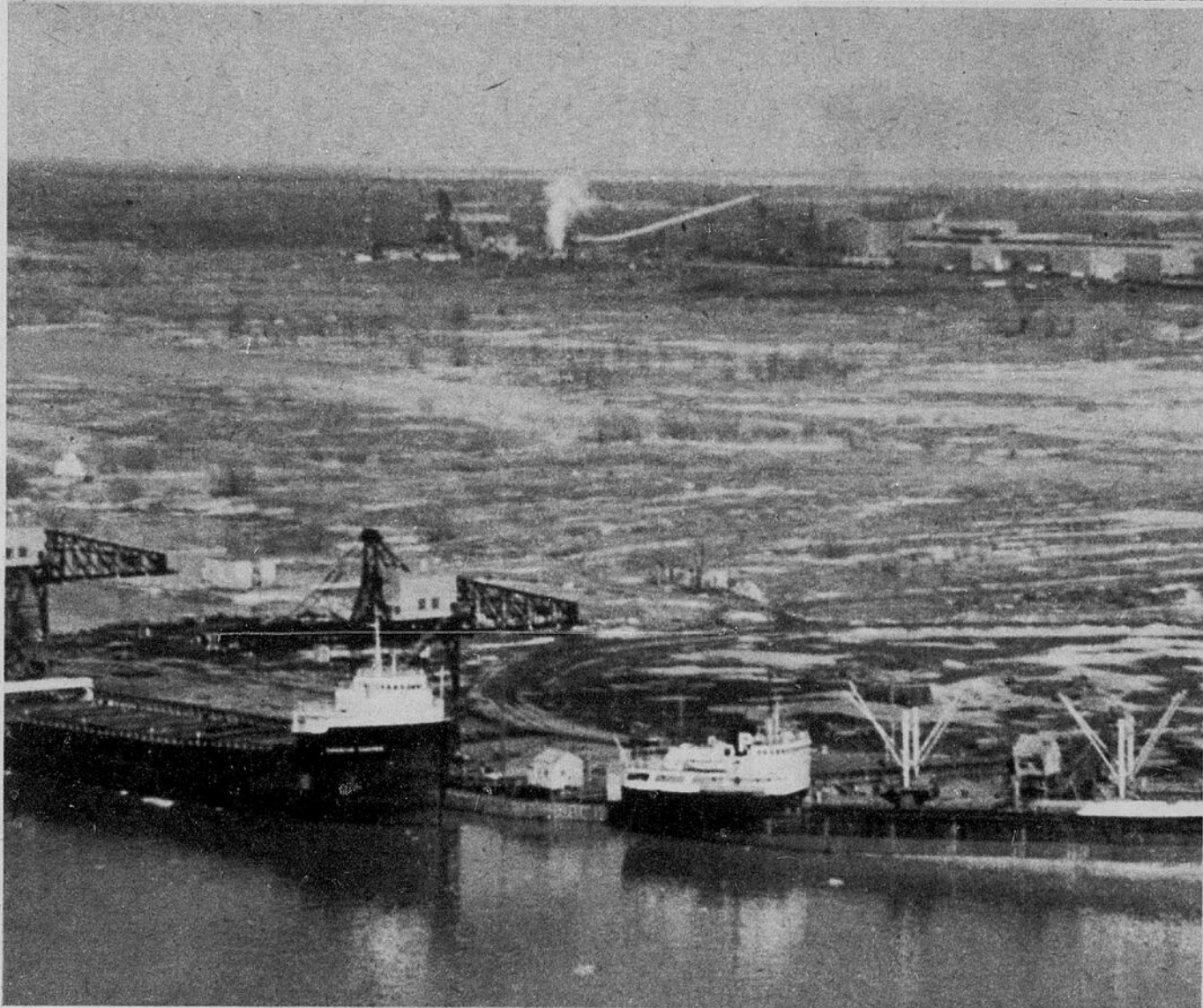
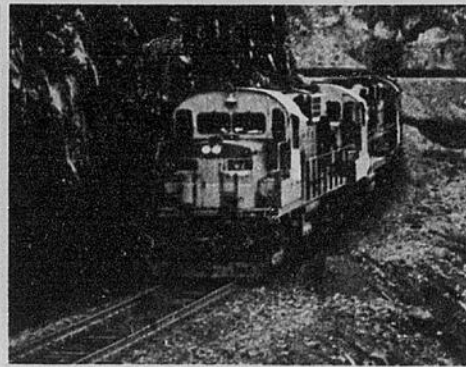
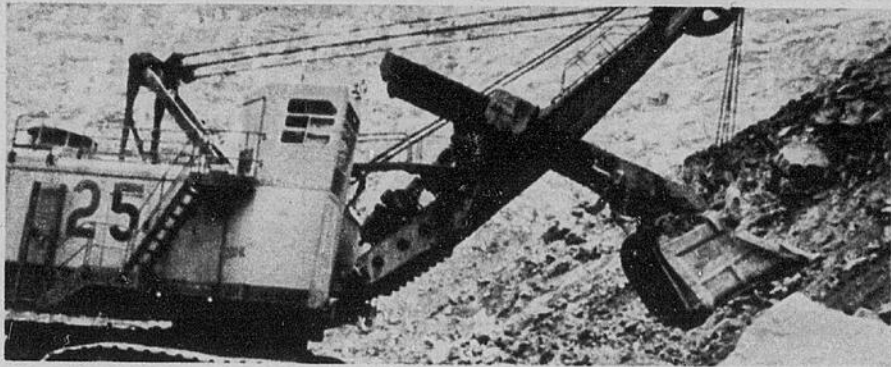
Cette nouvelle société acquiert de la compagnie Québec Cartier Mining le concentrateur primaire du Lac Jeannine où le minerai est enrichi, la ville de Gagnon, où habitent les travailleurs miniers, et les droits qu'elle détient sur le gisement de Fire Lake, un des plus riches au Québec et celui capable de répondre, dès 1977, aux besoins de production et de développement de Sidbec. La nouvelle société construira un deuxième concentrateur et une usine de bouletage à Port Cartier — les travaux sont d'ailleurs commencés depuis juin 1975 — et elle utilisera les services ferroviaires et portuaires existants.

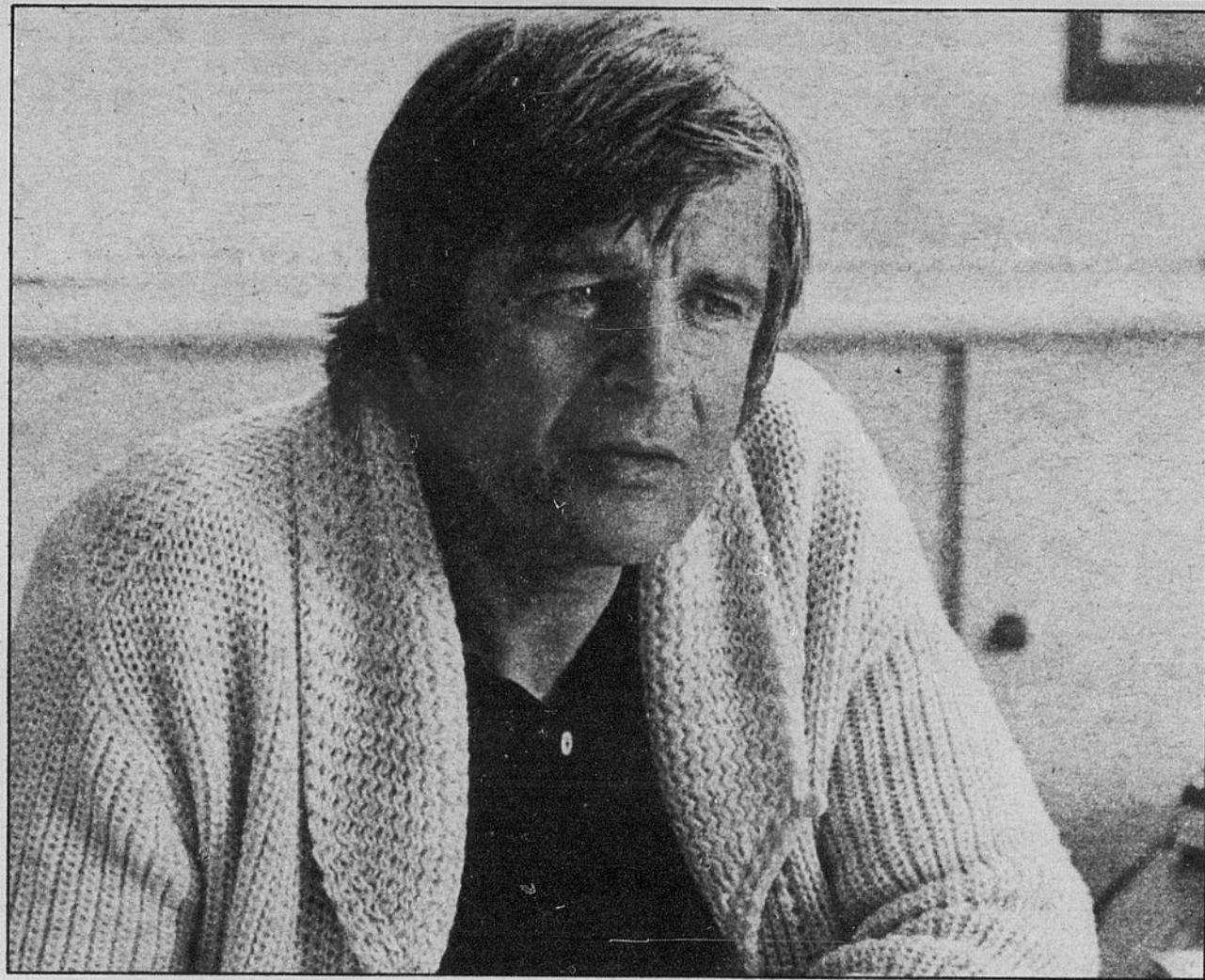
La voie québécoise du fer et de l'acier

Le Québec a maintenant établi sa voie du fer et de l'acier. De Fire Lake, où le minerai sera extrait, il sera transporté au Lac Jeannine où il sera enrichi, puis expédié par rail à Port Cartier où il sera concentré une deuxième fois et transformé en boulettes. De là, il sera expédié par bateau à Contrecoeur où il deviendra de l'acier. De Contrecoeur, cet acier sera acheminé vers les clients ou vers les autres usines du groupe Sidbec où il sera transformé en une multitude de produits finis et semi-finis utilisés dans tous les secteurs de l'activité économique.

