

perspectives

LE SOLEIL

19 juillet 1969 Vol. 11, No 29



**Les loisirs
à cinq ans,
c'est ça!**

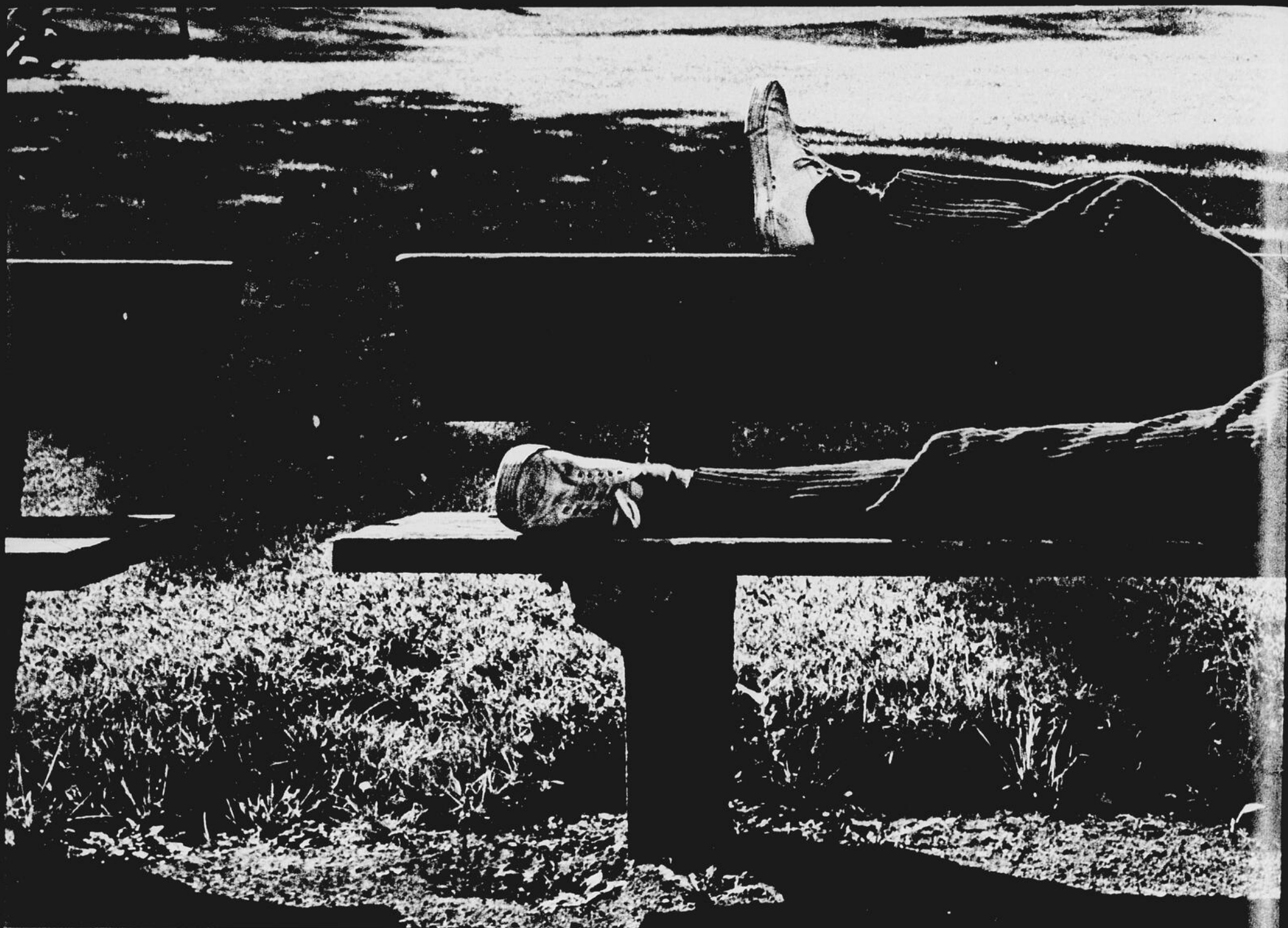
**Les loisirs
pour vous,
c'est quoi? page 2**



**page 6 LEUR PASSE-TEMPS:
LA CONSTRUCTION DE
CLAVECINS**

page 14

SUR LA TRACE DU LOUP BLANC



par Maurice Roy

"L'homme n'est pas fait pour travailler. Il n'est pas fait d'abord pour ça" . . . Vous avez sûrement entendu cette réflexion, un lundi matin au bureau ou à l'usine, tout comme l'histoire du gars qui a inventé le travail. Mais cette fois c'est sérieux: c'est écrit. C'est un sociologue qui le dit, un spécialiste en sociologie du loisir. Mais c'est un peu bref. Nos pères, nos curés, nos patrons et nos gouvernements nous ont dit le contraire et nous ont vanté pendant des générations les vertus du travail; et voilà qu'un inconnu, qui se dit spécialiste, un barbu vient tenter de détruire les fondements de notre civilisation. Nous avons donc résolu de demander des explications à ces *gens-là* et nous avons rencontré à cette fin le professeur Marc Laplante, de l'université de Montréal, docteur en sociologie, diplômé des universités de Paris et Co-

lumbia, spécialisé en sociologie des loisirs.

— Professeur Laplante, que pensez-vous de cette proposition selon laquelle l'homme n'est pas fait pour travailler?

— Je suis d'accord avec ça. Pourquoi a-t-on tant de misère à faire travailler l'Africain? Parce qu'il a sa philosophie de la vie et que cette philosophie dit qu'il a besoin de travailler pour manger. Si pour manger il doit travailler 6 heures par semaine, il fera ses 6 heures, point. Il a sa banane et son palmier. Toute sa vie n'est pas le travail. Offrez-lui 40 dollars l'heure, s'il a besoin de 20 dollars il travaillera une demi-heure, il n'a pas besoin de plus. Est-ce qu'on reviendra à cela . . .

A ça exactement. Qui sait? Si le développement actuel se poursuit, on prévoit que le travailleur américain

de l'an 2000 ne consacrera que 40 000 heures de sa vie au travail productif, c'est-à-dire 25 heures par semaine, 42 ou 44 semaines par année, de l'âge de 30 ans jusqu'à 65 ans. Tenant compte du fait qu'il aura une espérance de vie de 80 ans, Jean Fourastié, sociologue français, estime que le travail prendra seulement 6 p.c. du temps total de sa vie dans ce type de société qu'on a convenu d'appeler "la civilisation du loisir." Compte tenu du retard économique du Québec sur les Etats-Unis, on peut croire que nous atteindrons ce stade de développement avec un décalage de 10 ou 15 ans.

Mais le nombre d'heures libérées n'est que l'aspect quantitatif des transformations qu'entraînera l'avènement de la civilisation du loisir; c'est au niveau des attitudes et, dans une perspective plus large, au niveau de

l'idéologie que les mutations les plus significatives se produiront, et il n'est pas sans intérêt de nous demander comment le Québec se prépare à ce rendez-vous.

Mais au fait, qu'est-ce donc que le loisir? Selon Joffre Dumazedier, spécialiste en la matière, le loisir c'est l'activité de temps libre par rapport aux obligations; c'est non seulement une libération du travail mais aussi une libération des contraintes sociales, religieuses ou autres. "Quand on parle de loisir, explique le professeur Laplante, on l'associe trop souvent au jeu, au sport et parfois aux vacances. Il y a des choses très drôles: dans une enquête à Ville Jacques-Cartier, que j'ai terminée il y a un an, les gens me disaient: "Depuis que nous avons la télévision, nous n'avons plus de loisir." Il faut comprendre ce que ça veut dire. Le loisir, pour les gens, c'est

Puisqu'il

est convenu que le travail est un châtiment
mais que la technologie permet
de plus en plus à l'homme d'adoucir sa peine,
il est temps que l'on se pose cette question:



Photo Denis Plain

conçu un peu comme l'événement extraordinaire dans leur vie. A la notion de loisir est attachée la notion d'extraordinaire. A ce compte-là, le loisir avec un grand "L" ce sont les vacances, c'est la brisure dans l'année. Quarante-neuf ou cinquante semaines de vie plutôt grise, et subitement deux ou trois semaines de flamée. On part, on dépense, on fait des excès de table, on ne se couche plus aux mêmes heures, on change tout le rythme de sa vie et ses habitudes. Il y a une psychologie du vacancier qui est caractéristique de ce besoin de brisure . . .

"Les vacances doivent ressembler passablement à ce qu'était le carnaval dans la société traditionnelle. Dans cette société où l'on travaillait, pensait et mourait selon les règles prévues, le carnaval constituait une sorte de soupape de sûreté qui, une fois par

année, autorisait l'illégalité, la marginalité. On portait des masques, on ridiculisait les personnes ou personnages sacrés que l'on recommençait à respecter une semaine plus tard. On se mettait dans la peau du curé, dans la peau de l'évêque ou du roi que l'on brûlait en effigie. C'était trois jours, cinq jours de débauche, d'orgie sexuelle, alimentaire, vestimentaire et autres. Les sociétés traditionnelles ont prévu des mécanismes pour permettre aux gens de libérer leur trop-plein, parce que vivre constamment sous contrôle crée des tensions et pourrait mener à des conflits, à des explosions sociales . . .

"Aujourd'hui la contrainte générale est quand même moins grande sur la vie. Soit, on est surveillés, on est même fichés depuis la naissance, mais on ne nous achale pas trop. Malgré tout, même si les gens ont

plus de temps libre, parce que c'est un phénomène nouveau qui date de dix ou vingt ans pour la majorité des gens, ils n'ont pas encore l'entraînement à faire ce qu'ils veulent, à exécuter leurs choix, ce qui fait qu'ils sont conditionnés, je ne dis pas réglés, mais conditionnés dans leurs temps libres très souvent, par la publicité, par les modèles culturels que les *mass media* suggèrent qu'ils n'imposent pas mais suscitent: ils atteignent l'être au niveau de l'inconscient. Aujourd'hui l'individu est conditionné dans ses temps libres mais d'une façon beaucoup plus subtile, et il est difficile de se libérer des modèles comme aller danser le samedi soir et aller au cinéma un autre soir de la semaine; et quand on pense aux vacances, il est difficile d'y penser sans avoir immédiatement à l'esprit la Floride, Cape Cod ou Old Orchard . . .

On ne s'imagine pas qu'à 50 milles de chez soi on a peut-être un excellent endroit de vacances. C'est ça que j'appelle le conditionnement indirect sur les conduites de loisir, conduites que les gens sont à apprendre parce qu'il s'agit d'un phénomène relativement nouveau."

En lisant ces lignes, beaucoup de gens regretteront sans doute de n'être pas davantage conditionnés, eux qui ne sont jamais allés à Cape Cod, en Floride ni même à Old Orchard. Ils sont peut-être allés ailleurs? Peut-être que non aussi; en fait, il y a à peine plus de 50 p.c. des Québécois qui *partent* en vacances. Il y en a plus que cela qui *prennent* des vacances, mais, pour des raisons financières principalement ou à cause d'obligations professionnelles ou autres, ils passent leurs vacances chez eux. Les quelques recherches qui ont

été faites au Québec sur cette question ont démontré que le vacancier qui part est plus à l'aise financièrement et possède un degré d'instruction plus élevé que celui qui reste chez lui.

