

LE SOLEIL

Perspectives

Semaine du 30 octobre 1982 / Vol. 24 No 44

**un élément
essentiel de votre
décor:
L'ÉCLAIRAGE**



ANTOINE DESILETS, PHOTOGRAPHE



■ PAR INGRID SAUMART

Le soleil entre dans la cuisine, discrètement, à travers la dentelle des rideaux et fait des fleurs de lumière sur les carreaux du plancher. Antoine est installé dans sa berceuse. La chaise dans laquelle il a pensé toutes ses photos. Il se berce tranquillement en jouant avec ses cubes. Celui de Rubik, le vrai, et l'autre, le sien, sur lequel les carrés de couleur ont été remplacés par des signes que je qualifierais de cabalistiques.

On rigole... Il n'arrive pas à «faire» le cube et il se plaint que notre présence «l'énerve» quand on lui rappelle que le champion du monde n'a que onze ans et qu'il le réussit en moins d'une minute. Il rit! C'est l'été des Indiens, il fait beau et le café est bien chaud. Antoine se raconte, un peu, par bribes. Il n'a jamais eu la réputation d'être un grand parleur, Antoine, et il n'a pas changé.

Antoine Desilets. Né sous le signe de la Vierge un 15 septembre 1927. Passionné d'astronomie, de photographie et de menuiserie. Etrange combinaison d'intérêts.

Antoine Desilets, celui qui a été le héros et parfois même le mentor de toute une génération de jeunes photographes. Celui, également, qui a remporté le plus de prix pour ses photographies au Canada. Il a été exposé, louangé, honoré. S'il avait été d'ailleurs, il aurait peut-être été Cartier-Bresson... Mais il est d'ici, il est Québécois et heureux de l'être. Plus important encore, content de sa vie, de ce qu'elle est, de ce qu'elle a été.

Quand il avait quitté *la Presse* pour passer au journal *le Jour* en 1974, ses camarades de travail le trouvaient «complètement fou» d'abandonner une «si belle carrière et une job steady» pour se lancer dans l'inconnu d'une telle aventure. Pour Antoine Desilets, cependant, c'était la seule chose à faire. Fidèle à son engagement politique, il fallait qu'il participe à la grande aventure québécoise de journalisme engagé. Il ne l'a jamais regretté, d'ailleurs, même si aujourd'hui il avoue qu'il s'ennuie parfois du reportage.

Pourtant, il n'a jamais connu le chômage, Antoine Desilets. Après la fermeture du *Jour*, il est parti enseigner son métier en Afrique pendant deux ans et il a écrit, en tout et pour tout, neuf *best-sellers* qui se sont vendus à plus de 700 000 exemplaires sur une période de treize ans.

Dernièrement, il a décidé de prendre trois mois de congé sabbat-

tique pour travailler à la rénovation de la maison ancienne que son fils Luc (le criminologue) vient de s'acheter. C'est d'ailleurs sur un fond musical de scie et de marteau que nous avons pris rendez-vous. «Quand mon fils m'a annoncé qu'il venait d'acheter une vieille maison et qu'il fallait la retaper, je lui ai dit o.k. on repart...» parce que pour Antoine Desilets, les chantiers de construction n'ont plus de secrets. Dans ses «temps libres», il a construit deux maisons de ville et trois chalets d'été. «Cela me fait rire parce que, maintenant, quand on me demande de faire des photos, je laisse le chantier pour aller les faire!»

Il faut savoir cependant qu'il continue quand même à collaborer à deux magazines québécois, *Forêt-Conservation* et *Photo Selection* qui publient mensuellement ses chroniques sur la photographie. «J'ai fait beaucoup de photos qui ont eu beaucoup de succès, et j'en fais encore, dit-il, mais pour me reposer, donnez-moi un marteau. Je ne suis pas fils d'ébéniste pour rien. D'ailleurs, mon père qui a 82 ans vient encore faire son tour sur le chantier de la maison de mon fils. On est comme cela dans la famille. On aime ça!»

Mais dans la vie d'Antoine, il y a plus. Il y a sa famille et surtout, surtout, Jeannine. «Après 35 ans de mariage, je ne suis pas encore guéri de la maladie d'amour», dit-il en continuant de se bercer dans «la chaise». Jeannine, la femme de sa vie, la mère de ses six enfants. Celle qui l'a toujours soutenu, appuyé dans ses entreprises. Celle aussi qui a eu envie, quand l'Acdi a approché Antoine pour qu'il aille enseigner la photographie aux Sénégalais pendant deux ans, d'aller vivre sa vie en Afrique. «Quand nous sommes partis pour l'Afrique, on avait envoyé une journaliste interviewer Antoine, dit-elle, et à un certain moment je me suis «échappée» et j'ai dit que si Antoine s'était payé le Jour, moi je me payais l'Afrique... Et ensuite j'ai eu tellement peur qu'elle écrive cela. Je ne voulais pas que les gens pensent que je me vengeais.