Sidbec, sidérurgie québécoise intégrée

Sidbec deviendra donc, dès 1977, une sidérurgie totalement intégrée. Et, fait important, une industrie québécoise comptera dorénavant au nombre des sociétés qui exploitent les gisements de minerai de fer du Québec, mettant fin au paradoxe d'un état qui exporte des millions de tonnes de minerai alors que sa sidérurgie doit en importer.





GILLES PELLETIER
**C'EST AU THÉÂTRE
 QUE JEM'ÉVADE; SUR MON BATEAU,
 JEME RETROUVE**

PAR RAYMONDE BERGERON

Le fleuve et les marées ont toujours fait partie de sa vie. Les gestes simples, le noeud bien fait, la connaissance et le respect de la mer qu'il ne faut surtout pas tenter d'abattre mais avec laquelle on doit ruser. Et les liens! Le passé qui permet de mesurer l'avenir, le quai avec ses pêcheurs du Bas-du-fleuve et de la Côte-Nord qui cherchent à savoir "d'où il vient" et "où il va". Voilà de quoi passionner le capitaine Pelletier. La traversée transatlantique n'a rien pour l'épater. C'est le "voyage" qu'il aime, même dans les petites distances. Avec un vrai départ puis au loin avec la lueur du havre qui précède l'ancrage, l'arrivée vraie. Aussi, les retrouvailles avec soi-même, le retour aux valeurs humaines et au rythme pas pressé.

A l'origine, les Pelletier, fixés dans la région de Kamouraska, étaient des habitants. Donc sédentaires. Mais les Fournier, de la lignée maternelle, étaient tous marins. Ce mariage donne infailliblement, paraît-il, de sacrés navigateurs qui aiment s'attarder au quai! Cet été, Gilles Pelletier a pris deux mois avec Françoise Graton et quelques amis pour faire le tour du golfe du Saint-Laurent jusqu'à Terre-Neuve. On pourrait croire à une splendide évasion...

— Non. Je me retrouve plutôt que je m'évade. Com-

me comédien, c'est durant toute l'année que je m'évade!

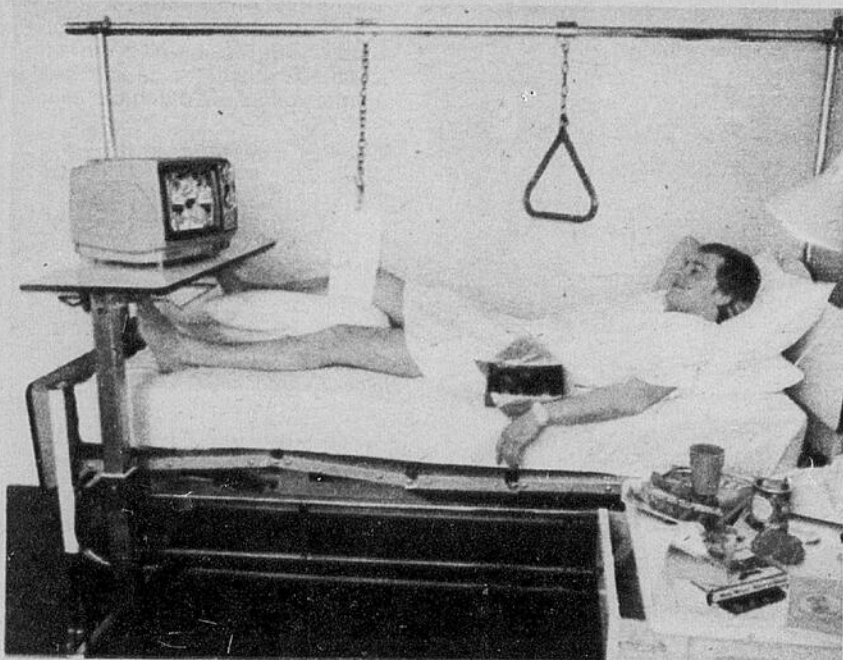
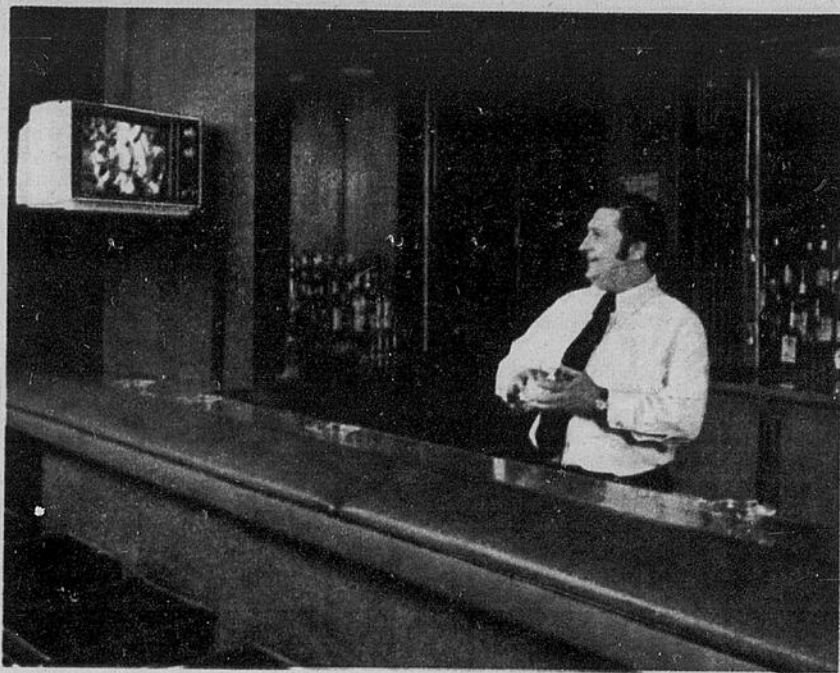
— Toutefois, comme comédien, vous ne pouvez pas oublier les valeurs humaines?

— Non. Mais on peut facilement s'oublier dans le métier. Il y a une question de machine à jouer la comédie qui finit par être bien huilée et il faut faire attention pour ne pas s'asseoir sur les habitudes. Il y a toujours ce danger qui nous guette à mesure qu'on vieillit, surtout quand les metteurs en scène nous demandent non pas d'aller loin mais de faire ce qu'on a l'habitude de faire. Si on a certains dons d'autorité et de force, ça devient facile de jouer là-dessus et de tout remplacer par ça. Moi, ça m'est arrivé plusieurs fois de faire de l'autorité alors que j'aurais dû faire autre chose. C'est comme une belle fille sur scène qui est tentée de jouer dans la coquetterie si on ne lui demande pas mieux. C'est tentant de se trouver une sécurité. C'est au metteur en scène d'y voir et de nous brasser, de nous inquiéter.

— Assez peu de metteurs en scène le font?

— Je trouve que dans notre théâtre, ici, les metteurs en scène sont des gens qui ont beaucoup d'esprit d'invention pour partir d'une pièce et en faire leur show.

PENDANT QUE CHACUN TENTE DE BÂTIR UN TÉLÉVISEUR COMME LE BLACKSTRIPE® DE TOSHIBA, NOTRE BLACKSTRIPE®, LUI, SE BÂTIT UNE RENOMMÉE.



Il y a un an, nous innovions en matière de télévision en couleur. Nous présentions la lampe-écran BLACKSTRIPE®. Les points faisaient place aux bandes de couleurs.

Nous savions fort bien que notre nouvelle lampe-écran BLACKSTRIPE® susciterait des imitateurs. Et nous avions raison. Ils sont légion à tenter de concevoir un appareil de cette qualité.

Loin de nous offusquer, nous trouvons leur démarche plutôt flatteuse. Mais pour vous, ce qui importe c'est de savoir que seul le BLACKSTRIPE® est muni d'une garantie complète de 30 mois sur pièces, lampe-écran et main-d'œuvre à domicile. Il s'agit là de la garantie la plus longue et la plus étendue au Canada en matière de télécouleur.

La fiabilité du BLACKSTRIPE® étant acquise, nous en avons doté une gamme complète de télécouleurs. Divers formats et modèles à prix variés sont maintenant offerts, tous entièrement transistorsés et munis de la lumineuse lampe-écran BLACKSTRIPE®.

BLACKSTRIPE®: Impossible de se procurer un télécouleur ayant meilleure réputation ou plus grande valeur.

BLACKSTRIPE®
TOSHIBA
en contact avec l'avenir

Des vacances d'été en automne? Peut-être votre meilleur choix!

Tous les étés c'est la même chose...des embouteillages sur les routes, des prix de haute saison, des files d'attente...et une foule envahissante partout où l'on va.

Quand les vacances d'été sont terminées on a besoin de vacances salutaires pour se reposer.

C'est pourquoi nous vous invitons à prendre des vacances d'automne en un endroit idéal pour la détente...et cet endroit c'est le Canada Atlantique.

A cette période, quand l'automne arrive c'est un deuxième été. La côte baigne dans le calme. Pas de nuages à l'horizon et pas de foule qui s'entasse et qui s'empile.

Tout ce qui vous entoure c'est la paix et la tranquillité, des panoramas formidables. Le climat est idéal...C'est celui que vous ne pensiez avoir qu'en juillet seulement.

Et il se passe assez de choses pour que vos jours s'écoulent à merveille.

Il y a des foires d'automne intéressantes, des pièces d'artisanat à des prix abordables, des séjours économiques aux tarifs hors-saison...et des fruits

de mer et des poissons formidables.

Quant aux terrains de golf ils sont tout simplement sensationnels. Que ce soit le St-Andrews au Nouveau-Brunswick, le Highland golf Links au Cap Breton ou le Green Gables à l'Île-du-Prince-Édouard...les verts ne peuvent être plus verts et les trous d'eau sont aussi vaste que l'Océan Atlantique qui se trouve à portée de balle.

Et à cette période la pêche sportive bat son plein. Le thon n'attend que les pêcheurs. Incidemment le plus gros qui a mordu atteignait les 1,120 livres...et ce n'est pas une histoire de pêche, mais le record actuel du monde.