"Il a une certaine aisance, le vacancier québécois, estime le professeur Laplante; quand il voyage, il aime faire ça "en grande." Quand il va faire du camping, il investit en moyenne 480 dollars en une première fois, alors qu'on peut en faire avec beaucoup moins que cela quand on n'est pas maniaque du camping; et quand on devient maniaque on refuse tout gadget et on essaie d'y aller avec le moins d'équipement possible. Parce que le camping a été conçu dans l'idéologie du confort, les gens hésitent à partir, retardent et accumulent pour se donner les moyens de partir, ce qui fait que le camping se développe beaucoup moins rapidement qu'on pouvait s'y attendre, alors que ce pourrait être le sport économique par excellence."

Il y a lieu pourtant de se demander si les gouvernements ont pris les mesures nécessaires pour encourager la vogue du camping et les loisirs de plein air au Québec. Que l'on songe qu'aux environs de Montréal les plus beaux sites appartiennent à des clubs privés, et qu'ailleurs dans la province plusieurs régions pourraient être avantageusement exploitées . . .

"Evidemment, il devrait y avoir une politique, poursuit le professeur Laplante, et si le gouvernement n'en a pas encore ce n'est pas qu'il manque de projets sur la table. Il faudra qu'il trouve la force et le courage de prendre une décision à un moment donné. Les grandes lignes d'une politique souhaitable ont déjà été présentées depuis quelques années par des organismes et des individus. Même le ministère de la Tourisme, de la Chasse et de la Pêche a déjà fait faire des études sur la situation québécoise, et les premiers efforts en vue de récupérer les terrains se sont butés aux difficultés assez facilement imaginables. Si on récupère 1 000 terrains privés de chasse ou de pêche, il faut les réanimer et ne pas laisser tous et chacun y braconner. Il faut avoir des formules de substitution, un programme d'ensemble, un échéancier. Il faut trouver des solutions améliorées pour permettre à tous d'utiliser les richesses naturelles. Je pense que le gouvernement cherche encore; je trouve ça un peu long . . . Moi je pense que toute ville qui se trouve à



Le professeur
Marc Laplante

proximité d'une rivière ou d'un lac devrait avoir le privilège d'y faire des réserves foncières de terrain et appeler vraiment plages publiques ces endroits; pas seulement un petit bout de plage dégueulasse avec des patates frites, où tout le monde va s'entasser . . . Il faudrait que de tels endroits soient multipliés par dix et non pas conçus seulement comme une source de revenus mais comme de véritables bases de plein air."

Si l'on n'a guère dépassé le niveau des vœux dans ce domaine, c'est sans doute dû au fait que la population n'a pas revendiqué assez fortement. Et pourtant le loisir est perçu comme un besoin essentiel, et c'est plus ou moins pour cette raison que l'homme travaille; par contre, s'il y a des coupures à faire dans le budget, c'est le loisir qui est la première victime, et parmi les loisirs ce sont les vacances. D'autre part, les biens de consommation de loisir sont de plus en plus nombreux et de plus en plus coûteux. Est-ce à dire que l'homme va s'astreindre à travailler davantage pour des loisirs dont il n'aura finalement pas le temps de profiter? Y aurait-il contradiction entre société de consommation et civilisation du loisir?

"Il y a contradiction, dit le professeur Laplante. Et elle n'est pas seulement apparente. Mais il reste un fait: sur dix, quinze ou vingt ans, le coût de la vie augmente, on achète plus de choses et on travaille plus pour acheter plus. Mais ce n'est pas tout à fait un cercle vicieux quand même. On peut consommer, consommer, con-

sommer comme la publicité nous y invite, mais il y a une limite. La femme de ménage va acheter un savon à cristaux bleus, un savon à cristaux verts, un javelant, un lessivant, un pour l'eau chaude, un pour l'eau froide. A un moment donné, elle va se retrouver avec 12 boîtes de savon sous son évier et elle dira "c'est assez!" Et si on la pousse encore à consommer du savon elle ne mordra plus. Mais habituée à consommer, et croyant que le bonheur vient de la consommation, elle se mettra à consommer des disques, des tapis, des tableaux. Elle consommera du beau et plus seulement de l'utilitaire. Et ça, les publicitaires ont compris bien avant les animateurs culturels qu'on ne vend pas seulement de l'utilitaire mais aussi du caprice, du plaisir et de l'agrément. Au cours d'une étude récente que j'ai menée avec des étudiants, nous avons fait une analyse thématique des messages publicitaires des revues ayant le plus fort tirage au Québec, et nous avons constaté que les images ayant des thèmes de loisir se sont multipliées par trois depuis 1960. On n'annonce pas toujours des skis nautiques, des motoneiges ou des objets de loisir; on annonce des objets utilitaires qu'on place dans le cadre loisir; la jeune fille qui, portant telle serviette hygiénique, peut faire du ski. On pourrait dire qu'elle va au travail sans inconvénients . . . C'est une technique qui est utilisée depuis longtemps, mais on vient de se rendre compte que cela a créé tout un univers dans lequel on conçoit de plus en plus de choses dans le cadre du loisir."

Est-ce à dire qu'on parviendra à la civilisation du loisir par le biais de la consommation? Si au lieu de consommer des biens de loisir, il n'est pas pour autant libéré des charges de travail nécessaires pour acquérir ces biens. La difficulté pour nous, c'est d'essayer de percevoir avec nos yeux de consommateurs moulés par l'idéologie industrielle la réalité d'une civilisation qui aura goûté l'abondance et subi ses abus. Dans un livre publié récemment, *Abundance for what* (l'Abondance, pour quoi faire?) le sociologue

américain David Reisman tente de découvrir les transformations d'attitudes qui accompagneront l'avènement d'une civilisation du loisir. Pour arriver à ce stade que les Américains atteindront avant l'an 2000 selon les projections actuelles, il faudra dépasser l'idéologie puritaine que le capitalisme a imposée aussi bien que les régimes communistes sous une autre forme. Les idéologies actuelles valorisent le travail et condamnent l'oisiveté; elles le font avec tant d'efficacité que les gens ont mauvaise conscience de ne rien faire.

"L'apprentissage d'un nouveau style de vie dans lequel la culture, les sports, les arts, le goût de la création pourront s'exercer en toute liberté, ce n'est pas encore venu; ça prendra encore une ou deux générations, dit le professeur Laplante, commentant Reisman. L'homme de la civilisation du loisir devra faire preuve de plus d'imagination. Il devra être aventurier, capricieux, il se laissera positivement aller à ses goûts, à ses plaisirs . . . à l'occasion! Car si toute la vie est consacrée à cela, ça va poser d'autres problèmes moraux ou éthiques. L'idéologie puritaine ou janséniste est en sourdine actuellement, mais elle n'est pas morte. Il y a beaucoup de gens qui ne peuvent pas dire: "Eh bien voilà, je m'assieds, je ne fais rien, je prends plaisir à ne rien faire pendant une ou deux heures pour mon caprice; je me berce ou je *niaise*". Ça devrait devenir possible dans cette société."

Les spécialistes en sociologie du loisir estiment que cette peur des gens face aux périodes libérées où ils se retrouvent sans rien de prévu par les autres, où ils doivent faire appel à leurs propres ressources, est liée à la difficulté de faire place à la notion de plaisir, de jouissance, à ce que les Américains appellent la *fun morality*. Le collectivisme et le communisme actuels feront place à l'individualisme, à l'homme laissé à lui-même et obligé de s'assumer, de se réinventer. Peut-être cet homme ne sera-t-il pas tellement différent de l'Africain qui, "avec sa banane et son palmier," n'a plus de comptes à rendre à personne . . . ●



C'est encore

DOW

Oui, c'est vrai: la meilleure bière au monde est brassée au Québec. La bière Dow, après avoir remporté en Allemagne la médaille d'or aux Olympiades mondiales 1968 de la bière, vient d'obtenir la médaille "Gambrinus" au Concours international de Chimay, en Belgique, pour l'excellence de sa saveur et de sa qualité.



DOW, la bière médaille d'or, standard de qualité et de bon goût.

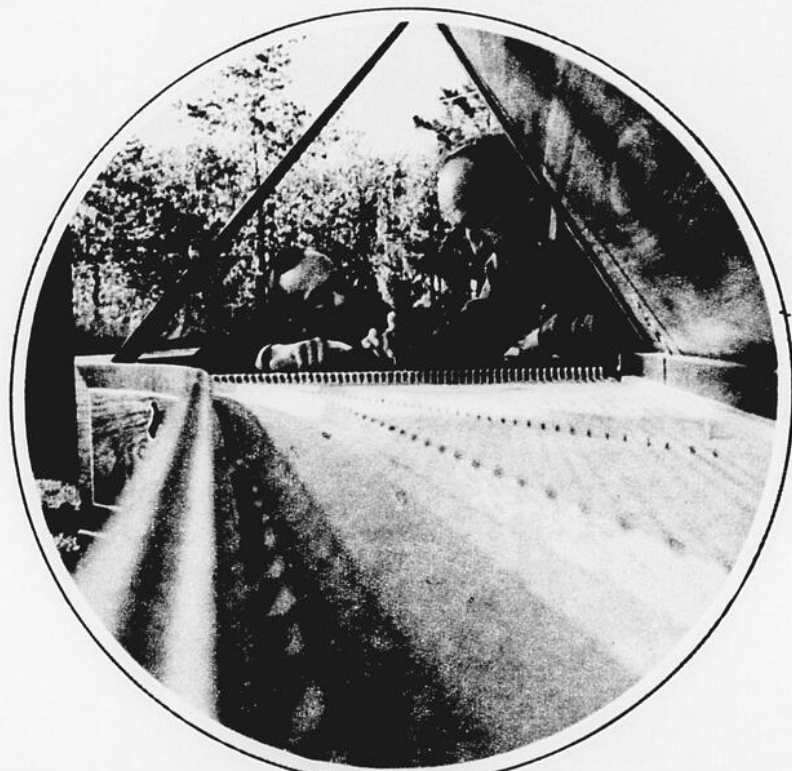
Gaston et
Réginald Ouellet,
de Vaudreuil

LEUR VIOLON D'INGRES, CONSTRUIRE DES CLAVECINS

par Gaby Perreault-Dorval
Perspectives

N'AVEZ-VOUS jamais admiré de ces estampes anciennes qui font voir de languides damoiselles effleurant, de leurs doigts menus, le clavier d'un instrument aux lignes racées? Les touches d'ébène font ressortir la blancheur d'albâtre des délicates mains. Ce merveilleux instrument, c'est le clavecin.