«Mais, poursuit-elle, après avoir élevé six enfants, j'avais envie de vivre pour moi et je me suis retrouvée en Afrique. Au début, ce fut difficile. Je n'avais rien à faire. J'étais dépaycée par le pays, dépaycée par ma nouvelle vie.»

Antoine aussi a eu de la difficulté à s'habituer à cette nouvelle vie. D'abord, l'enseignement de son métier. «A cinquante ans, c'est pas facile de recommencer à zéro, il



Ci-contre: la photo qui a valu à Antoine Desilets un Premier Prix du National Press Photographers Association (États-Unis).



faut se faire la main... et surtout, la façon de vivre... «il n'était pas habitué au grand service, explique Jeannine en riant, et quand il fallait sonner la cloche pour appeler le cuisinier quand nous étions à table». «La situation a vite changé, explique Antoine. Le cuisinier avait un nom, il s'appelait Charles, alors on a remis la clochette et nous avons appelé Charles quand nous avons besoin de lui.» Il a été heureux, pendant ces deux années passées en Afrique, sauf au moment de la prise du pouvoir par le Parti québécois. «Je venais à peine d'arriver et quand j'ai appris l'élection du P.Q., là, j'ai fait une crise. Je voulais rentrer au pays, je me disais

que ça faisait assez longtemps que je travaillais pour cela, que c'était injuste que je sois là-bas pendant ce temps-là... mais finalement je me suis calmé et je suis resté, pendant les deux ans de mon contrat, mais quand mon stage a été terminé, j'étais content de rentrer. L'enseignement, c'est difficile.»

Ouvrira-t-il un jour une école de photographie? «Je ne sais pas, dit-il, j'ai l'impression que j'ai déjà tout dit dans mes livres, que je ne peux plus rien ajouter. Je ne sais pas. Si cela doit se faire, cela viendra à son heure, pas plus.» Pour le moment, il a un grand projet, celui de publier une intégrale de son oeuvre dans une collection qui s'appellerait «J'ai

vu». Quatre albums sont déjà terminés et prêts pour publication et, éventuellement, il voudrait en faire une douzaine. «Il y aurait entre 50 et 150 photos par album et les trois premiers, Humour, Mirages (photos où le sujet se mire dans quelque chose) et Soleil, sont terminés. De plus, je vais tirer les 12 meilleures photographies de chaque album pour en faire des mini-albums. Enfin, j'ai envie de publier ce que j'ai fait de mieux, après je ne sais pas ce que je ferai.»

Depuis des années, Antoine Desilets ne participe plus à aucun concours de photographie. En fait, depuis janvier 1970, il n'a rien présenté. «C'était ridicule, je gagnais tous les concours.» Mais cela ne l'empêche pas de s'amuser. Un jour, il a décidé de préparer quelque chose pour un concours d'autoportraits. Il a fait une photo de lui-même qui le montre en «père grinard» et autour, il a mis un graphique de son cardiogramme «pour montrer que c'était un autoportrait-en-vie, mais finalement je ne l'ai jamais présentée».

Pour le moment, ses meilleures photos ont été compilées, classées par catégories et elles sont diffusées par *Des Images Plus*, sa propre photothèque qui renferme actuellement plus de 80000 photos en noir et blanc et plus de 25000 diapositives en couleur. Toutes, signées Antoine Desilets et, comme il l'explique dans le feuillet publicitaire de sa photothèque, «elles se renouvellent au rythme d'environ 200 nouvelles photos par semaine, car Antoine Desilets n'a pas encore pris sa retraite»!

Ses photographies ont d'ailleurs servi à illustrer plusieurs ouvrages d'Alice Parizeau, ceux de Pierre Godin sur l'information au Québec et sur Daniel Johnson, *les 36 cordes sensibles des Québécois* de Jacques Bouchard, des films de l'O.N.F., des articles dans différentes revues. Et il n'est pas près de s'arrêter, même s'il affirme, en vous regardant droit dans les yeux, sans rire: «Tu sais, ma fille, y'a rien d'excitant dans la vie de Desilets». ●

J'ai vu

C'est sous ce titre que *Perspectives* commencera, dans les semaines à venir, la publication d'une série de photos d'Antoine Desilets, choisies et commentées brièvement par l'auteur.