Le Canada Atlantique est aussi un pays chargé d'histoire, d'une histoire séculaire. Port-Royal, Fort Louisbourg en Nouvelle-Écosse, King's Landing et Fort Beauséjour au Nouveau-Brunswick et Charlottetown — le berceau de la Confédération dans l'Île-du-Prince-Édouard. Le Canada Atlantique c'est...encore des places historiques vivantes où l'on trouve de nombreux musées et galeries d'art.

Si c'est le genre de vacances dont vous avez envie pour cet automne, n'hésitez pas, demandez à votre agent de voyage les "offres avion-auto" pour le Canada Atlantique ou bien sautez dans votre voiture...la détente n'est pas loin.

Canada Atlantique

Pour ceux qui n'ont pas eu de vacances d'été mais surtout pour ceux qui en ont eu trop.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires écrivez à:
Canada Atlantique, C.P. 940, Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard C1A 7N8



Gilles Pelletier dans une scène de *Macbeth* de Shakespeare que nous reverrons à la télévision dans *Portrait d'un comédien*, scénario de Gilles Marsolais présenté aux Beaux Dimanches le 19 octobre prochain.

GILLES PELLETIER

Mais de véritables directeurs de comédiens qui savent inculquer le goût du dépassement, il y en a très peu. Il faudrait qu'ils nous motivent de la même façon qu'un coach professionnel, dans le sport, motive ses joueurs.

— Vous aimez faire de la mise en scène?

LE SPECTACLE: UN ÉVÈNEMENT

— Pas tellement. Pour moi, la mise en scène, c'est la fidélité à l'auteur. Or dans le contexte actuel montréalais, ça ne marche pas très fort. Même les critiques ont tendance à voir de la pensée là où il n'y a que de l'épate. Voyez-vous, Peter Brooks prend un Shakespeare et le joue dans une cage en bois. Mais il connaît tellement Shakespeare que grâce à la cage, il révèle un nouvel aspect de l'auteur. Ça c'est fort. Mais de prendre un Shakespeare et de dire: "Je le vois dans une écaille d'huître", ça ne sert pas tellement l'auteur. Pourtant les critiques disent: "Quelle originalité!" Or, moi j'aime mieux la vérité que la nouveauté. Je préfère la connaissance et l'amour d'un auteur à l'esprit de show. Peut-être que les sociétés modernes nous ont très socialisés, mais au fond elles développent davantage le sens de l'individualité que le sens collectif. Paradoxalement, on parle toujours de syndicat et de solidarité ouvrière mais l'esprit de famille est fini. La famille était une petite société où on trouvait solidarité et échange. Aujourd'hui, on a un numéro dans le dos, on est classé par le gouvernement, on a droit à tant de prestations... comme l'individualisme dans l'armée. La nation est devenue un ensemble d'individus et non plus un ensemble de groupes humains face au gouvernement.

— Vous êtes pourtant très socialisants à la Nouvelle Compagnie Théâtrale!

— En fait, c'est pas tellement qu'on est socialisants. C'est de faire participer les gens qui nous intéressent. Une des bonnes choses dans les États modernes, c'est de vouloir diminuer l'écart entre les plus riches et les plus pauvres. Mais pour arriver à ça, on en arrive à une centralisation des pouvoirs effrayante. Ceux qui gouvernent ne sont en contact avec la population que durant la période des élections, un mois à tous les quatre ans. Le reste du temps, ils disent: "Vous nous avez élus, laissez-nous la job!" C'est le principe même de la démocratie parlementaire. La population ne participe pas du tout à la gérance de ses affaires. Il y a des domaines qui régissent notre vie à nous (ma vie de propriétaire, de locataire) et ça nous regarde, mais on n'a jamais

Pour un minou spécial...le menu spécial!

Il est tout nouveau et les chats les plus "fines gueules" en raffolent.

Connaissez-vous un animal plus capricieux, plus spécial que le chat, en matière de nourriture? Le Menu Spécial de Puss 'n Boots en tient compte admirablement: il a été conçu pour satisfaire les chats les plus exigeants et va même plus loin.

RÉGIME ÉQUILIBRÉ:
protéines
vitamines
minéraux

En plus des saveurs qu'ils aiment, les chats trouvent dans le Menu Spécial un régime bien équilibré. Chaque paquet contient une délicieuse nourriture sèche formulée spécialement en 4 saveurs assorties pour une alimen-



tation bien équilibrée de protéines, vitamines et minéraux qu'il faut à un chat pour rester en parfaite santé. Vous pouvez varier le Menu Spécial, car Puss 'n Boots



Dîner aux Fruits de Mer,
4 saveurs assorties.



Dîner à la Viande,
4 saveurs assorties.

vous en offre deux, tout aussi complets: Le nouveau Menu Spécial Dîner aux Fruits de Mer, 4 saveurs assorties et le nouveau Menu Spécial Dîner à la Viande, 4 saveurs assorties.

Le Menu Spécial, conçu spécialement pour votre chat... et le soin spécial que vous lui accordez.



Le nouveau Menu Spécial de Puss 'n Boots.

Pour les chats qui aiment bien manger et pour les gens qui aiment bien leur chat.

GILLES PELLETIER

notre mot à dire. Or, à la Nouvelle Compagnie Théâtrale, on essaie de ne pas cloisonner l'administration, la production, etc... mais au contraire de faire que tout le monde participe à un événement qui s'appelle un spectacle. Là, je trouve ça intéressant d'être socialiste (comme la régionalisation dont parle le P.Q.) parce que ça devient humain.

—Socialisant au niveau de la participation des comédiens?

—Au théâtre, je ne crois pas à une structure horizontale, je crois à une structure pyramidale. On demande des metteurs en scène différents, chaque fois, et on leur fait une confiance quasi totale. Les comédiens doivent se soumettre à l'horaire et à ce que le metteur en scène demande. Ça n'est pas de la création collective. C'est pyramidal. Le théâtre de répertoire ne peut être monté autrement. L'oeuvre d'art, c'est une hiérarchie. Pas une anarchie.

Le but de la N.C.T. dont Gilles Pelletier est le directeur artistique a toujours été de donner aux étudiants au cours d'un cycle de trois ans une image aussi large que possible de ce qu'est le théâtre de répertoire en choisissant de monter des chefs-d'oeuvre de la dramaturgie universelle.

—Ça, c'est le côté facile. Ce qui est difficile, c'est d'intégrer ça à des pièces de chez nous qui ne dépareront pas dans l'ensemble. Par exemple, *A toi pour toujours*, *ta Marie-Lou* de Tremblay, c'est du répertoire. Autant que Miller. Autant qu'Arrabal. Seulement, il ne faut pas faire d'erreur; il faut reconnaître les valeurs sûres, les bonnes pièces.

UN THÉÂTRE DE CRÉATION

Alors que non seulement dans les pays socialistes mais dans un pays comme l'Angleterre des acteurs réussissent à bien vivre du théâtre exclusivement, chez nous la formule semble inadaptable.

—La création dramatique, ici, n'est pas une chose qui date de longtemps; elle n'a pas encore trouvé sa stabilité. Il n'y a pas encore un véritable public de théâtre. C'est 15 000 personnes au plus, les gens qui vont tout voir au théâtre à Montréal. A Londres, il y en a 400 000! D'une certaine façon, parce que le théâtre traditionnel anglais est très riche et encore très actuel et que la qualité des représentations depuis plus d'un siècle est là. Alors il s'est bâti un public de théâtre. Ce qui fait qu'une bonne production est assurée de tenir l'affiche pendant un an. Ce qui permet au directeur de théâtre d'investir \$200 000 pour une production. A la N.C.T., on essaie de grossir le public de théâtre. Sur 50 000 étudiants qui viennent chaque année, il y en aura peut-être 1 000 qui continueront d'aller au théâtre ensuite. Le jour où il y aura 60 000 personnes qui iront au théâtre ici, on pourra employer les comédiens pour six mois.

—Quel genre de théâtre faut-il présenter?

—Chefs-d'oeuvre du théâtre universel, certainement. Mais ce qui fait marcher le théâtre, c'est le théâtre de création, le théâtre local. Ce qui fait vieillir une pièce, c'est toujours le côté actuel et social ou politique. Par contre, ce qui fait qu'une pièce marche en son temps, c'est aussi ce côté-là. La pièce pourra rester si elle rejoint au-delà de l'actualité une profondeur humaine. Comme Marie-Lou.

—Donc, si on n'a pas suffisamment de spectateurs ici, c'est qu'on n'a pas assez de bons auteurs?

—La preuve est faite que Gratien Gélinas a su attirer les gens au théâtre. Et Marcel Dubé. On a joué *Un simple soldat* durant 4 mois à la Comédie Canadienne. On l'a repris trois fois et c'était toujours plein. Gélinas a joué *Bousille*... pendant six mois et on le reprend. *Ti-Coq* a été joué pendant deux ans. Et *les Belles-Soeurs* de Tremblay! C'est possible d'amener les gens au théâtre. Ce sont nos auteurs qui font notre théâtre, c'est évident.

—Si la N.C.T. visait non seulement les étudiants mais tout le monde?

—C'est ça notre projet de s'installer au Granada dans l'est. Parce que le Gesù, dans le centre ville, est un quartier d'affaires qui se vide, le soir. Tandis que dans

l'est ou au nord-est, dans un milieu de francophones où il y a une densité de population, on accrochera 5 ou 10 mille personnes de plus. C'est comme pour les beaux gymnases bien équipés dans les polyvalentes, je suis d'accord à condition que, le soir, les gens du quartier puissent en profiter.

—Vous avez failli ne pas être subventionné, cette année?

—C'est inexact. On a failli lâcher parce que la subvention était la même depuis 5 ans. Mais le gouvernement nous a rappelés en accordant ce qu'on voulait.

—Qu'est-ce qui a fait bouger le gouvernement?

—Ça nous a étonnés de voir les racines profondes de

la N.C.T. dans le milieu de l'éducation et chez les artistes. Les artistes n'ont pas voulu que ça disparaisse. Et les parents non plus. Quand on sait que Fabien Roy, Jérôme Choquette, Jean-Paul L'Allier ont écrit des lettres personnelles au Premier ministre pour dire: "Faut que ça reste!" c'est ça qui a fait que ça n'a pas tombé. Autrement, au ministère, c'était une subvention de moins, c'est tout.