La musique qu'on en tirait était flûtée, d'une sonorité brillante. Les musiciens de la période baroque en firent leurs délices jusqu'au temps où, les salles affectant des proportions de plus en plus imposantes, on en vint à désirer plus de volume dans la musique. Naquit alors le piano. Il devait presque sonner le glas du clavecin. →



*Du travail d'artisan bien fait . . .
Sautereau en main, Réginald parle
technique avec Gaston qui apprécie
la brillante sonorité du clavecin.*



Photos Denis Plain
Perspectives





Quand un enfant a la diarrhée

Quand un membre de la famille a la diarrhée, tout s'arrange si maman se rappelle l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler. Il procure un soulagement rapide et doux. Efficace pour les enfants ou les adultes, l'Extrait du Dr Fowler a fait ses preuves depuis plus de 115 ans. La diarrhée simple est l'un des maux les plus répandus; souvent, elle se manifeste subitement, avec nausées, crampes et maux intestinaux. Ayez toujours de l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler sous la main pour obtenir un soulagement rapide et rétablir l'équilibre intestinal.

65-3F

RÉPAREZ VOUS-MÊME LES DENTIERS CASSÉS

Le nouveau Quik-Fix vous permet de réparer en quelques minutes les dents cassées, d'obturer les fissures et de fixer les dents détachées. D'emploi facile et rapide, il ne requiert l'aide d'aucun instrument et vous évite bien des frais. Satisfaction garantie ou remboursement. Exigez toujours le

QUIK-FIX BRIMMS Nécessaire de réparation de dents
Aux comptoirs pharmaceutiques



8 - 19 juillet 1969

LEUR VIOLON D'INGRES, CONSTRUIRE DES CLAVECINS

Roi des instruments durant les XVIIe et XVIIIe siècles, le clavecin tomba dans l'oubli durant tout le XIXe siècle. Au début du XXe, cependant, grâce à Wanda Landowska et Arnold Dolmetsch, il connut un regain de popularité. Pianiste et claveciniste virtuose, Landowska utilisa de plus en plus ce bel instrument dans les salles de concert. Quant à Arnold Dolmetsch, il contribua à en répandre l'usage par ses recherches scientifiques et ses écrits nombreux. Plus près de nous, l'avènement de la télévision devait donner un nouvel essor à cet instrument ancien.

Albert Schweitzer aurait écrit, en 1905: "Quiconque a entendu Wanda Landowska jouer le *Concerto italien* sur son merveilleux clavecin Pleyel comprend difficilement qu'on puisse encore le jouer sur un piano moderne."

Si le clavecin Pleyel donne un rendement extraordinaire, il en est un autre, de fabrication canadienne, s'il vous plaît! qui a fait dire au grand musicologue français Norbert Dufourq: "Il faut venir ici, en Amérique, pour trouver un vrai clavecin!" Il parlait ainsi immédiatement après avoir pu apprécier la sonorité d'une des créations des frères Ouellet, de Vaudreuil.

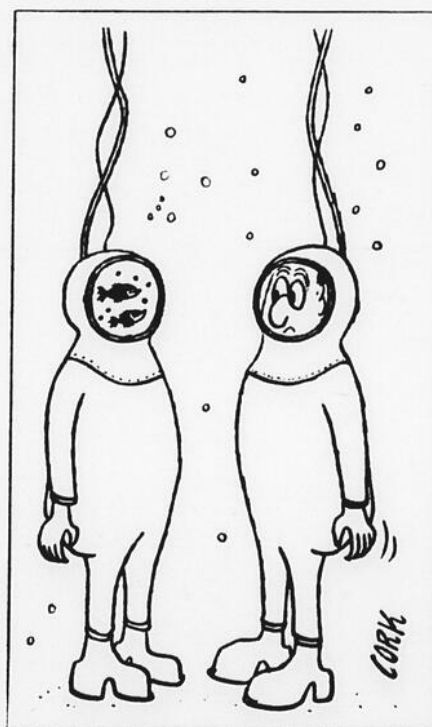
Ils sont deux, Gaston et Réginald, à partager le même violon d'Ingres. Le soir venu, d'étudiant et d'ingénieur qu'ils sont le jour, ils se muent en "facteurs" de clavecins. Inscrit au doctorat à la faculté de Musique de l'université de Montréal, Gaston Ouellet y enseigne aussi, à temps partiel. Il a osé, le premier, tenter de construire son propre instrument. Après avoir déniché un plan, il a choisi ses matériaux avec soin, a coupé, scié, vissé et tout mis en place lui-même. L'oeuvre terminée, il avait devant lui le premier clavecin authentique fait au Canada! Il pouvait être fier à plus d'un titre: sa pièce était fort belle à voir et la musique qui s'en dégageait, d'une sonorité parfaite. Encouragé par son succès, il en entreprit une autre qu'il fit plus belle encore. Pour ne pas être en reste, Réginald, l'ingénieur civil, en fabriqua aussi deux. Et c'est le dernier-né de ses deux clavecins que nous sommes allés voir à Vaudreuil.

Nous avons vu et nous avons ad-

miré. D'abord, ce qui saute aux yeux: une finition d'une rare qualité. Puis, parce qu'on nous l'a montrée, une structure bien conçue, des pièces ajustées avec une minutie extrême. Pour ce qui est de la sonorité, notre oreille de profane l'a certes trouvée belle, mais sans pouvoir l'apprécier à sa juste valeur. Qu'un connaisseur comme Kenneth Gilbert, un des plus grands clavecinistes d'Amérique du Nord, consente, avec plaisir, à toucher l'instrument lors de son inauguration officielle, il y a là reconnaissance officielle de grande valeur! Le 27 avril dernier, donc, au Musée historique de Vaudreuil, en présence du ministre des Affaires culturelles, Kenneth Gilbert et Mme Mireille Bégin-Lagacé offraient à des auditeurs ravis des oeuvres de Couperin le Grand, Soler et Bach, écrites pour clavecin et jouées sur les deux derniers instruments créés par les frères Ouellet. Les auteurs nous ont fait entendre un enregistrement, hautement fidèle, du concert. Il fallait voir leur mines de pères comblés.

Gaston nous rapporte la réaction amusante de Dufourq, après qu'il eut écouté son dernier clavecin: "Pourquoi ne viendriez-vous pas à Paris? Vous pourriez vous inscrire à ma classe d'histoire... et me construire un instrument?"

Autre preuve d'appréciation, les



autorités de la faculté de Musique de l'université de Montréal ont commandé un clavecin signé Ouellet! Il sera à un seul clavier et comptera trois jeux.

1 200 heures! C'est le temps qu'a mis Réginald Ouellet pour construire le clavecin. Rien que pour polir la surface faite en marqueterie de palissandre, érable blond et bois de rose fléché, il a mis des heures et des heures. Il a sablé, re-sablé, re-re-sablé, jusqu'à faire le dernier polissage avec la paume de la main! Puis il a appliqué, à la toute fin, une couche d'huile d'amande douce. Un facteur professionnel y aurait mis beaucoup moins de temps, mais Réginald fait ça en dilettante. "D'ailleurs, je ne suis pas un ébéniste, je ne suis même pas menuisier!" Nous ne croyons pas qu'un ébéniste aurait fait mieux...

Fermé, l'instrument affecte la forme d'un grand piano à queue. La caisse pentagonale, telle une harpe couchée, est ordinairement soutenue par un support à trois pieds. Si nous ouvrons l'instrument, nous découvrons en un même mouvement subdivisé en deux temps, les touches et la partie antérieure; le clavecin ne tient plus du piano mais de l'orgue. La rangée des touches, habituellement en ébène et en ivoire, se restreint à soixante-trois notes. Par contre, il y a deux claviers superposés, comme dans la console de l'instrument à tuyaux. Ici, comme à l'orgue, chaque clavier est riche de plus d'une couleur. Plusieurs clavecins comprennent un mécanisme de pédales qui, comme pour le piano, sont actionnées par les pieds mais ne produisent pas d'effets de *sourdine* ou de *forte*, contrairement au piano. Elles entraînent les registres semblables à ceux de l'orgue. En cas d'absence de pédales (ce qui est le cas des clavecins Ouellet), les registres sont actionnés par des tirasses manuelles.

Instrument qui prend aisément des airs d'aristocrate, le clavecin est pourtant l'instrument de tous. On l'utilise volontiers aujourd'hui dans la musique de jazz. Et, sans le savoir, en le confondant peut-être avec la guitare, vous l'entendez fréquemment dans des annonces publicitaires, à la télévision ou à la radio. Le clavecin, en s'intégrant à notre vie moderne, s'est démocratisé. ●

Ayez autant de Hush Puppies que de robes!

Quel que soit l'endroit où vous devez aller, nous avons un modèle pour vous. Pour une sortie le soir. Pour une partie de cartes à la maison. Pour le golf. Pour la marche. Pour le magasinage. Pour le bureau. Pour les vacances. Vous pouvez changer de modèle, mais vous aurez toujours le même confort... tellement de confort. En fait, autant qu'avec la première paire que vous avez achetée. Vous en souvenez-vous? . . . Et puis, il est si agréable d'en avoir plus d'une paire.



Voici un petit éventail de nos modèles et coloris.

- 5342 Escarpin à empeigne ajourée, en peau de porc brossée de teinte "Gold Coin". \$12.00
- 5438 Modèle à bride en T, en peau de porc brossée de teinte "Orange Spice", talon de 1 1/4". \$12.00
- 5276 Modèle en peau de porc brossée de teinte chamois, empeigne à bordure tailladée, talon de 1 1/4". \$12.00
- 105 Modèle à 3 oeillets, semelle crêpe assortie, teinte "Riverbed". \$10.00
- 6164 Escarpin en peau de porc brossée de teinte "Camel", empeigne ajourée, talon de 1 1/4". \$12.00
- 5193 Modèle à bride en T, en cuir grenu de teinte sable, empeigne unie. \$12.00
- 3437 Modèle à 3 oeillets en cuir souple de teinte "Irish Oats", talon de 1 1/4". \$12.00
- 3215 Soulier de golf, pacane et blanc. \$16.00
- 3416 Modèle en cuir grenu de teinte vieil or Inca, semelle crêpe noir. \$10.00
- 5412 Modèle à la cheville, en peau de porc brossée de teinte "Schnapps", semelle crêpe noir. \$11.00

GREB SHOES LIMITED, KITCHENER, ONTARIO



Greb Hush Puppies.

Il est si agréable d'en avoir plus d'une paire.



Beefeater...

le gin si doux
qu'il se
prend pur!



**Distillé à Londres depuis plus d'un siècle.
Le "dry gin" qui se vend le plus au Québec.**



nicole

Liberté chérie

"Les femmes nous envahissent et nous enlèvent nos emplois, disent les hommes. Ce monde, c'est nous qui l'avons fait. Pour qui se prennent-elles? Elles ne seront jamais que des femmes incapables de gouverner." Suit une kyrielle d'explications religieuses, pseudo-scientifiques et surtout sentimentales, car les femmes cèdent toujours au sentiment.