La Rédaction

MARTINA NAVRATILOVA UNE FORCE DE LA NATURE

■ PAR RÉJEAN TREMBLAY

Parc Jarry, Challenge Player's. Une immense limousine stationne dans un parking réservé aux grosses légumes. Le chauffeur, solide gaillard de 250 livres en complet marine, ouvre la portière arrière et laisse sortir trois chiens. Laisse en main, il entreprend sa journée de travail : prendre soin des « amours » de Martina Navratilova, la reine du tennis mondial.

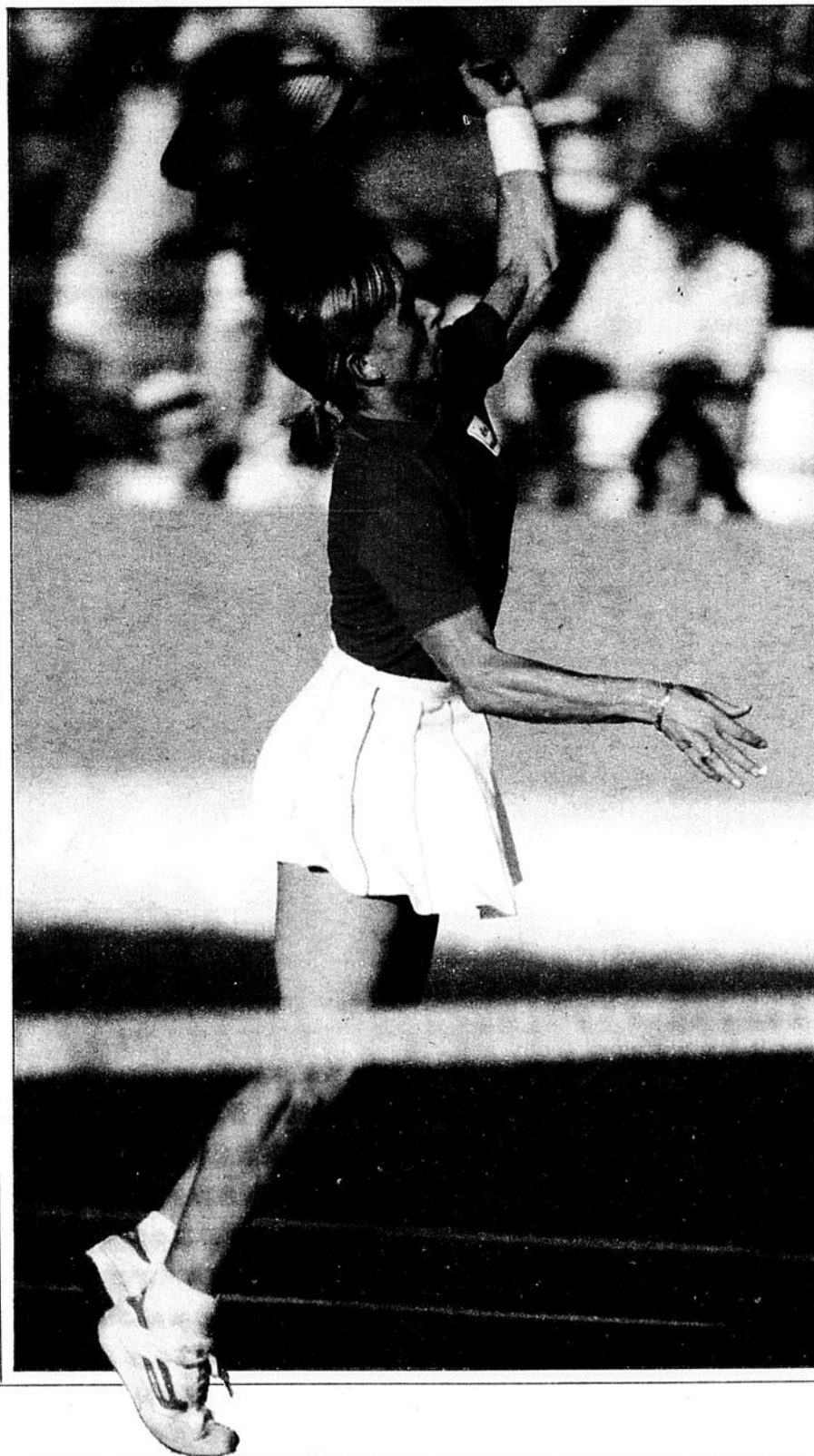
Partout où elle va dans le monde, Mlle Navratilova emmène ses chiens. Et partout où elle daigne faire montre de son incroyable talent, Mlle Navratilova exige de recevoir ce traitement de faveur réservé aux grands de ce monde.