CINÉMA ET THÉÂTRE

C'est une série de télévision, *Cap-aux-sorciers*, qui a fait connaître Gilles Pelletier. Puis, *Au pied de la pente*



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" 14 mg, nicotine 1.0 mg. King Size: "goudron" 19 mg, nicotine 1.3 mg.

douce, Gendarmerie royale, Les Velder et de gros télé-théâtres très marquants.

—Le cinéma vous intéresse?

—O...ui. La plupart des acteurs aiment mieux le théâtre. Parce qu'on a l'illusion — et ça n'est peut-être pas une illusion — de mener son affaire soi-même. Sur une scène, un acteur est vu des pieds à la tête dans toutes les dimensions. C'est lui qui fait ses gros plans et qui joue avec sa voix et qui donne le rythme. Tandis qu'au cinéma ou à la télévision, il est découpé par un autre. A l'écran, un acteur peut verser les plus belles larmes... et le cinéaste montrer sa main pendant ce temps-là! Sur la scène, il n'y a rien qui s'interpose entre

l'acteur et le public. C'est possible d'agir sur le public et le public agit sur l'acteur. L'acteur qui entend un silence extraordinaire va vouloir transporter et amener loin les gens qui sont là. Et la véritable motivation de l'acteur, c'est la communication. Puis le théâtre, comme tout grand art, est une simplification (passions, confrontations). Il y a quelque chose d'athlétique en même temps. Par contre, le cinéma ne permet pas la tricherie. Tandis qu'à la scène, des fois, c'est faux et ça passe quand même! Le cinéma est beaucoup plus l'art du metteur en scène que celui de l'acteur. C'est l'art du découpage et du montage. L'artifice (dans le sens noble du terme) est donné, au cinéma, par le cinéaste. Tandis qu'à la scène,

un acteur qui jouerait une tragédie très sincèrement, ça ne serait pas suffisant. Il faut, dans beaucoup de rigueur, un artifice, une distanciation qui fait que c'est de l'art et que ça n'est pas la vie vraie. Et c'est l'acteur qui le donne, ce côté artistique.

—Vous vous êtes engagé socialement, il y a quelques années, à l'occasion des Fêtes de la Saint-Jean?

—Engagé? On a eu la preuve encore cette année que la Saint-Jean-Baptiste choisit des "têtes d'affiche" comme président des fêtes. J'ai été président une année où c'était difficile. J'ai épousé le thème "Les fêtes du Québec français" à ce moment-là, mais je ne l'ai pas inventé. Ça avait pris presque malgré moi un aspect politique. Pour moi, le but était que les gens s'amuse. Et ça été une réussite, il n'y a pas eu d'émeute ou quoi que ce soit.

—Vous n'êtes pas politisé?

—Non. Il y a des choses fondamentales concernant la vie de tout le monde auxquelles je ne suis pas indifférent, mais la politique ne m'intéresse pas. Je suis souverainiste parce que j'ai l'impression — et ça n'est qu'une impression — qu'on pourrait s'épanouir plus librement. Quand je vois les gens qui ne travaillent plus et qui boivent sur les quais du Bas-St-Laurent, ça me décourage et je me dis: "Comment ça pourrait s'améliorer? Dans le même système? Non. Alors il faut que ça change." Mais... je ne sais pas quoi faire pour que ça change, par exemple!

FAUT POUSSER, POUSSER...

—L'année internationale de la femme, vous prenez ça au sérieux?

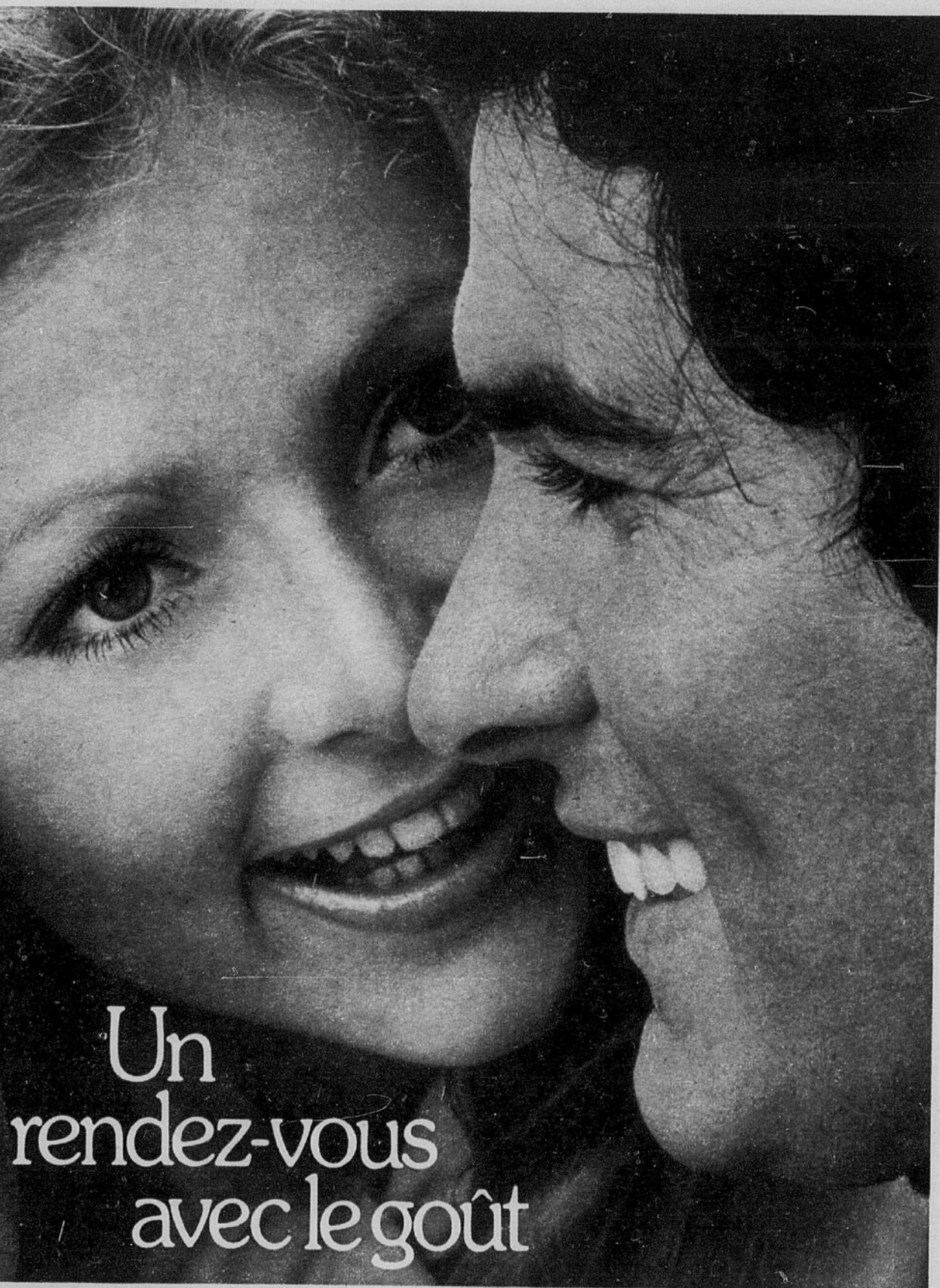
—Je crois que la femme dans le monde moderne doit avoir une place qui n'a pas toujours été la sienne dans le passé. Quoi qu'il y ait eu dans l'histoire des époques et des moments où elle a joué un très grand rôle, même politique. Mais il reste que le monde s'est fait par les guerres jusqu'à maintenant. Et, indéniablement, dans les temps anciens, l'homme était plus apte à guerroyer. Les nécessités de la vie faisaient que la femme restait à la maison. Mais aujourd'hui, même la guerre, quand il s'agit de pousser un bouton pour envoyer des ogives nucléaires... une femme fait aussi bien l'affaire. Non seulement dans les arts mais dans les métiers et dans les sciences, elle est aussi savante que l'homme. Dans tout. Alors: à travail égal, salaire égal. Et les mêmes droits. Mais les lois qui nous viennent des anciens mettent toujours du temps à changer. Ce que je n'aime pas, c'est une certaine façon de revendiquer qui fait passer ceux qui nous ont précédés pour des maudits sauvages et des "écoeurants". Ce qui n'est pas vrai. Si on aime les gens et si on cherche à comprendre, on voit que ce sont les nécessités de la vie à certaines époques qui ont créé des inégalités. Il s'agit de faire ajuster les lois qui ne sont pas à l'heure. Pas seulement dans ce domaine-là d'ailleurs!

Entre autre, tout ce qui concerne la démocratie parlementaire. Gilles Pelletier est bien placé pour constater la lourdeur administrative du Gouvernement du Québec...

—On a obtenu notre subvention sur une base de trois ans et notre théâtre dans l'est nous a été accordé. Verbalement! On nous l'a confirmé et ça a été dit en Chambre mais... pas moyen d'avoir une seule lettre d'intention officielle. On reçoit l'argent et, deux mois plus tard, on reçoit une lettre: "Vous allez bientôt recevoir la subvention demandée!" C'est comme pour le théâtre dans l'est. Il a fallu attendre que l'évaluateur du gouvernement aille évaluer. Puis là, c'est l'été... le projet ne passera pas avant le mois d'octobre. Puis là, on prépare les Olympiques... Va falloir pousser, pousser, pousser pour qu'on puisse entrer en septembre 76. Il y a vraiment quelque chose qui fonctionne mal dans notre gouvernement.

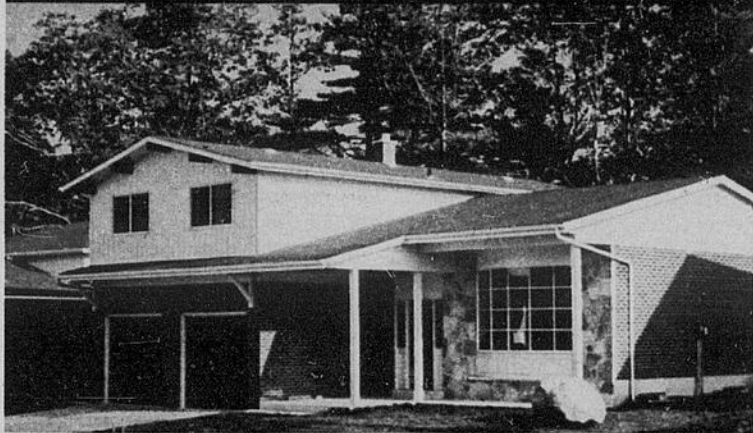
On se demande quoi!