Jouir d'une liberté arrachée de haute lutte n'est pas facile. Or c'est le philosophe Stuart Mill qui dit: "Le seul remède à l'abus de liberté, c'est la liberté". Chacune d'entre nous — en autant qu'on puisse se juger soi-même sans complaisance — peut donc évaluer sa liberté ou sa contrainte. Mais la liberté, à peine l'avons-nous que nous ne savons plus qu'en faire. Nous nous surprenons à pleurer les temps révolus, l'époque où Agnès puisait son innocence jusque dans ses mensonges, Célimène sa séduction parmi ses coquetteries, et Marianne sa fierté dans ses caprices. Nous nous souvenons avec superbe de cette année de dérision (1909, pour ne pas la nommer) où le gouvernement britannique fit nourrir de force, comme des oies, les suffragettes qui, pour obtenir le droit de vote, faisaient la grève de la faim dans leur prison.

L'égalité des sexes n'a pas fini de susciter des controverses, d'agacer les hommes, d'être à la une des magazines féminins telle une valeur marchande assurée. Ce pieux moyen d'évangélisation continue de nous tourner la tête. J'y pense, vous y pensez. Une lectrice de Ville d'Anjou m'écrit:

"La promotion féminine se fera vraiment lorsque la femme se sera dépouillée de ce mysticisme d'un autre monde. D'un monde où la maternité était le seul mode d'expression féminine, où la formation professionnelle était taboue et les contraceptifs quasi inexistantes. Pourquoi la femme ne considère-t-elle la maternité du même oeil que son époux voit la paternité? Le problème féminin serait dès lors presque résolu. Rejetant le romantisme débilisant qu'on lui a inculqué, la femme s'engagerait résolument dans le monde du travail et l'aménagerait à sa façon sans revendications, sans réclama-

tions. Incidemment, seule une baisse notable du taux de natalité rendrait possible, autant que nécessaire, une indépendance financière pour les mères, celles qu'aucun talent particulier ne dirige ailleurs."

Ma correspondante constate encore: "Que les femmes qui ont du goût pour la maternité s'y adonnent et s'en contentent, car les échelons supérieurs resteront hors de leur portée". Elle conclut de façon charmante: "J'ai sept enfants à mon débit, je les confesse".

Epouse et mère, je dis bravo! Seulement, voilà, nous sommes farcies de contradictions. Nous voulons être des femmes-à-tout-faire et des femmes-qui-font-tout. Nous faudra-t-il nous en contenter? Je crois finalement que la solution est individuelle: il y a des femmes qui ont du temps pour tout faire et d'autres qui ont tout le loisir d'écornifler aux fenêtres, de courir les magasins, de flâner des heures sur leur balcon à jacasser avec les voisines, de téléphoner à leur mère pour avoir des nouvelles, à leur sœur pour prendre des nouvelles, à leurs amies pour raconter les dernières nouvelles, à leur mari pour lui dire de ne pas oublier d'acheter deux livres de sucre en rentrant et à leur coiffeur pour prendre rendez-vous! Est-ce la solution qu'elles ont trouvée à l'abrutissement que procurent les tâches ménagères constamment recommencées? Ne le niez pas: on ne peut passer sa vie à astiquer des parquets, faire briller les vitres, récupérer les casseroles et entendre crier les gosses! Mais il est des occupations plus intéressantes: le travail, à temps plein ou partiel, le travail bénévole, les études, la culture à domicile, que sais-je...

D'ailleurs, en regardant beaucoup plus loin que le bout de notre nez, nous apprenons qu'un jour il sera possible de ne porter un enfant que quatre semaines, le fœtus se développant "in vitro" en laboratoire pendant huit mois, que l'insémination artificielle, qui remédie dans beaucoup de cas à la stérilité fonctionnelle de certains couples, est pratiquée par 20 ou 30 000 femmes chaque année aux Etats-Unis, que le transfert d'ovules, déjà pratiqué sur les vaches, pourrait permettre un jour à une femme d'accoucher de l'enfant d'une autre. (Informations recueillies dans *Demain, les femmes* d'Evelyne Sullerot).

Déjà, nous ne sommes plus vouées de naissance à certaines besognes, définitivement incapables à d'autres. Le mariage ou le couvent ne sont plus la destinée obligatoire des femmes. Personne ne peut encore affirmer que le travail leur apportera le bonheur. Mais quand il leur aura assuré sécurité pour l'âge mûr, et, à la fin de leur jeunesse et d'une vie familiale presque accomplie, le droit de vivre encore, de vieillir dans une vie personnelle riche d'intérêt au lieu de s'étioler dans les regrets et la solitude, le travail aura été pour elles une clé d'or libératrice.

En attendant, ce que les hommes réclament de nous est complexe et contradictoire: à la fois, ils ont besoin de notre travail pour mille raisons qui ne sont pas nécessairement financières, mais, en même temps, ils aimeraient (ils ont aussi leur illogisme) que ce travail fût silencieux, invisible pour ainsi dire, afin que nous puissions continuer de dispenser à tous, dans la maison, la chaleur et la paix, de façon discrète et douce.

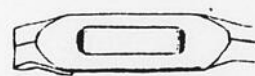
Il leur arrive de vouloir encore que nous jouions pour eux le jeu infini et quelquefois meurtrier de la femme et de l'homme selon l'imagerie ancienne, où la victoire n'allait pas toujours au plus fort. L'homme et la femme, se poursuivant avec délices, se prenaient parfois au piège doré et captivant où Cléopâtre prit Antoine et dont l'Egyptienne aussi mourut...

Nicole Charest

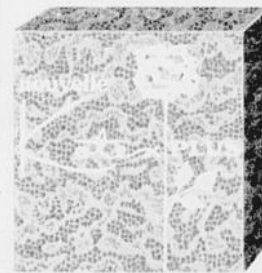


Enfin une serviette qui double la protection
et le confort

La nouvelle *Kotex Plus**



Le plus symbolise la mini-serviette absorbante placée au centre d'une serviette Kotex, là où elle peut être le plus utile. Elle double la protection ainsi que le confort car elle n'est jamais encombrante sur les côtés. Vous êtes plus sûre, plus sereine et tout à fait à l'aise. Essayez la Kotex Plus, la serviette qui double la protection.



*KOTEX PLUS EST UNE MARQUE DÉPOSÉE DE KIMBERLY-CLARK OF CANADA LIMITED

Beverley Boys **UN** **TREMPIN** **POUR** **LA** **GLOIRE**

BEVERLEY BOYS, âgée de 18 ans, a toutes les chances de devenir la prochaine héroïne nationale du sport canadien. Elle se distingue dans une discipline particulièrement audacieuse: le plongeon de haut vol. Elle est la seule plongeuse qui, en compétition internationale, a osé exécuter le triple tire-bouchon avec un saut périlleux et demi d'une hauteur équivalente à celle d'un immeuble de deux étages.

Plonger du tremplin de 10 mètres (32.8 pieds) est déjà un défi, mais quand le plongeur est agrémenté d'une série de contorsions le danger est d'autant plus grand; un léger faux mouvement en tombant à une vitesse de 45 m/h suffit à faire rater l'entrée dans l'eau et par conséquent le plongeur.

"Et cela n'est pas drôle, dit Beverley. Il y a deux ans, je suis tombée sur l'épaule en essayant un

nouveau plongeur du tremplin de sept mètres. Croyez-le ou non, j'ai terminé ma séance d'entraînement non seulement couverte de contusions, mais je saignais des bras. Je m'estime heureuse de n'avoir pas essayé ce nouveau plongeur du tremplin de 10 mètres, car je me serais crevé les tympans."

Pour ce qui est des points, le triple tire-bouchon est la figure qui a le quotient de difficulté (2,9) le plus élevé. Et c'est ce plongeur que la jolie blonde de Pickering, en Ontario, a, en désespoir de cause, décidé d'exécuter devant les juges l'année dernière aux Jeux olympiques de Mexico. Elle avait encore droit à un plongeur aux épreuves de qualification et elle était en 19e place. Etant donné que seules les douze premières participeraient aux finales, elle n'avait plus le choix.

"Nous voulions garder ce plon-

geon pour les finales, dit l'entraîneur Don Webb, mais il fallait nous résigner à ce quitte ou double. Quand je lui ai dit de risquer le tout pour le tout, elle a réagi comme un pur-sang . . ."

Ce fut aussi pour tout le monde un moment passionnant car, à dire vrai, on considérait déjà la petite Ontarienne — elle mesure 5 pieds 2 — comme éliminée. C'est alors que son triple tire-bouchon l'a fait monter de la 19e place à la 4e; elle a obtenu 22.04 points, soit le note la plus élevée qui ait été donnée à une concurrente pour un seul plongeur olympique. Elle termina en quatrième place et manqua de peu de gagner la médaille de bronze. La gagnante, la Tchecoslovaque Milena Duchkova, était absolument imbattable — mais cela se passait l'année dernière. A deux reprises cette année, au cours de rencontres à Winnipeg et

à Long Beach, en Californie, Beverley Boys a battu la championne Duchkova, faisant dire à certains que Beverley a atteint son point de perfectionnement six mois trop tard — et les prochains Jeux auront lieu dans trois ans.

Webb, lui, ne partage pas du tout ce point de vue. Plonger est un art, et Beverley possède en plus la détermination et la discipline nécessaires à une championne, dit-il.

Il est certain que Beverley a acquis maintenant un degré de perfection et une expérience absolument essentielle. L'année dernière, elle s'est adjugé sans coup férir les plongeurs des tremplins d'un mètre, de trois mètres et de dix mètres aux championnats du Canada et on s'attend qu'elle renouvellera cet exploit aux championnats de 1969 disputés du 24 au 27 juillet à Vancouver.

Andy O'Brien

Du plongeur de 10 mètres (32.8 pi.), Beverley Boys exécute avec une maîtrise parfaite le triple tire-bouchon avec saut périlleux et demi.

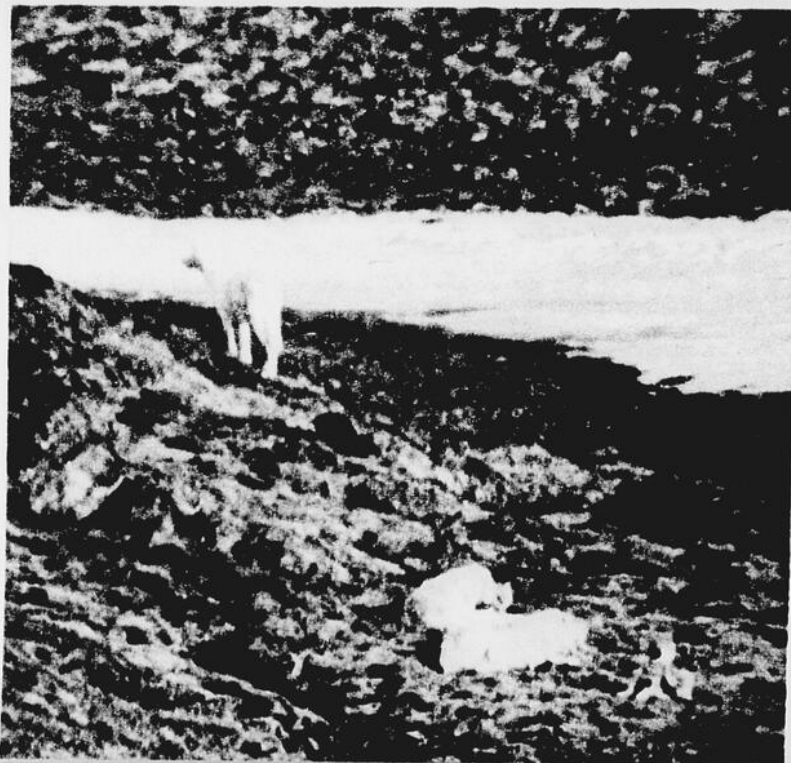






Sur les traces du loup blanc de l'Arctique

Dans la toundra, ce loup en quête d'une proie trotte à cinq milles à l'heure; à dr., près d'une tanière, un groupe de loups se reposent en faisant le guet.