En entrevue, elle semble froide et distante, à moins qu'on ne lui parle de K.D., son chiot favori. Alors elle laisse tomber sa garde et ouvre la porte à la conversation. « K.D. pour Killing Dog », dit-elle en souriant. Un sourire qui embellit son visage aux traits anguleux. Mais vite elle referme la porte et se cantonne au tennis. Elle accepte de parler de Martina Navratilova la championne de Wimbledon, la millionnaire du tennis en 1982, mais elle refuse de dévoiler Martina la femme.

« Il s'est dit et écrit tant de choses insensées sur moi depuis quatre ans que je refuse de m'engager dans une interview si je n'ai pas des heures devant moi et si je n'ai pas une confiance absolue en la personne qui m'interroge. »

Je comprends. Depuis sa défection de la Tchécoslovaquie en 1974, Martina Navratilova a passé à travers plus d'histoires juteuses que n'importe quelle autre athlète dans le monde.

Elle se dépêcha d'ajouter une quarantaine de livres à sa charpente déjà très musclée, vécut une liaison orageuse avec la romancière homosexuelle Rita Mae Brown, atteignit le fond du baril quand elle se fit massacrer à quelques reprises par Chris Evert Lloyd, la darling du



tennis féminin, et finit par découvrir une véritable amie, Nancy Lieberman, l'ancienne championne de basketball. Elle et Lieberman partagent la même maison, mais Martina a tenu à préciser publiquement que Mlle Lieberman n'était qu'une amie et n'était pas homosexuelle.

Toutes ces révélations atteignirent le grand public juste avant le U.S. Open de l'an dernier.

Cette année-là, elle vint à bout de Chris Evert en demi-finale mais s'inclina en finale contre Tracy Austin.

Je me souviens du visage de Martina quand on lui présenta le trophée accordé à la perdante. Son visage était dur, prêt à affronter l'hostilité du public. Après tout, la presse à scandales ne venait-elle pas de claironner tous les détails de ses amours et de ses tendances profondes ?

Les premiers applaudissements surprisent Martina. Puis les gens, debout, lui accordèrent une longue et chaleureuse ovation, pendant que Martina essayait de refouler les larmes qui lui baignaient les yeux. Pour la première fois depuis son arrivée aux Etats-Unis, elle se sentait aimée.

Ce fut le signal. Amincie, aiguillonnée par les conseils et les encouragements de Nancy Lieberman, omniprésente dans son sillage, Mlle Navratilova ne perdit qu'un match au cours des 65 premiers qu'elle disputa en 1982, raflant au passage les Internationaux de France à Roland-Garros, Wimbledon et les Internationaux du Canada à Montréal, où j'ai pu lui parler quelques minutes, avant de s'écrouler encore une fois à l'U.S. Open, où sa défaite en quart de finale a semé la consternation dans le monde du tennis.

En entrevue, elle répond sèchement aux questions pendant quelques minutes et puis soudain, sans avertissement, sur une idée qui lui traverse la tête, elle sourit.

Quand on est tout près d'elle, on est porté à la regarder plutôt qu'à l'écouter. Martina possède un corps bâti pour le tennis. Alors que Chris Evert ou Tracy Austin semblent toujours fragiles malgré des années passées à taper la balle et à courir au filet, Martina respire la force, la solidité. Son bras gauche est dur comme de l'acier et des nerfs sillonnent son avant-bras jusqu'au poignet. Quand elle écrase son adversaire d'un smash vainqueur, c'est toute l'autorité d'une grande championne qu'on lit dans le mouvement du bras et de tout le corps. ●

Guy Fournier

AH! LES VACHES...

Je n'ignore plus qu'on me traite de misogyne à droite et à gauche. Mais pour bien montrer qu'on m'accuse à tort et à travers, je veux profiter du Salon de l'agriculture pour dénoncer publiquement la terrible discrimination dont est victime ma bête favorite dans le monde occidental. Je souligne, non sans ironie, qu'à ma connaissance, aucun mouvement féministe, ni aucune femme, n'a encore élevé la voix ou brandi une seule pancarte en faveur de la vache, une bête qu'une partie du monde honore et défie, alors que nous n'avons jamais pour elle un seul mot gentil. En revanche, son mâle, le boeuf, jouit d'une estime dont même une bête aussi noble que le lion serait fier. Qu'on ne s'étonne pas que nos vaches aient l'échine basse, qu'elles promènent sur notre monde un regard éternellement triste et qu'elles regardent passer le train d'un oeil torve. En Occident, le train n'arrête jamais pour les vaches!