—Moi, je pense que le système de démocratie parlementaire à l'anglaise qu'on a à Québec... les Québécois ne sont pas faits pour ça! ●

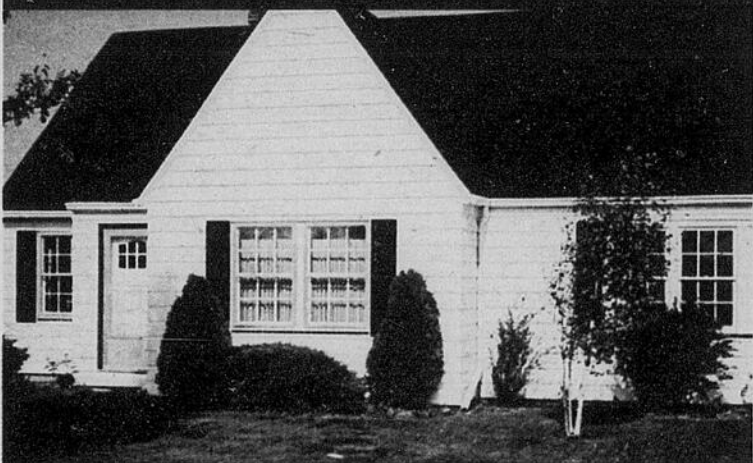


Un
rendez-vous
avec le goût

Maison...neuve?



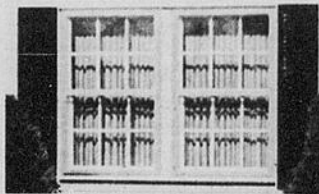
...RÉNOVÉE?



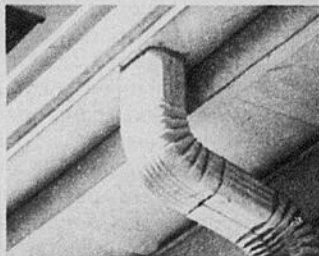
L'une ou l'autre, peu importe. Jouez gagnant!
C'est facile, grâce au revêtement d'aluminium Reynolds. Beau et durable, il réduit l'entretien d'une maison au minimum durant nombre d'années et élimine les travaux périodiques de peinture, puisque ce revêtement ne cloque ni ne s'écaille. De plus, le revêtement Reynolds s'harmonise parfaitement avec le décor et les autres matériaux de construction. Choisissez les couleurs séchées au four, inaltérables, selon votre personnalité et vos goûts. Le revêtement d'aluminium Reynolds est beau . . . et pourtant il est fonctionnel.



Des volets pour de "beaux yeux". Les fenêtres sont les "yeux" d'une maison. Pourquoi ne pas les embellir avec les volets d'aluminium Reynolds. Ils se posent en quelques minutes, mais ajoutent à votre maison un cachet pour des années à venir.



Les gouttières rouillent? les débords de toit s'écaillent? La pluie et l'humidité sont des sources d'ennuis. Si c'est votre cas, songez aux gouttières, aux soffites et aux bordures de toit en aluminium de Reynolds. Pour en savoir plus long, sans obligation de votre part, écrivez au Service de publicité du bureau de votre région pour obtenir la documentation nécessaire. Le plaisir sera pour nous.

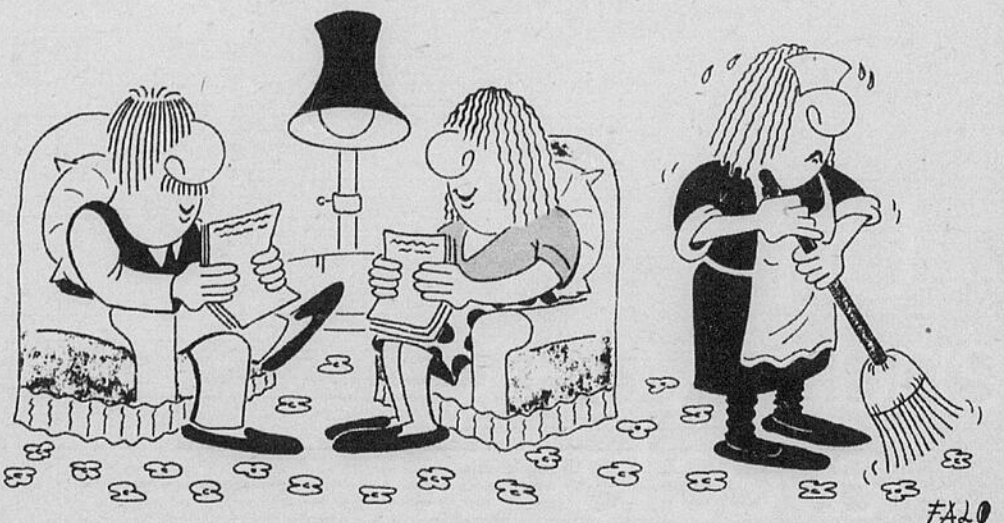
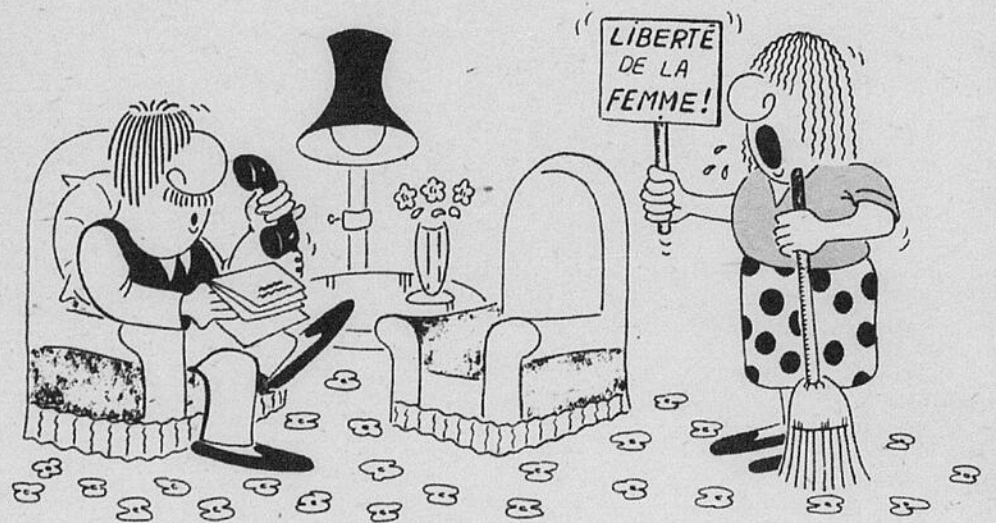
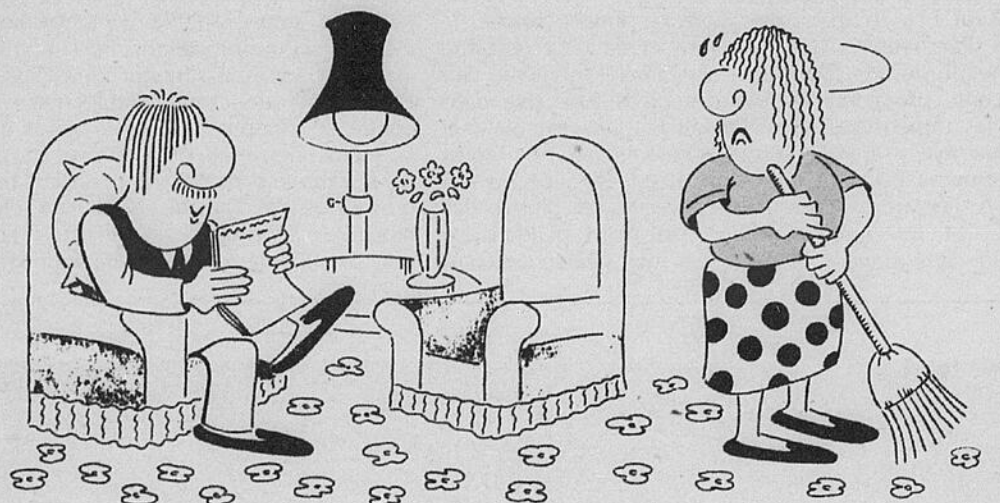


SOCIÉTÉ D'ALUMINIUM REYNOLDS (CANADA) LIMITÉE.

ALUMINIUM
REYNOLDS
ALUMINUM

Division des Matériaux
de Construction
9777 RUE COLBERT
ANJOU, QUEBEC H1J 1Z9
700 FENMAR DRIVE,
WESTON, ONTARIO M9L 1R7

Au balai, la servitude!



FALD



Dans le monde, plus de 250,000 coiffeurs
ont confiance en la Coloration de L'Oréal.
Que dire de plus?

L'ORÉAL

250,000 COIFFEURS NE PEUVENT PAS SE TROMPER!

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

PIQUANTES FRIANDISES, LES PICKLES



De gauche à droite: les pommes d'amour, les pickles à la moutarde, le relish à hot dog, les pickles de tous les jours, le relish au concombre et les petits oignons et chou-fleur au vinaigre.

Il y a trois ans, j'ai parlé, dans cette chronique, de pickles que ma grand-mère préparait et que, fillette, je trouvais particulièrement délicieux. J'en avais malheureusement perdu la recette.

Il s'agissait de petites tomates vertes, confites au vinaigre, qui s'appelaient pommes d'amour. J'ai reçu, de partout au Canada, des douzaines de recettes de pickles semblables (merci à ces gens si obligeants!) ou que mes correspondants croyaient semblables.

J'ai testé les recettes qui se rapprochaient le plus de celle de ma grand-mère et j'en ai trouvée une qui me rappelait beaucoup les pickles à la fois épicés, sucrés et bien fermes dont je gardais un si merveilleux souvenir. Je vous offre cette recette avec d'autres bonnes conserves au vinaigre qui, l'hiver prochain, vous parleront encore de l'été.