Texte et photos Pascal Grenier

JE ME RÉVEILLE dans la clarté blafarde de l'Arctique. Il est 2 h 15 du matin. J'enlève le bandeau qui recouvre mes yeux et qui me permet de mieux dormir car, à la mi-juillet, les nuits sont très courtes sur la Terre de Baffin. Une fois de plus, mes yeux s'adaptent à cette lumière étrange. Je ne peux m'empêcher d'avoir un petit frisson: un loup blanc est là, à quelques pieds de ma tente. Il me regarde, mais bientôt repart au petit trot vers sa tanière située sur la colline proche.

Il y a quelques jours, après deux mois de recherche, nous avons enfin trouvé une tanière de ces loups de l'Arctique. Sur la piste d'un animal blessé à une patte, nous apercevons une meute comprenant neuf adultes

Libre d'être libre!

Il serait vraiment ridicule que vous renonciez à une seule minute de votre vie active, uniquement parce que vous traversez cette fameuse "période du mois".

Vous n'avez qu'à utiliser les tampons Tampax, la protection hygiénique conçue pour être portée intérieurement.

Et vous voilà libre de faire du bateau, participer aux réceptions ou, tout simplement, vous détendre.

Voilà pourquoi, dans 106 pays, les femmes modernes utilisent les tampons Tampax.

Etre libre, c'est aussi facile que ça!

tampons

TAMPAX

FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONT.



Le loup blanc



En haut, une harde de caribous, proie naturelle des loups blancs; à g., un trou dans le sable: c'est une tanière vide qu'on ne peut visiter qu'à plat ventre; ci-dessus, Pascal Grenier observe un loup à l'aide d'une lentille télescopique.

couchés à flanc de colline et cinq louveteaux d'un mois folâtrant aux alentours.

Nous avons longuement hésité avant de pénétrer sur leur territoire. A mesure que nous marchions vers eux, ils se retiraient lentement derrière les collines. Une femelle et le loup boiteux furent les derniers à partir, abandonnant les jeunes sans défense. Mais, après notre départ de la tanière, ils y revinrent tous et restèrent avec les jeunes... pour notre plus grande joie.

Nous avons installé notre campement de tentes à proximité. Comme instruments d'observation, nous avons utilisé jumelles et télescopes afin de mieux saisir leurs moindres mouvements, sans les déranger. Pendant les dix semaines de notre étude, aucun membre de l'expédition n'a jamais remarqué le moindre signe d'agressivité à notre égard. Ces carnivores réputés pour leur férocité craignent pourtant l'homme. Pourquoi? En vérité, nul ne le sait encore!

La vie d'une famille de loups blancs est fascinante. La bande que nous étudions comprend 14 individus d'âges divers. Habituellement, les jeunes restent avec leurs parents pendant deux et même trois ans. Il y a toujours un ou deux loups qui veillent sur la tanière, en sentinelles. Chaque bande défend âprement son territoire contre les loups étrangers.

A plusieurs reprises, nous avons eu l'occasion de voir comment les adultes donnent à manger aux jeunes. Lorsqu'un loup, pas nécessairement le père ou la mère, tue une proie loin de la tanière, il avale la viande et, au retour, il régurgite une partie prédigérée sur le sol, devant les louveteaux. Il est intéressant de constater qu'un loup blessé — comme notre boiteux — est nourri par ses congénères.

Lorsque nous avons commencé à étudier les membres de ce groupe, ils nous semblaient tous identiques. Maintenant, nous pouvons les reconnaître sans nous tromper. Chacun d'entre eux a sa place dans la hiérarchie. Ainsi, un soir, nous avons assisté au retour du chef de la bande, ce qu'on appelle un loup dominant. Tous les présents vinrent lui manifester leur respect, la tête basse, les pattes légèrement fléchies et la queue

entre les jambes, en signe de soumission.

Selon le Dr D. H. Pimlott, chef de l'expédition, le loup est "l'animal le plus intéressant et le plus intelligent d'Amérique du Nord".

Il y a plus curieux encore. C'est le mécanisme naturel qu'ils utilisent pour contrôler les naissances au sein du groupe. Un couple peut produire une moyenne annuelle de sept louveteaux. Par contre, le caribou — leur proie favorite — n'a qu'un veau chaque printemps. Comment l'équilibre se fait-il puisqu'un loup doit tuer une quinzaine de caribous par an pour subsister?

En parlant des loups blancs, les biologistes ont avancé une théorie du contrôle des naissances. Cependant, il est encore impossible à l'heure actuelle de tirer des conclusions définitives. Pour la bande que nous observons, il est étrange de constater qu'il y a neuf adultes pour seulement cinq jeunes qui semblent être d'une seule et même portée. Pourquoi les autres adultes n'ont-ils donc pas de petits? S'ils en ont eu, pourquoi sont-ils

morts? Autant de questions non encore résolues. Plusieurs hypothèses ont été proposées: lorsque les loups sont en nombre suffisant pour les proies disponibles, ils se reproduiraient peu; et lorsque la nourriture devient rare, la mortalité augmenterait parmi les louveteaux à cause des batailles suscitées par la faim, des

dangers des déplacements pour trouver un autre territoire de chasse, des maladies qui s'abattent sur des sujets affaiblis, etc. Chose certaine, il existe un mécanisme de contrôle, sinon le loup et sa proie auraient disparu depuis longtemps.

L'étude de la nutrition du loup blanc est d'ailleurs loin d'être termi-

Quatre mois dans l'Arctique

Pour étudier sur place le loup blanc de l'Arctique, une seule solution: se rendre sur les lieux mêmes où gîte ce carnivore. C'est ce qu'a fait Pascal Grenier, ingénieur forestier diplômé de la faculté de Foresterie de l'université Laval. Il s'est joint à une équipe de l'université de Toronto, composée du Dr D. H. Pimlott, chef de l'expédition et spécialiste des loups; Bill Mason, photographe de l'Office national du film; Kim Clarke, étudiant au doctorat, et sa femme Lise; Brian Bradford et Peter Pimlott.

Cette dernière expédition était la troisième consécutive consacrée au comportement des loups blancs: voisinage entre bandes, mortalité juvénile, chasse au caribou, étude de la nutrition. Partie de Montréal, l'expédition s'est installée sur la Terre de Baffin, à Fox Bravo, station abandonnée de la ligne Dew, à 250 milles à l'intérieur du Cercle arctique. Là, pendant quatre mois, Pascal Grenier et ses compagnons ont vécu soit dans des petits camps de bois et de toile, soit sous des tentes spécialement adaptées au climat arctique.

LA RÉDACTION

née. Travail long et fastidieux qui nécessitera d'autres expéditions comme la nôtre.

Observer un loup qui chasse, c'est passionnant. On pourrait croire que, avec leurs hautes pattes et leurs crocs puissants, ces fauves capturent et tuent tous les caribous qu'ils veulent. Rien n'est moins vrai. Un loup qui traverse une vallée où paissent des caribous ne sème pas la panique. Tout au plus, il inquiète ceux qui se trouvent sur son passage et s'en écartent, tandis que les autres continuent à brouter ou à rester couchés.

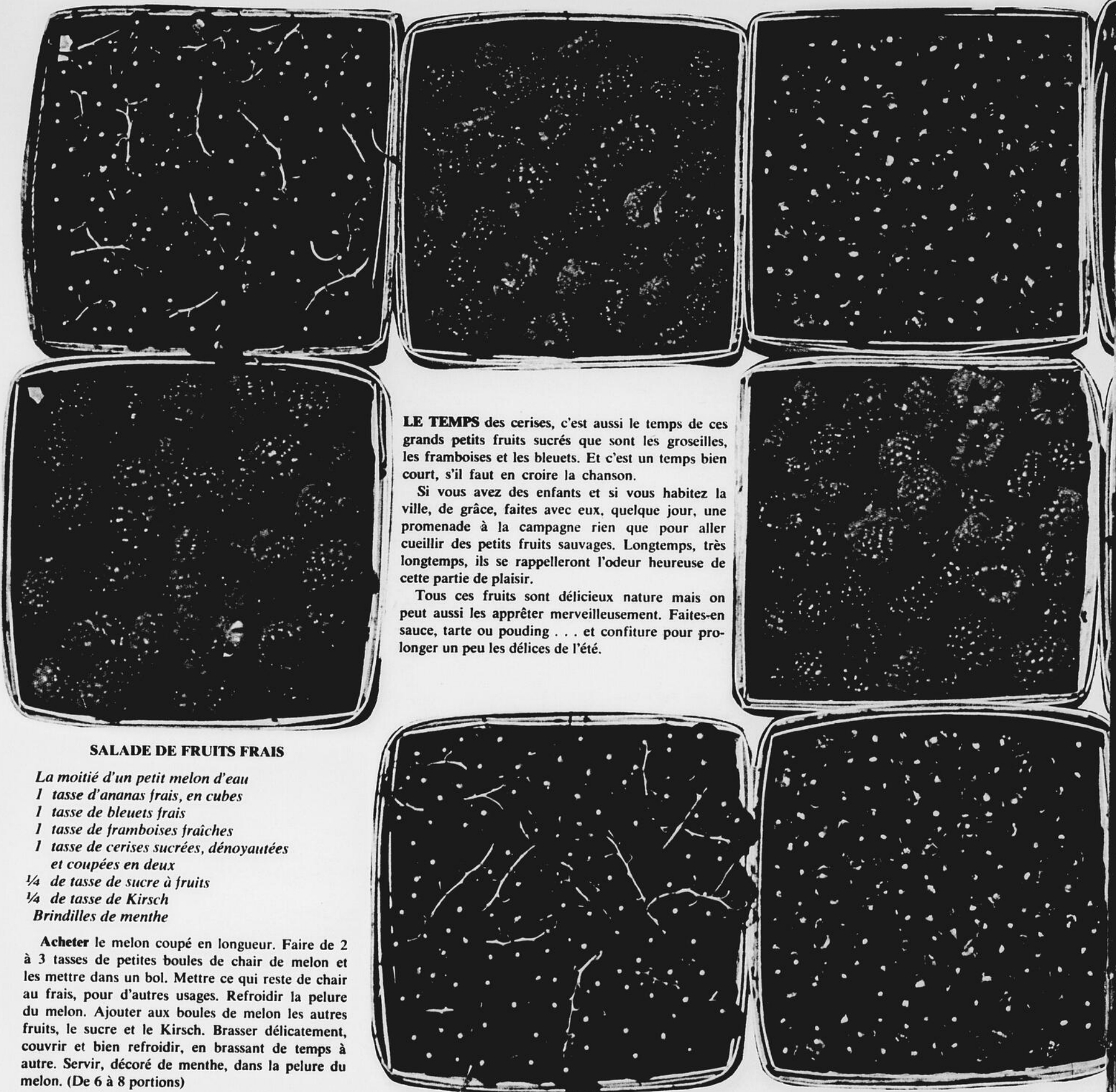
Il arrivera à l'occasion qu'un loup pourchasse une harde de caribous. Si le fauve ne remarque aucun signe de faiblesse, il s'arrête bien vite. Mais s'il constate qu'un d'entre eux tire de l'arrière, il persiste dans sa course et finit par l'abattre. De cette façon, les animaux malades ou vieux sont éliminés. C'est le meilleur système de sélection naturelle... quand on sait qu'un caribou en bonne santé peut distancer un loup à la course et qu'un veau de trois semaines est capable de tenir son adversaire à distance. ●

CINZANO
sur glace

Vermouth rouge, doux—importé d'Italie
Vermouth blanc, sec—importé de France

The advertisement features a black and white photograph of two bottles of Cinzano Vermouth and a glass of ice. The bottle on the left is labeled 'CINZANO FRENCH EXTRA DRY VERMOUTH' and 'IMPORTED FROM FRANCE'. The bottle on the right is labeled 'CINZANO VERMOUTH' and 'IMPORTED FROM ITALY'. The glass in the foreground contains several ice cubes. The background is dark with a torn paper effect around the text and bottle labels.