POMMES D'AMOUR

3 livres de petites tomates vertes
Eau bouillante
1 cuil. à thé de sel
Clous de girofle entiers
2 tasses de vinaigre blanc
2 livres de cassonade
3 bâtons de cannelle

Laver les tomates et les mettre dans une grande casserole. Couvrir d'eau bouillante et ajouter le sel. Faire mijoter jusqu'à ce que la peau des tomates se détache un peu de leur chair. Egoutter immédiatement et peler les tomates. Piquer 2 ou 3 clous de girofle dans chacune et les mettre dans un bol. Couvrir et laisser reposer jusqu'au lendemain. **Mêler** vinaigre, cassonade et cannelle et faire bouillir 5 minutes. Verser le mélange très chaud sur les tomates et laisser reposer 3 jours. (Si les tomates ne restent pas enfoncées dans le sirop, les couvrir d'une assiette et mettre dessus un bol contenant un poids, comme une grosse boîte de tomates.) **Bien** égoutter les tomates, en conservant leur sirop. Mettre les tomates dans des bocaux stérilisés et chauds. Chauffer le sirop jusqu'à ébullition et le verser sur les tomates jusqu'à ce que les bocaux débordent. Sceller ces derniers pendant que le tout est très chaud. (3 chopines)

PICKLES A LA MOUTARDE

4 tasses de très petits oignons blancs
24 petits concombres (de 3 à 4 pouces de longueur)
1 chou-fleur moyen
1 piment rouge doux
8 tasses d'eau froide
1 tasse de sel à marinades
1 pincée d'alun
2½ tasses de sucre
½ tasse de farine
½ tasse de moutarde en poudre
2 cuil. à table de curcuma
2 cuil. à table de graines de céleri
5 tasses de vinaigre de cidre

Eplucher les oignons. Bien laver les concombres et les couper en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur. Séparer le chou-fleur en bouquets d'une bouchée. Couper le piment rouge en courtes lanières. **Mettre** l'eau froide dans un grand bol. Ajouter le sel et l'alun et brasser jusqu'à ce que le sel soit dissous. Ajouter les légumes et laisser reposer jusqu'au lendemain. Bien égoutter. **Mettre**, dans une grande marmite, le sucre, la farine, la moutarde, le curcuma et les graines de céleri et bien mêler. Ajouter le vinaigre, petit à petit et en mêlant bien. Cuire à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange bouille et soit épais et lisse. Ajouter les légumes et cuire 15 minutes, à feu moyen et en brassant de temps à autre. **Mettre** dans des bocaux stérilisés et sceller. (3 chopines)

RELISH A HOT DOG

4 tomates vertes moyennes
2 gros concombres, non pelés
8 oignons moyens, épluchés
1 petit piment rouge doux, épépiné
¼ de tasse de sel à marinades
1½ tasse de sucre
1¼ tasse de vinaigre de cidre
¼ de cuil. à thé de poivre de Cayenne
2 cuil. à table d'un mélange d'épices à marinades

Passer tous les légumes au hachoir, en utilisant le couteau le plus fin. Mettre dans un bol, saupoudrer du sel à marinades et laisser reposer jusqu'au lendemain. Bien égoutter, rincer et égoutter de nouveau. Mettre dans une grande casserole. Ajouter le sucre, le vinaigre et le poivre de Cayenne. Enfermer les épices à marinades dans un petit sachet de gaze et ajouter au mélange. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser un peu le feu (degré moyen) et laisser mijoter, à couvert, 25 minutes ou jusqu'à épaississement. Jeter le sachet d'épices et mettre le relish dans des bocaux stérilisés. Sceller. (36 onces)

PICKLES DE TOUS LES JOURS

4 pintes de concombres (voir note)
6 oignons moyens
1 piment vert doux
1 piment rouge doux
3 gousses d'ail, hachées finement
½ de tasse de sel à marinades
Glaçons
3 tasses de vinaigre blanc
5 tasses de sucre
1½ cuil. à thé de curcuma
1½ cuil. à thé de graines de céleri
2 cuil. à table de graines de moutarde

Bien laver les concombres et les couper en lamelles. Couper les oignons en lamelles et séparer ces dernières en rondelles. Couper les piments en courtes lanières. **Mettre** une couche de tranches de concombre dans un grand bol. Ajouter une partie des tranches d'oignon et un peu du piment vert, du piment rouge et de l'ail. Saupoudrer d'une partie du sel à marinades. Ajouter une couche de glaçons. Répéter les couches de légumes, de sel et de glaçons (ceux-ci rendent les légumes croustillants), pour utiliser tous les ingrédients. Laisser reposer 3 heures. Bien égoutter. **Mêler** le vinaigre, le sucre, le curcuma et les graines de céleri et de moutarde. Ajouter aux légumes. Chauffer jusqu'au point d'ébullition (ne pas laisser bouillir). Retirer du feu et mettre dans des bocaux stérilisés. Bien sceller. Laisser se bonifier un mois avant de servir. (8 chopines)
Note: j'ai utilisé, pour cette recette, 20 concombres longs et minces.

RELISH AU CONCOMBRE

8 tasses d'oignon, passé au hachoir
2 douzaines de concombres moyens, pelés et passés au hachoir
3 pieds de céleri moyens, parés et passés au hachoir (ou hachés finement au couteau)
½ tasse de sel à marinades
4 tasses de sucre
½ tasse de farine
1 cuil. à table de curcuma
4 cuil. à thé de moutarde en poudre
2 chopines de vinaigre blanc

Mettre tous les légumes dans un grand bol. Saupoudrer du sel à marinades et laisser reposer jusqu'au lendemain. Bien égoutter. **Mêler**, dans une grande marmite, le sucre, la farine, le curcuma et la moutarde. Ajouter le vinaigre, petit à petit et en brassant. Chauffer jusqu'à ébullition, en brassant constamment, et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Ajouter les légumes et chauffer de nouveau jusqu'à ébullition. Mettre dans des bocaux stérilisés chauds et bien sceller. (Environ 11 chopines)

OIGNONS ET CHOU-FLEUR AU VINAIGRE

2 livres de très petits oignons blancs (environ 6 tasses)
1 chou-fleur moyen
½ tasse de sel à marinades
4 tasses de vinaigre blanc
1 tasse de sucre
2 cuil. à thé de graines de coriandre (facultatif)
1 cuil. à table de graines de moutarde

Eplucher les oignons. Laver le chou-fleur et le séparer en petits bouquets (il y en aura environ 4 tasses). Mettre les légumes dans un grand bol, les saupoudrer du sel à marinades, les couvrir d'eau froide et laisser reposer 24 heures. Egoutter et bien rincer à l'eau froide. Bien égoutter. **Mêler** le vinaigre, le sucre et les graines de coriandre et de moutarde, dans une grande marmite. Chauffer jusqu'à ébullition et laisser bouillir 5 minutes. Ajouter les oignons et le chou-fleur et continuer la cuisson mais retirer la casserole du feu dès que l'ébullition reprend. Mettre les légumes dans des bocaux stérilisés et verser dessus le vinaigre chaud jusqu'au bord des bocaux. Sceller immédiatement. (Environ 4 chopines)
Note: j'aime beaucoup le goût de la coriandre dans ces conserves. Toutefois, ce condiment tend à faire rosir les légumes blancs. On peut omettre la coriandre.

RUFFINO

CHIANTI D.O.C.*

Découvrez le Chianti de Ruffino, vin de qualité provenant des vignes des domaines Ruffino, dans la célèbre région de Chianti, près de Florence. Digne de son héritage, il ajoute au plaisir de tout bon repas.

*D.O.C. — Denominazione d'Origine Controllata — cette appellation utilisée sous le contrôle du gouvernement de l'Italie garantit l'authenticité et la qualité du vin.



Ruffino, le Chianti le plus savouré au Québec et dans le reste du monde.

UTILISEZ GRATIS PENDANT 10 JOURS LES DEUX LIVRES DE RECETTES LES PLUS POPULAIRES DU CANADA

La Bonne Cuisine de Perspectives. Volume abondamment illustré de photographies en couleur contenant 429 recettes commodément indexées. \$7.95

Les Menus de Margo Oliver. De conception différente, ce livre présente des recettes entièrement nouvelles groupées en menus. Commodément indexé et somptueusement illustré en couleur. \$7.95

Les deux volumes ont un format de 8 1/2" x 11". Couverture de luxe élégante et durable. Chemise antipoussière.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT! EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS!

J'accepte d'essayer les livres de recettes de Margo Oliver. Veuillez me faire parvenir:

... exemplaires de la Bonne Cuisine à \$7.95 chacun
... exemplaires des Menus de Margo Oliver à \$7.95 chacun

Facturez-moi plus tard (plus légers frais d'expédition)
 Chèque inclus payable aux Editions Optimum (l'épargne les frais d'expédition)

Portez le tout à mon compte Chargex ou Master Charge no: (plus légers frais d'expédition)

LES EDITIONS
OPTIMUM
C.P. 1848
PLACE D'ARMES
MONTREAL, QUEBEC
H2Y 1M6

NOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____ PROV. _____ CODE POSTAL _____

DELAI DE LIVRAISON DE 3 SEMAINES

P.020657



La bonne cuisine

Les cuisines du pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul où les détenus s'affairaient comme des abeilles à préparer les repas de leurs gardiens sont maintenant fermées. Dorénavant, les gardiens de prison mangeront comme vous et moi: de la pizza, du poulet barbecue, des *grilled cheese* et des *TV Diners*, aliments dont la valeur nutritive est douteuse et qui ne sont probablement pas étrangers à la prospérité des fabricants de Tums ou de sel Eno!

On a brutalement fermé les cuisines du pénitencier parce que les repas qu'y concoctaient avec soin les détenus contenaient des matières fécales. Et puis après? Sait-on seulement de quoi il s'agit? Avant de s'indigner et de jeter les hauts cris, qu'on se donne donc la peine de s'informer, qu'on ouvre seulement un bon dictionnaire. On y apprendra que les matières fécales ne sont que les "matières inattaquées par les sucs digestifs, les aliments qui ont échappé à la digestion, des sels, des débris épithéliaux et des micro-organismes".