Le temps des cerises...



LE TEMPS des cerises, c'est aussi le temps de ces grands petits fruits sucrés que sont les groseilles, les framboises et les bleuets. Et c'est un temps bien court, s'il faut en croire la chanson.

Si vous avez des enfants et si vous habitez la ville, de grâce, faites avec eux, quelque jour, une promenade à la campagne rien que pour aller cueillir des petits fruits sauvages. Longtemps, très longtemps, ils se rappelleront l'odeur heureuse de cette partie de plaisir.

Tous ces fruits sont délicieux nature mais on peut aussi les apprêter merveilleusement. Faites-en sauce, tarte ou pouding . . . et confiture pour prolonger un peu les délices de l'été.

SALADE DE FRUITS FRAIS

*La moitié d'un petit melon d'eau
1 tasse d'ananas frais, en cubes
1 tasse de bleuets frais
1 tasse de framboises fraîches
1 tasse de cerises sucrées, dénoyautées
et coupées en deux
1/4 de tasse de sucre à fruits
1/4 de tasse de Kirsch
Brindilles de menthe*

Acheter le melon coupé en longueur. Faire de 2 à 3 tasses de petites boules de chair de melon et les mettre dans un bol. Mettre ce qui reste de chair au frais, pour d'autres usages. Refroidir la pelure du melon. Ajouter aux boules de melon les autres fruits, le sucre et le Kirsch. Brassier délicatement, couvrir et bien refroidir, en brassant de temps à autre. Servir, décoré de menthe, dans la pelure du melon. (De 6 à 8 portions)

TARTE AUX GROSEILLES

Pâte à tarte pour 2 croûtes de 9 pouces
De 1 à 1½ tasse de sucre
⅓ de tasse de farine à tout usage
1 cuil. à table de jus de citron
4 tasses de groseilles vertes fraîches et mûres,
lavées et équeutées
2 cuil. à table de beurre
Crème
Sucre

Chauffer le four à 425°. Foncer une assiette à tarte de 9 pouces, avec la moitié de la pâte.

Bien mêler le sucre et la farine (comme j'aime les groseilles très sucrées, j'utilise 1½ tasse de sucre). Ajouter le jus de citron et les groseilles et mêler délicatement. Mettre dans la pâte et parsemer de noisettes de beurre.

Abaïsser ce qui reste de pâte et en faire un couvercle pour la tarte en construisant un bord solide qui retiendra le jus des fruits; faire des fentes dans le couvercle. Badigeonner le dessus de la tarte d'un peu de crème et le saupoudrer généreusement de sucre; couvrir le bord de la tarte d'une étroite bande de papier d'aluminium.

Cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien brunie et les fruits tendres.

CONFITURE DE FRAMBOISES ET DE GROSEILLES

1½ pinte de groseilles vertes très mûres
1 pinte de framboises mûres
6½ tasses de sucre
1 paquet de pectine de fruit, en poudre

Laver les groseilles, les équeuter et les mettre au hachoir. Ecraser les framboises. Mêler les fruits et en mesurer 5 tasses. Mesurer le sucre.

Mêler fruits et pectine dans une grande casserole et cuire, à feu vif et en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Baisser le feu et cuire 1 minute. Hausser le feu, au plus haut, ajouter le sucre et chauffer jusqu'à pleine ébullition; bouillir 1 minute, en brassant.

Retirer du feu. Ecumer la confiture, avec une cuillère de métal, et la brasser, alternativement, pendant 5 minutes. Mettre rapidement dans des bocaux stérilisés et paraffiner. (Environ 5 bocaux de 8 onces)

SAUCE AUX CERISES

1 livre de cerises sucrées
⅓ de tasse de sucre
1 cuil. à table de fécule de maïs
Une pincée de sel
1 cuil. à table de jus de citron
¼ de cuil. à thé d'essence d'amande

Dénoyauter les cerises et les passer au hachoir, en utilisant le couteau le plus gros. Les chauffer jusqu'au point d'ébullition, en brassant constamment.

Mêler sucre, fécule de maïs et sel. Ajouter aux cerises bouillantes, petit à petit et en brassant. Chauffer vivement, jusqu'à ébullition, baisser le feu et cuire 1 minute, en brassant. Retirer du feu.

Ajouter le jus de citron et l'essence d'amande et laisser refroidir. Servir avec de la crème glacée, des poudings, au lait ou autres, ou du pain de Savoie. (Environ 1¼ tasse)



Roger Champoux

la gastronomie

Si Casanova avait vu ça!

N'allez surtout pas penser que Michel Montaruli veut partir en guerre contre la cuisine française: ce serait de sa part un geste d'un inutile héroïsme! Le dessein du Grand Maître de la Confrérie des Fines Fourchettes, organisme gastronomique de fondation toute récente, rejoint une préoccupation autrement positive. Le propriétaire-directeur du restaurant Bellavista, de Duvernay, Ville de Laval, en banlieue de Montréal, ne peut plus souffrir que la masse des dîneurs réduise toute la cuisine de son lumineux pays aux rituelles pâtes alimentaires que doit arroser un honnête Chianti. "Viva la pasta!" bien sûr, mais il y a autre chose.

Efficacement secondé par MM. Eddy Prévost, Roger Delorme,

Pierre Labrecque et le chef Carlo Dell'Olio, l'initiateur de la nouvelle confrérie servait, l'autre soir à trente convives de qualité, un premier dîner gastronomique à l'italienne qui se révéla une charmante réussite. Composée de sept services classiques avec l'escorte de grands vins de la Toscane, de la Sicile, du Piémont, etc., la fête buccale laissa à tous un merveilleux goût de soleil. La dégustation, c'est-à-dire le "preludio del palato", offrait quatre gentilles merveilles, notamment "le perle di mellone al prosciutto di Parma" et trois vins dont l'excellent Soave Bianco qui est à faire une trouée remarquable sur le marché.

Mais c'est au dîner que les grandes orgues se firent entendre. La "vellutata di scampi" s'affirma tout

de suite avec un Orvieto Bianco, délicat vin toscan. Le filet de sole à la Cléopâtre n'a pas laissé un souvenir impérissable mais l'accroc fut oublié avec le Corvo Bianco, vin sicilien que l'Expo a révélé.

J'ignore pourquoi le troisième plat, un suprême de poulet, avait été dédié à Casanova! Le conquérant de tant de coeurs féminins, s'il avait été parmi nous, eût sûrement félicité MM. Montaruli et Carlo Dell'Olio. Pensez donc: des poitrines de poulet d'un blanc immaculé, de l'huile d'olive vierge, une présentation en forme de poire, tout ce qu'il faut pour être torturé par de bien agréables mauvaises pensées. Ajoutez trois doigts de Collameno rosé, qui est en Italie le vin de la salutation quotidienne, et nous étions en direction du septième ciel! Mais nous sommes revenus à notre table car le "controfiletto di bue saubauda" nous offrait la tendresse de sa chair rose. Recette fort simple: vous ouvrez un filet par le centre pour y déposer des ris de veau, des rognons, une duxelles d'échalotes au

beurre, une sauce de pâté de foie montée au madère et à la crème, vous refermez et faites cuire. Simple, n'est-ce pas? Hum! ne vous aventurez en ce genre de chef-d'oeuvre que si vous êtes un maître, un très grand. Pareille splendeur méritait un vin somptueux: ce fut un Chianti mais pas n'importe lequel. Je salue bien bas "la Riserva ducale 68", de la maison Ruffino. Les fromages, tous italiens, bien sûr, furent accompagnés d'un Barolo 58, robuste, puissant, à la robe sombre. Le meilleur vin d'Italie! En ce pays, demandez "le sang du Christ" et l'on comprendra. Au dessert, le "zabaglione" fut présenté dans une coupe en nougat décorée de pétales de rose, de folioles de mimosa et de fleurs de violette cristallisées au sucre. Un "Lacryma Christi" était de mise et fut applaudi.

Le clou de la fête aura été un hommage à la France, M. Montaruli servant un Calvados de la vallée de l'Auge portant le millésime 1890. Un "vieillard" de 79 ans qui se tenait à merveille!

Le temps des cerises

DESSERT SCANDINAVE

- 1 pinte de groseilles rouges
- 1 chopine de framboises
- 1/4 de tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 3 cuil. à table de fécule de maïs
- 2 cuil. à table de sucre
- Crème de table

Mêler les groseilles et les framboises, dans une casserole; ajouter l'eau. Couvrir et chauffer à feu vif, jusqu'à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter doucement pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits se défassent. Passer le tout au tamis et jeter les graines.

Mesurer 2 tasses de la purée de fruits et la mettre dans une casserole; chauffer jusqu'à ébullition. Mêler 1 tasse de sucre et la fécule de maïs et ajouter à la purée bouillante, petit à petit et en brassant bien après chaque addition. Baisser le feu aussitôt que le mélange commence à épaissir et semble transparent et laisser bouillir pendant 1 minute, en brassant constamment. Verser dans un bol. Saupoudrer de 2 cuil. à table de sucre et bien réfrigérer. Servir avec de la crème. (De 4 à 6 portions)

POUDING ANCIEN AUX BLEUETS

- 3 tasses de bleuets frais
- 1/3 de tasse de sucre
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1/4 de tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 3/4 de tasse de farine
- 1 cuil. à thé de poudre à lever

- 1/4 de cuil. à thé de sel
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de muscade
- 1/2 tasse de lait
- Crème de table ou crème glacée

Chauffer le four à 400°. Beurrer un moule carré, de 8 pouces. Mettre les bleuets dans le moule, les saupoudrer de 1/3 de tasse de sucre et les arroser du jus de citron.

Bien travailler ensemble le beurre et 1/2 tasse de sucre. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter au mélange en crème, de même que le lait, en alternant.

Mettre la pâte sur les fruits, en l'étendant uniformément. Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le pouding bouillonne et soit bien brun. Servir tiède, avec de la crème de table ou de la crème glacée. (4 portions)

TARTE AUX CERISES

- Pâte à tarte pour 2 croûtes de 9 pouces
- 1 cuil. à table de tapioca à cuisson rapide
- 3/4 de tasse de sucre
- 1/4 de cuil. à thé de cannelle
- 5 tasses de cerises sucrées, dénoyautées (1 1/2 livre)
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 2 cuil. à table de beurre
- Crème
- Sucre

Chauffer le four à 425°. Foncer une assiette à tarte de 9 pouces avec la moitié de la pâte.

Mêler le tapioca, le sucre et la cannelle, ajouter aux cerises et mêler délicatement. Mettre le tout dans la pâte, arroser du jus de citron et parsemer de noisettes de beurre.

Faire un couvercle pour la tarte, avec ce qui reste de pâte. Replier l'abaisse du dessus sous celle du dessous et faire un bord solide, dentelé. Faire des fentes dans le couvercle pour laisser échapper la vapeur. Badigeonner le dessus de la tarte d'un peu de crème et le saupoudrer généreusement de sucre. Couvrir le bord de la tarte d'une étroite bande de papier d'aluminium pour l'empêcher de brunir pendant la cuisson.

Cuire pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit brunie et la garniture bouillante. ●

UN SUCCÈS EXTRAORDINAIRE

La BONNE CUISINE

DE PERSPECTIVES PAR MARGO OLIVER

Un succès extraordinaire. Le livre que vous attendiez. Près de 500 des recettes de Margo Oliver les plus appréciées. Table alphabétique avec références. Chaque recette a été élaborée par Margo Oliver elle-même dans les cuisines de Perspectives.

10 jours d'examen sans obligation de votre part.

Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même. Vous recevrez la facture plus tard.

\$495
Plus un léger supplément pour frais d'expédition

PERSPECTIVES INC.
C.P. 784, Bureau de poste de Montréal-Nord,
Montréal 459, P.Q.

M. _____
MME _____
Mlle _____

ADRESSE: _____

VILLE _____ ARR. _____ PROV. _____

BWSF

UN COUPON DE \$100,000

Veillez inclure ce coupon avec votre envoi — payable à la Ville de Montréal

Faire parvenir à:
Taxe volontaire de la Ville de Montréal
Case postale 9999
Montréal 101, Canada

Signature: _____

Nom _____
(en lettres moulées)

Adresse _____
(Numéro) (Rue) (App.)

Ville _____ **Zone postale** _____ **Province** _____ **Pays** _____

Téléphone _____ 048-17-P

\$2 OU MULTIPLE DE **\$2**

CHÈQUE MANDAT

Veillez indiquer les montants vis-à-vis des mois de votre choix.

JANV.	<input type="checkbox"/>	MAI	<input type="checkbox"/>	SEPT.	<input type="checkbox"/>
FÉV.	<input type="checkbox"/>	JUIN	<input type="checkbox"/>	OCT.	<input type="checkbox"/>
MARS	<input type="checkbox"/>	JUIL.	<input type="checkbox"/>	NOV.	<input type="checkbox"/>
AVRIL	<input type="checkbox"/>	AOÛT	<input type="checkbox"/>	DÉC.	<input type="checkbox"/>

NOMBRE DE MOIS **MONTANT TOTAL**

Oui, ce coupon peut vous valoir \$100,000 ou un des 152 autres prix de \$10,000, \$5,000, \$1,000, \$500 et \$250 en lingots d'argent, si vous participez à la Taxe volontaire de la Ville de Montréal. Et c'est facile de participer.

1. Remplissez le coupon ci-dessus.

2. Joignez-y un chèque, un mandat de poste ou autre, payable à l'ordre de la *Ville de Montréal*. Participez autant de fois que vous le voulez. Indiquez bien le ou les mois que vous choisissez pour participer.

3. Pour contribuer ce mois-ci, les coupons doivent être reçus au plus tard le dernier jour du mois, à minuit. La Ville de Montréal postera un reçu officiel à chaque participant.

4. La plupart des BANQUES, CAISSES POPULAIRES ET CAISSES D'ÉCONOMIE acceptent votre contribution.

Toute personne peut contribuer chaque mois à la Taxe volontaire de la Ville de Montréal. Le choix des 153 contribuables volontaires qui deviennent candidats à l'examen se fait publiquement. Ils

sont informés immédiatement de l'heure, du jour et de l'endroit où seront attribués les prix. Pour mériter son prix, chacun doit répondre correctement au nombre de questions décrété par le jury et se rapportant à la Ville de Montréal. Les sujets traités apparaissent au verso du reçu officiel. *La Ville de Montréal rembourse les frais de voyage aux candidats.* Si un candidat, à cause de son âge ou de son état de santé, est incapable de se soumettre à l'examen, le jury, sur preuve jugée suffisante et après entente préalable, peut autoriser une autre personne à répondre pour lui.



"As-tu
envoyé
ton \$2"

C'est nouveau... C'est magique
...Utilisez **GOLD SPOT**
et soyez **SÛR** de la fraîcheur
de votre haleine



Il y a deux
manières d'utiliser
Gold Spot:

1 Une petite fiole dorée pour votre sac à main. Si vous avez des doutes sur la fraîcheur de votre haleine—surtout après un repas, un verre de vin, une cigarette—deposez une goutte de 'Gold Spot' sur votre langue.

2 Le vaporisateur aérosol Gold Spot vous rend sûr de vous—tous les jours. Grâce à la science moderne, votre haleine est fraîche instantanément.



Coupures, éraflures et brûlures
guérissent plus vite avec
un gros bécot
et un peu de



Spectrocin, onguent antibiotique inodore et facile d'emploi, tue les microbes rapidement. Il ne picote pas, ne tache pas. Demandez-le chez le pharmacien.

Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi, des livres de graisse disgracieuse! Établissez vous-même ce plan de recette. C'est très facile—et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez quatre onces de Concentré Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pamplemousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe par jour, selon le besoin, et suivez le plan Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas un moyen simple et facile de perdre la graisse superflue et ne vous aide pas à retrou-

ver la sveltesse de votre ligne; si les livres et les pouces réduisibles de graisse superflue ne disparaissent pas du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets et des chevilles, retournez simplement le flacon vide pour vous faire rembourser. Suivez cette méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme le gonflement disparaît vite—combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

Ne passez pas
à un cheveu
d'être irrésistible



FINIS VOS
PROBLÈMES
DE DENTIERES!



AJUSTEMENT PARFAIT DES DENTIERES

Le plastique magique DENTURITE fixe les dentiers mal ajustés en cinq minutes. Son "cousinnet de confort" soulage les gencives endolories. Il vous permet de manger, parler, rire, éternuer même, sans gêne. Il empêche aussi les particules de nourriture de pénétrer sous les dentiers.

DENTURITE tient pendant des mois et vous évite l'ennui des applications quotidiennes ainsi que l'usage de poudres salissantes, de pâtes collantes ou de cousinets. Il s'enlève facilement au moment de le remplacer. Inodore et insipide. Remboursement garanti.

En vente aux comptoirs pharmaceutiques.

PLASTIQUE MAGIQUE
denturite
POUR AJUSTEMENT DES DENTIERES

coupd'oeil

Notre page couverture

L'été, le soleil, la mer... et une enfant de cinq ans, Hélène de Zagon, qui s'en donne à cœur joie sans se poser de questions sur la civilisation du loisir, dont il est question en page 2. Ces photos ont été prises à Long Island, dans l'Etat de New York par Daniel Fontigny. Hélène est née à Montréal de parents hongrois. La famille vit maintenant à New York.

Denis connaît la musique...

Notre rédactrice Gaby Perreault-Dorval, qui a signé le reportage sur les frères Ouellet (page 6), n'en revient pas encore! Quant à Denis Plain, notre photographe, c'était pour lui la chose la plus naturelle du monde.

De quoi s'agit-il? Quand fut venu le temps de photographier MM. Réginald et Gaston Ouellet et un de leurs clavecins, Denis, qui ne doute de rien, demanda, sans sourciller, que l'on sorte le clavecin sur la pelouse...

Est-ce la fermeté du ton de Denis? ou parce que Réginald s'est soudain souvenu avoir vu, sur une pochette de disque, le claveciniste Raphaël Puyana photographié alors qu'il jouait dans un magnifique jardin français (à Versailles, probablement)? Quoi qu'il en soit, après un moment d'hésitation, ils le transportèrent à trois, sur une centaine de pieds, près d'un bosquet qui servit de fond de décor.

Comment réagirent les frères Ouellet?

"Sur le coup, dit Gaby Perreault-Dorval, je les vis s'échanger un regard surpris. Ils vont refuser, me dis-je, ça n'a pas de bon sens! Plus tard ils m'avouèrent que, "de la part des photographes, on sait qu'on peut s'attendre à tout". Pas un instant ils n'avaient craint pour le clavecin. Quant à moi, je m'en faisais en pensant aux 1 200 heures d'un labeur patient qu'avait nécessitées la fabrication du magnifique instrument..."

"Mais tout cela n'est encore rien. Imaginez qu'une semaine plus tard, Denis, insatisfait de ses premières photos, retourne à Vaudreuil et fait ressortir le clavecin... Il allait photographier quand la pluie se met à tomber. Après avoir couvert l'instrument, on le rentre en vitesse dans la maison. Et après l'ondée, on le sort de nouveau."

Les frères Ouellet, des gens aimables...

La semaine prochaine, Armande Saint-Jean nous parle—en partant d'un document encore inédit—de la politique jeunesse imaginée par Pierre Duceppe, haut-commissaire aux Loisirs et aux Sports (Québec), après plus d'un an de consultation avec les jeunes, et de quelques réalisations déjà en cours. Dans le même numéro, cent ans de folies, rue Bergère (à Paris, bien sûr); du ski sur le sable près de Tadoussac; les tendances de la mode; l'élevage du boeuf musqué, et nos chroniques habituelles.

Perspectives

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.

231 ouest,
rue Saint-Jacques,
Montréal 1er

Président:
A.-F. Mercier

Vice-président:
A. Gratton

Secrétaire-trésorier:
J.-G. Francoeur

Directeur de la rédaction:
Pierre Gascon

guy fournier



A pied d'oeuvre

— COUPE-MOI cette planche!

Je déposai ma bouteille de bière sur une souche, mis le pied droit sur la planche et fis une marque avec un clou avant de scier. Chaque fin de semaine, depuis un mois, j'aide Lucien à construire son chalet. Je profite du soleil, j'apprends la menuiserie et, l'été prochain, Lucien m'aidera à construire mon propre camp sur le terrain que j'ai acheté tout près du sien. Lucien et moi, nous sommes faits pour le travail d'équipe.

Je remis à Lucien le bout de planche frais scié. Il l'examina avec attention, puis sortit son pied-de-roi et mesura:

— Elle a seulement 10 pouces.

— J'ai pourtant bien mesuré.