Nos gardiens de prison avaient-ils été malades? Souffraient-ils de brûlures d'estomac, d'acidité ou de troubles gastriques comme tous ceux d'entre nous qui refusons bêtement d'avaler notre dose quotidienne de micro-organismes? Un seul de ces gardiens s'était-il plaint d'avoir ingurgité des débris épithéliaux? Bien au contraire: tous étaient en excellente santé et en parfaite forme physique.

Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on utilise des débris épithéliaux dans la préparation des repas.

Mon grand-père maternel, bûcheron de son métier, m'a raconté souvent que le *cook* du chantier où il travaillait dans son jeune temps se laissait aller dans la soupe et le ragoût de patte chaque fois qu'il en voulait au *foreman*. C'était, semble-t-il, pratique courante chez les cuisiniers de chantier. Dieu sait que les bûcherons de l'époque étaient doués d'une résistance physique à toute épreuve! Ils abattaient les épinettes à une vitesse inouïe et résistaient aux rigueurs des hivers les plus rigoureux. Aujourd'hui, les repas de nos bûcherons sont aseptiques. Les compagnies exercent dans les cuisines un contrôle sévère mais nos bûcherons n'ont plus l'énergie de leurs pères. Malgré les scies mécaniques, c'est à peine s'ils réussissent à fournir le rendement de leurs ancêtres.

Ce n'est un secret pour personne que les repas de nos soldats en temps de guerre comportaient un pourcentage élevé de débris épithéliaux, surtout quand le cuisinier avait eu maille à partir avec le sergent-major. Rien n'empêche que je ne voudrais pas voir nos militaires d'aujourd'hui tirer du poignet avec les vétérans de 14-18 ou de 39-45! Ils mangeraient une vraie dégelé.

La mauvaise digestion, l'acidité, les troubles gastriques sont des maladies très contemporaines. Plusieurs médecins les attribuent au stress auquel nous sommes tous soumis, au rythme affolant qui est le nôtre. Ont-ils pensé que, si les nouveaux-nés sont toujours exempts de ces malaises qui nous affligent, c'est peut-être parce que leur menu quotidien contient une bonne dose de débris épithéliaux? Combien de personnes égarées en forêt, perdues en mer ou dans le Sahara ont survécu grâce à eux? Les Mexicains ont compris d'instinct les extraordinaires vertus de ces débris puisqu'ils en arrosent copieusement leurs fruits et leurs légumes. Je ne suis jamais allé au Mexique mais on me dit que les melons qui poussent là-bas ont une saveur sans pareille.

L'odeur des débris épithéliaux a probablement contribué à leur donner mauvaise réputation. Il me semble qu'on finirait par passer outre à cette odeur assez particulière si on savait qu'elle n'est due qu'aux produits de putréfaction bactérienne des peptides et des protéides.

Au lieu de fermer les cuisines de notre pénitencier, les autorités auraient agi plus sagement si elles avaient dépêché des experts avec mission d'analyser les repas préparés par les détenus. D'après moi, ils avaient enfin découvert le taux permissible de débris épithéliaux que peuvent contenir les aliments que nous mangeons, découverte majeure si on considère l'importance que revêt de nos jours le recyclage des débris. Ce n'est pas parce qu'ils sont épithéliaux qu'il faut les laisser de côté et les gaspiller.

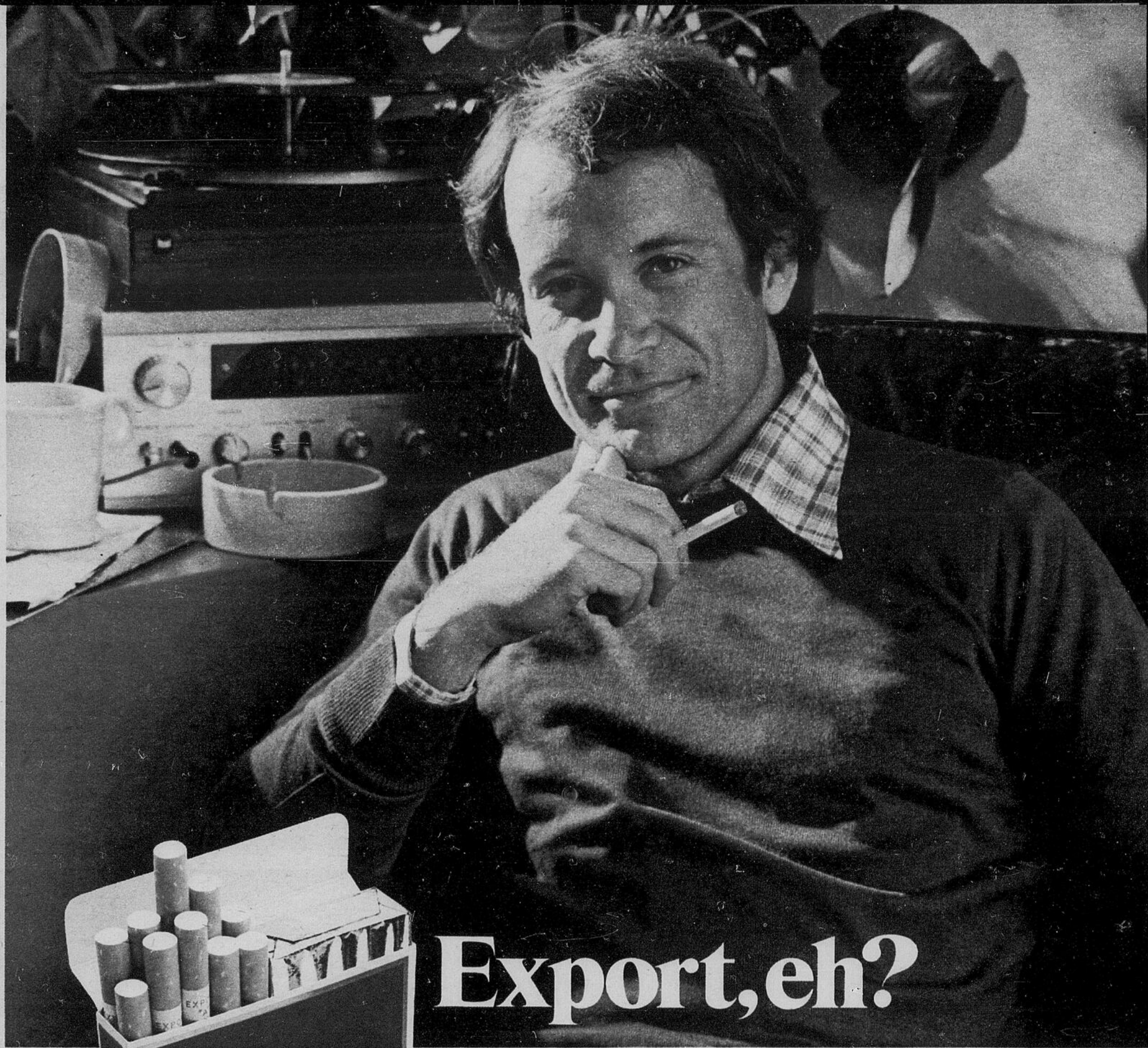
Au nom de la science, je demande instamment au ministre de la Justice d'autoriser la poursuite de cette expérience culinaire passionnante, mais pour changer le mal de place je préconise que les gardiens de prison préparent dorénavant les repas de nos détenus.

PERSPECTIVES

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.
231 rue Saint-Jacques
Montréal

Président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Paul-A. Audet

Trésorier
Charles d'Amour
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon



Export, eh?

Quand on connaît bien ses goûts

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. "goudron" 18mg, nicotine 1.2mg



Kroehler à très Canapé/fauteuil, ou d De plus, l'éconon



offre-surprise
\$666
Kroehler

«English Pub» de Kroehler : un ensemble des plus populaires, comprenant canapé et causeuse recouverts de nylon éprouvé à l'usage, au gai motif de tartan. Le fauteuil et le pouf, assortis à l'ensemble, sont aussi recouverts de nylon, mais à trame en relief. Canapé et fauteuil, ou deux causeuses : \$666 la paire. Pouf : \$99.

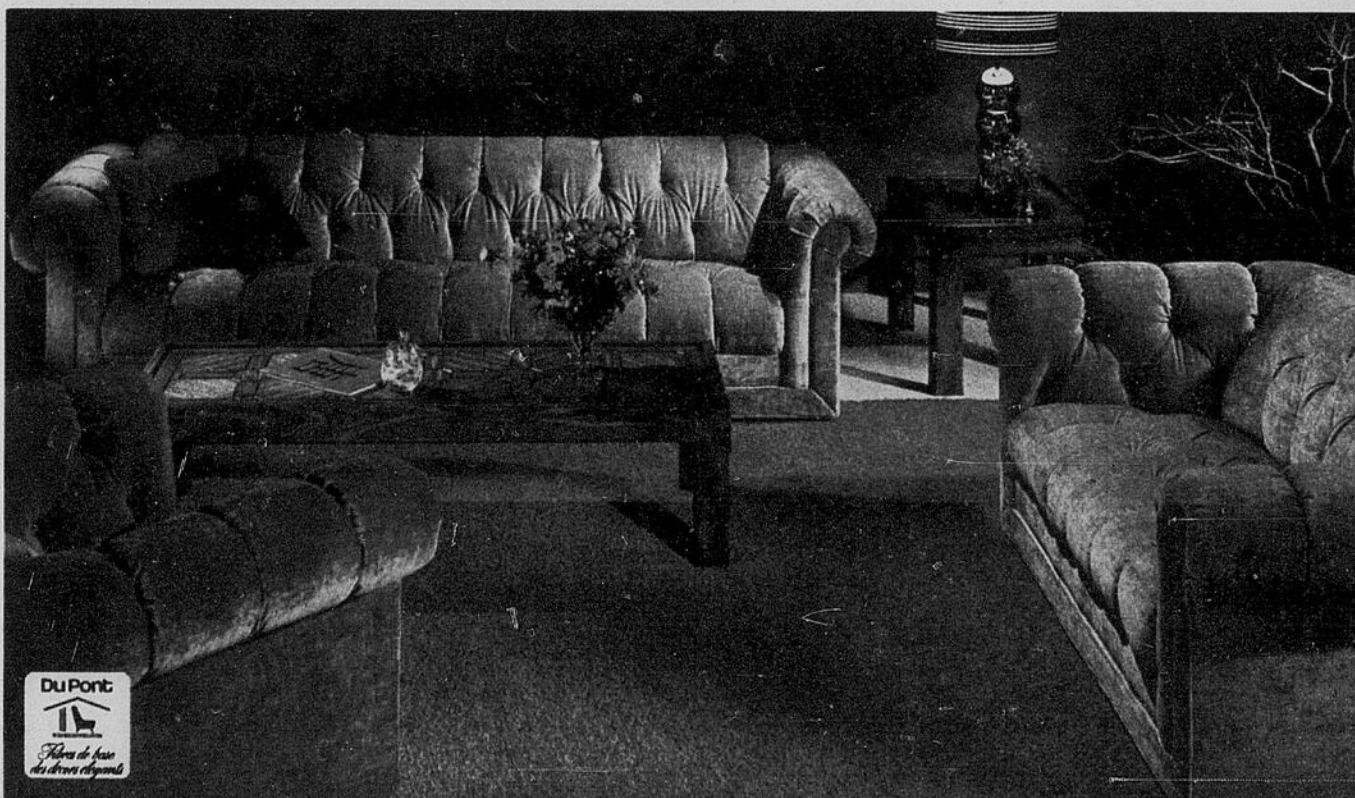
De la collection «New Colony», tables d'érable, au ton d'ambre jaune : table à café de 60 po avec tiroir, ou table-commode hexagonale à deux portes : \$179 chacune. Étagère de 72 po à quatre tablettes : \$219.

offre-surprise
\$666
Kroehler

«Library» : l'ensemble de séjour par excellence, recouvert d'élégant et chaud velours d'acrylique Orlon® de Du Pont, éprouvé à l'usage comme tous les autres tissus qu'utilise Kroehler. Canapé et fauteuil, ou deux causeuses : \$666 la paire.

De la collection «Centurian», simili-chêne, table à café de 58 po : \$149; table d'appoint : \$119.

* Marque déposée par Du Pont du Canada.



Obtenez le «Guide de l'ameublement» en envoyant 25¢ à : Kroehler, bureau 75P, Stratford, Ontario. Les prix peuvent varier légèrement selon les régions ou le choix du tissu.

... grand plaisir bon compte!

deux causeuses : \$666 seulement.
ne fait paire avec la qualité!

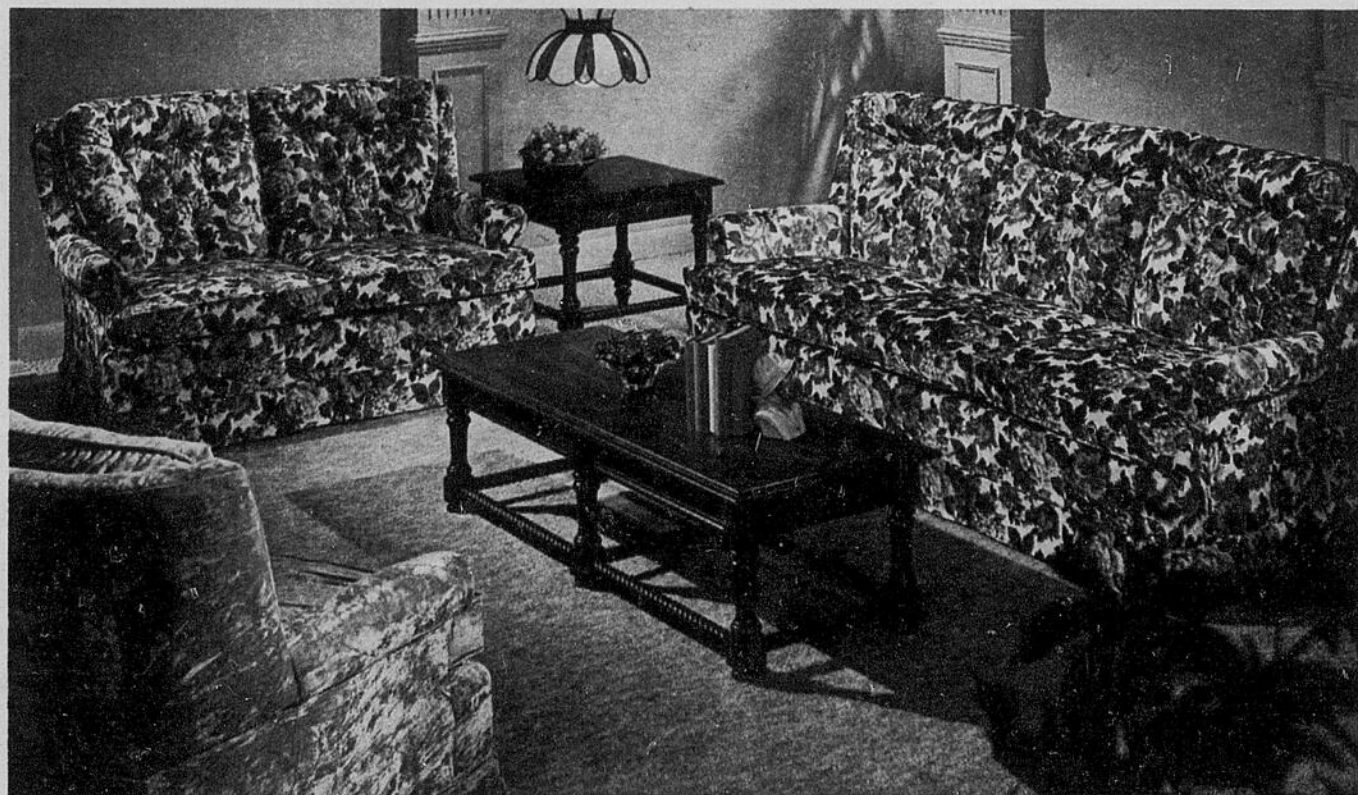


offre-surprise
\$666
Kroehler

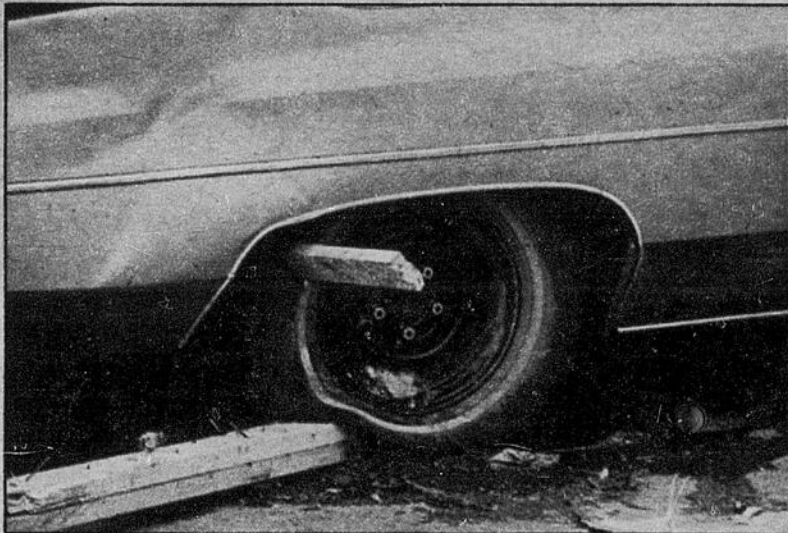
«Cape Cod» : un style où se retrouvent tradition et qualité. Le canapé et la causeuse sont recouverts de nylon Du Pont éprouvé à l'usage, au motif de fleurs. Le fauteuil, pour sa part, est en tweed de nylon Du Pont, à trame en relief. Canapé et fauteuil, ou deux causeuses : \$666 la paire. De la même collection, en érable au ton d'ambre jaune, table à café de 50 po, ou table d'appoint : \$119 chacune.

offre-surprise
\$666
Kroehler

«Classic» de Kroehler : une touche de confort et de bon goût. Canapé et causeuse en riche tissu de velours au motif floral multicolore; fauteuil assorti, de ton uni, en velours froissé. Les offres-surprises de Kroehler, vraiment, c'est tout une aubaine! Canapé et fauteuil, ou deux causeuses : \$666 la paire. De la collection «Country Life», similité, table à café de 58 po : \$179; table d'appoint : \$119.



Saint-Bonaventure de Yamaska, jeudi 24 juillet, 17h45
En cinq minutes, une tornade dévaste ce village, détruisant totalement ou partiellement



PHOTOS JEAN LAUZON (PRISME)



les trois quarts des habitations, faisant quatre victimes et plus de 80 blessés



Avec ces jolis articles et un sourire

... vous gagnerez beaucoup!



Vendez ces jolis articles
aux personnes de votre entourage pendant
vos heures de loisirs; ils sont de bonne qualité
et très demandés actuellement.

C'est une façon agréable de vous faire des
amis et d'augmenter vos revenus
rapidement. C'est simple. Et votre
seul sourire est nécessaire, puisque
c'est votre meilleur gage de succès.

Postez ce coupon, et Olympia vous
fera parvenir un magnifique
catalogue GRATUIT et tous les
renseignements utiles.

OLYMPIA, c'est le passe-temps le
plus agréable, car vous rencontrez
des gens intéressants tout en
augmentant vos revenus.

C'est vraiment facile
et invitant!



CARTES ET NOUVEAUTÉS OLYMPIA LTÉE

640, rue Cathcart, suite 201, Montréal, Québec, H3B 1M3

Veuillez me faire parvenir, sans obligation de
ma part, votre catalogue gratuit.

NOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____ COMTÉ _____

PROVINCE _____ CODE POSTAL _____

COUPON DE MAGASIN

15¢

Offre de 15¢ de Menu Spécial spécialement pour vous et votre chat.

15¢

Valable à l'achat de n'importe quel format du nouveau Menu Spécial de Puss'n Boots, Fruits de Mer ou Viande.



M. Fépiciér: La Compagnie Quaker Oats du Canada Ltée vous remboursera 15¢ plus 5¢ de frais de manutention, pour chaque coupon utilisé, si vous et votre client avez respecté les conditions de cette offre. Vous devrez, sur demande, fournir la preuve d'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Toute autre utilisation constitue une fraude. Poster à: La Compagnie Quaker Oats du Canada Ltée, C.P. 3000, Saint John, N. B.



15¢

0613454

15¢

UN SEUL COUPON PAR ACHAT