Il mesura une deuxième fois:

— T'as encore mesuré avec ton pied? reprit-il.

Je fis signe que oui et il haussa les épaules. Nous restâmes songeurs une bonne minute. Sans mot dire, Lucien ouvrit deux autres bouteilles de bière. Pendant que je sirotais la mienne, il examinait mon pied droit de curieuse façon, puis le sien.

— Sais-tu, dit-il, que ton pied n'a peut-être pas un pied.

— Pourquoi aurais-je un pied de moins d'un pied?

— Une infirmité, peut-être . . .

Il fallait en avoir le cœur net. Il mesura son pied et le mien.

— Et puis?

— Le mien fait 12 pouces, mais le tien n'en fait que 10!

Pourquoi le pied de Lucien serait-il plus exact que le mien? C'était mon pied contre le sien.

— Le pied de 10 pouces serait plus pratique, dis-je pour rompre la tension qui montait entre nous.

Il ne répondit pas.

— Nous pourrions, continuai-je, établir le système décimal avec le pied de 10 pouces. Comme les Français! Sans compter qu'un pied de 10 pouces nous permettrait de réaliser des économies.

Lucien déboucha deux autres bouteilles en silence.

— Une automobile de 20 nouveaux pieds, par exemple, serait 40 pouces plus courte. Comme une auto coûte environ

\$4 000, c'est-à-dire \$16.50 le pouce, on épargnerait \$660.

D'une taloche bien appliquée, Lucien tua un maringouin qui s'était posé sur son avant-bras. Je poursuivis mon raisonnement:

— On économiserait aussi de l'essence.

Avec le nouveau pied, le mille aurait 10 560 pouces de moins. C'est donc dire qu'une auto qui parcourt normalement 20 milles au gallon en ferait désormais plus de 23.

Lucien se gargarisa avec sa dernière gorgée de bière.

— Pense au stationnement! Une automobile de six pieds et demi de largeur serait plus étroite de 13 pouces. A toutes les six autos, en pourrait en garer une de plus. C'est appréciable.

Mes arguments l'ébranlaient. Lucien est un homme pratique comme en fait foi la construction qu'il a entreprise malgré l'avis de ses amis et de sa femme, qui prétend que ce chantier nous est prétexte à nous rincer le gosier chaque samedi.

— C'est plein de sens pour nous, trança Lucien, mais les autres pays . . .

— Les Européens nous ont-ils consultés quand ils ont adopté le système métrique? Est-ce que les Américains sont venus nous voir lorsqu'ils ont réduit leur gallon?

— Attends-moi ici, dit Lucien.

Il revint avec deux verres et une grosse bouteille de bière. Il fit sauter la capsule comme s'il s'agissait de champagne et versa deux bonnes rasades que nous primes en l'honneur du pied nouveau:

— Au pied dévalué!

— Au pied léger!

Et Lucien jeta son pied-de-roi par-dessus son épaule.

La bouteille vidée, la construction de la porte d'entrée fut entièrement reprise.

Quand elle fut terminée, Lucien se frappa durement la tête contre le haut du chambranle en voulant pénétrer dans son chalet. Refaisant nos calculs, nous découvrîmes tout de suite notre erreur: nous avions construit la porte à sept pieds nouveaux, mais, selon notre nouvelle unité de mesure, Lucien mesurait maintenant sept pieds et deux pouces!

Photo Poste traite vos souvenirs comme des objets précieux...

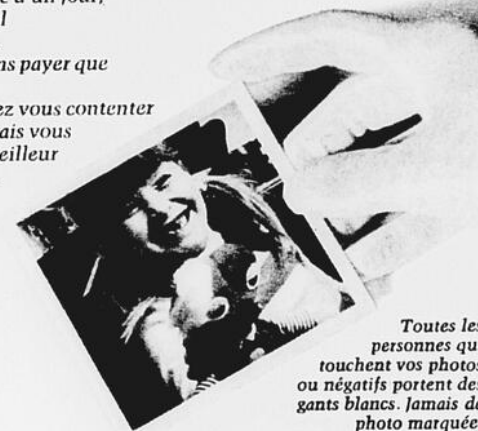
Vos photos, c'est vos souvenirs. Vous les prenez avec amour. Vous voulez qu'on les développe avec soin.

Photo Poste pense comme vous. Techniciens expérimentés, opératrices en gants blancs, rien n'est trop bon pour vos souvenirs.

Photo Poste vous offre technique parfaite, garantie complète, et service d'un jour, de nos bureaux de Montréal comme de ceux de Québec.

Et nous ne vous faisons payer que les photos réussies.

Bien sûr, vous pourriez vous contenter d'un travail bon marché, mais vous ne trouverez nulle part à meilleur prix la qualité Photo Poste.



Toutes les personnes qui touchent vos photos ou négatifs portent des gants blancs. Jamais de photo marquée.

DÉVELOPPEMENT ET IMPRESSION:	
KODACOLOR	
8 poses	\$3.00
12 poses	4.00
20 poses	6.00
Réimpression30
EKTACHROME	
8, 12 ou 20 poses	1.15
36 poses	2.00
NOIR & BLANC	
8 poses56
12 poses84
20 poses	1.40
Réimpression glacée07
Ecrivez-nous pour recevoir une enveloppe et une liste de prix ou téléphonez à: Montréal 849-3506 Québec 663-7700	

PHOTO·POSTE

...traite vos souvenirs comme des objets précieux

CASE POSTALE 1153, QUEBEC 2, P.Q.
TELEPHONE 663-7700

CASE POSTALE 7900, MONTREAL 101, P.Q.
TELEPHONE 849-3506

Vous pouvez maintenant

restituer aux dentiers leur blancheur et leur belle teinte rose d'origine

Les dentiers modernes coûtent cher, et sont aussi fragiles que la bijouterie. Les pâtes abrasives ou brossages énergétiques peuvent les rayer... et même en desceller ou en casser des dents.

Mais il existe aujourd'hui un nouveau moyen bien plus sûr de les nettoyer—il suffit de les tremper dans du KLEENITE!

L'effet rapide du KLEENITE est basé sur trois composants: (1) un détergent (2) un oxydant, et (3) un solvant. Il détrempe et nettoie... tout en pénétrant les taches de tabac les plus résistantes.

AVIS IMPORTANT: Pour nettoyer les dentiers coûteux comme de la bijouterie, demandez du KLEENITE à n'importe quel rayon de pharmacie.

Muscles puissants comme ceux-ci

en 5 min. seulement par jour



Un livret gratuit présente le moyen rapide de développer des bras "d'acier", des mains puissantes, des épaules plus larges, une poitrine plus bombée et des jambes plus musclées. Pas de poids ni d'haltères; nul exercice fatigant. Les photos présentent par étapes le concept isotonique et isométrique d'une nouvelle invention: Bullworker. Inventé en France et utilisé avec enthousiasme, ce système est maintenant disponible au Canada. **DEMANDEZ VOTRE LIVRET GRATUIT**, sans obligation de votre part.

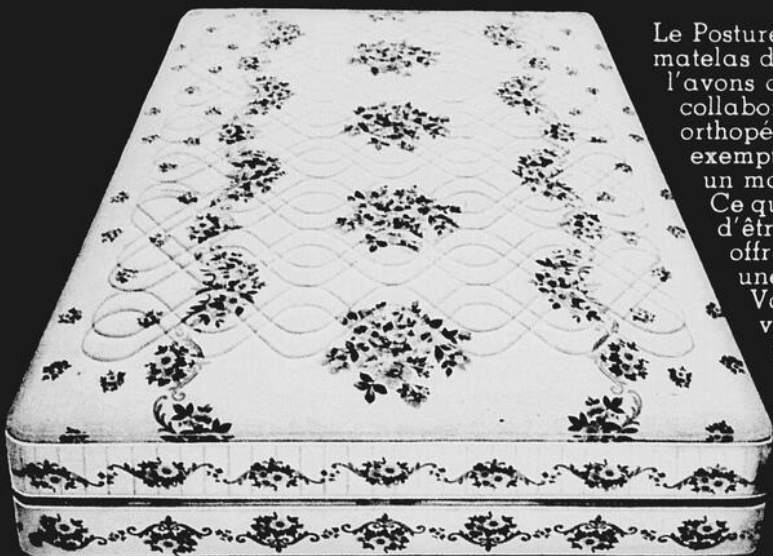
BULLWORKER SERVICE Dept. WEF79
604 King St. W.
Toronto 28, Ont.

Veillez m'envoyer au plus tôt, sans obligation, le livret illustré gratuit qui montre comment développer des muscles puissants en quelques minutes seulement par jour. (En lettres moulées)

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Prov _____

©Omni-prose Ltée.

Dormir sur un Posturepedic c'est croire fermement au confort.

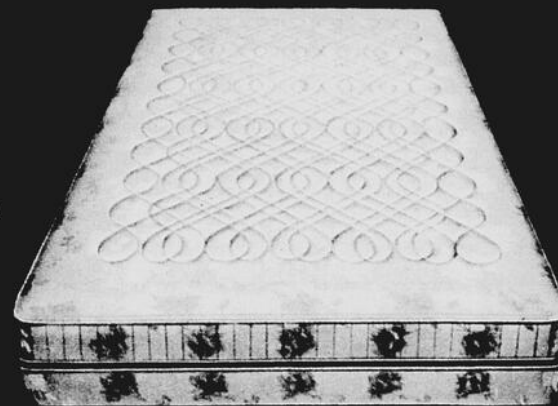


Le Posturepedic que nous offrons est un matelas d'une grande fermeté. Nous l'avons conçu de cette façon avec la collaboration d'éminents chirurgiens-orthopédistes. Sa promesse? Un réveil exempt du mal de dos occasionné par un matelas trop mou.

Ce qui n'empêche pas le Posturepedic d'être un matelas très confortable, offrant une détente agréable et une excellente nuit de repos. Vous recherchez un matelas qui vous fera croire fermement au confort? Choisissez le Posturepedic.

\$89⁹⁵

grandeurs populaires.
Ensemble Queen \$239.95
Ensemble King (3 pièces)
\$339.95



Profitez de cette offre exceptionnelle durant notre vente "Golden Sleep"

Pour \$59.95, le "Health Guard" offre des caractéristiques auxquelles on ne s'attend pas pour ce prix. Dessus en damas, piqué en profondeur. Rembourrage Dura-Lux extrêmement confortable. Et le support Sealy d'une grande fermeté. Et voici une autre belle affaire Sealy! Un ensemble Queen pour \$169.95 ou un ensemble 3 pièces King pour \$249.95, pendant toute la durée de la vente.

Maintenant à \$59⁹⁵

chacun, grandeurs populaires.

Sealy. Posturepedic Sealy

Dormir sur un Sealy...c'est découvrir un confort nouveau.



Et voici d'autres offres spéciales:
Rest Guard de Sealy à \$49.95
Comfort Guard de Sealy à \$69.95
Flex Guard de Sealy à \$79.95
chaque pièce, grandeurs populaires.

© 1969, Sealy et Posturepedic sont des marques déposées de la Compagnie de matelas Sealy. Marques déposées.