Pourquoi ce souverain mépris à l'égard d'une bête aussi paisible? Pourquoi cet écart injuste entre la vache occidentale et la vache orientale? Parce qu'elle est née à Bombay plutôt qu'à Drummondville, la vache se promènera librement, jouira de tous les égards, aura droit au respect et à la sympathie, tandis que l'autre croupira dans sa stalle, tout juste bonne à se faire manipuler le pis, soir et matin, par une machine nickelée et sans âme.

Le sort qu'on fait à nos vaches est l'exemple le plus frappant de discrimination sexuelle. Cette discrimination s'inscrit partout: dans la langue, le vocabulaire, les moeurs, la vie de tous les jours. Ni les femmes, ni les Noirs, personne dans l'histoire moderne n'a subi pareil outrage. Nous poussons l'infamie jusqu'à taire le nom de la vache après son décès. Elle vit dans l'opprobre et meurt dans l'oubli! Quelle épouvantable destinée pour une bête qu'on vénère de l'autre côté du globe! Sur l'étal du boucher, on ne trouve jamais que du boeuf et du veau. Pourtant, nous savons tous

— les inspecteurs sanitaires les premiers —, qu'au moins la moitié de cette chair qu'on dit venir du boeuf et du veau provient en fait de la vache et de la génisse. Injustice suprême: si le steak qu'on sert résiste un peu trop sous le couteau, vous prétendez qu'on vous a servi de la «vache enragée».

Si d'aventure vous batifolez dans les prés, c'est dans une «bouse de vache» que vous risquez de mettre le pied. Et les boeufs, eux autres? Est-ce que leur fumier se volatilise? Serait-il incolore et sans odeur?

On travaille comme un taureau, on est fort comme un boeuf, on a un front de boeuf, un cou de taureau, mais pour peu qu'on traîne de la patte ou qu'on se laisse aller, on «est vache». Et si le succès est spectaculaire, il devient immédiatement un «succès boeuf», qu'envieront vos confrères qui sont vaches.

Même les alpinistes, pourtant près de la nature, ont trouvé le moyen de décrier la pauvre bête. Les petites montagnes et les escarpements trop faciles ne sont que des «montagnes à vaches». J'aimerais bien voir un boeuf sur les flancs de l'Everest! S'il pleut trop fort, il pleut «comme une vache qui pisse» et le premier venu qui essaie de baragouiner une langue étrangère, se fait dire qu'il parle anglais, français ou italien comme une «vache espagnole». Les taureaux d'Espagne, qui courent si fièrement dans les arènes, auraient-ils un don pour les langues?

Les policiers sont des vaches, les policiers à moto sont des «vaches à roulettes», un coup imprévisible est un «coup vache» et n'importe qui se comportant comme un mufle n'est qu'une «vieille vache». On est gros comme une vache, on pleure comme une vache et s'il y a trop de désordre, on prétend qu'une vache n'y trouverait pas son veau. On ne fait pas de méchanceté, mais des vacheries. Comble de bêtise, mon manuel de styliste m'apprend que dans le «style noble et poétique», on doit plutôt employer le mot génisse, vache étant jugé trop «bas» et trop vulgaire!

Quand on traite aussi basement une bête, quand on la méprise à ce point, tout en tirant d'elle tout le lait qu'on peut, il ne faut pas s'étonner que les grands exploités soient toujours traités de «vaches à lait».

Voilà le véritable «scandale du lait». C'est vachement laid! ●



**LES VOYAGES
FORMENT
LA JEUNESSE.**

À condition d'en revenir! Car l'espace fourmille de dangers, l'ennemi est cruel et plein de ressources. Tout ce dont vous disposez, c'est d'un réacteur dorsal, et d'un pistolet-désintégrateur. Passionnant, le nouveau jeu Space Hawk d'Intellivision^{MD}, la Télévision Intelligente. Essayez-le!



INTELLIVISION^{MD}
Vivant, amusant, passionnant!



FORMULE D'ACÉTAMINOPHÈNE

72 Comprimés

DOSE POUR ADULTES

ANACIN AF

FORMULE FACILITANT L'INGESTION

SUIVRE LE MODE D'EMPLOI

**MAINTENANT
DISPONIBLE
CHEZ VOTRE PHARMACIEN.**

L'AÉRODYNAMIQUE DE L'AN 2000

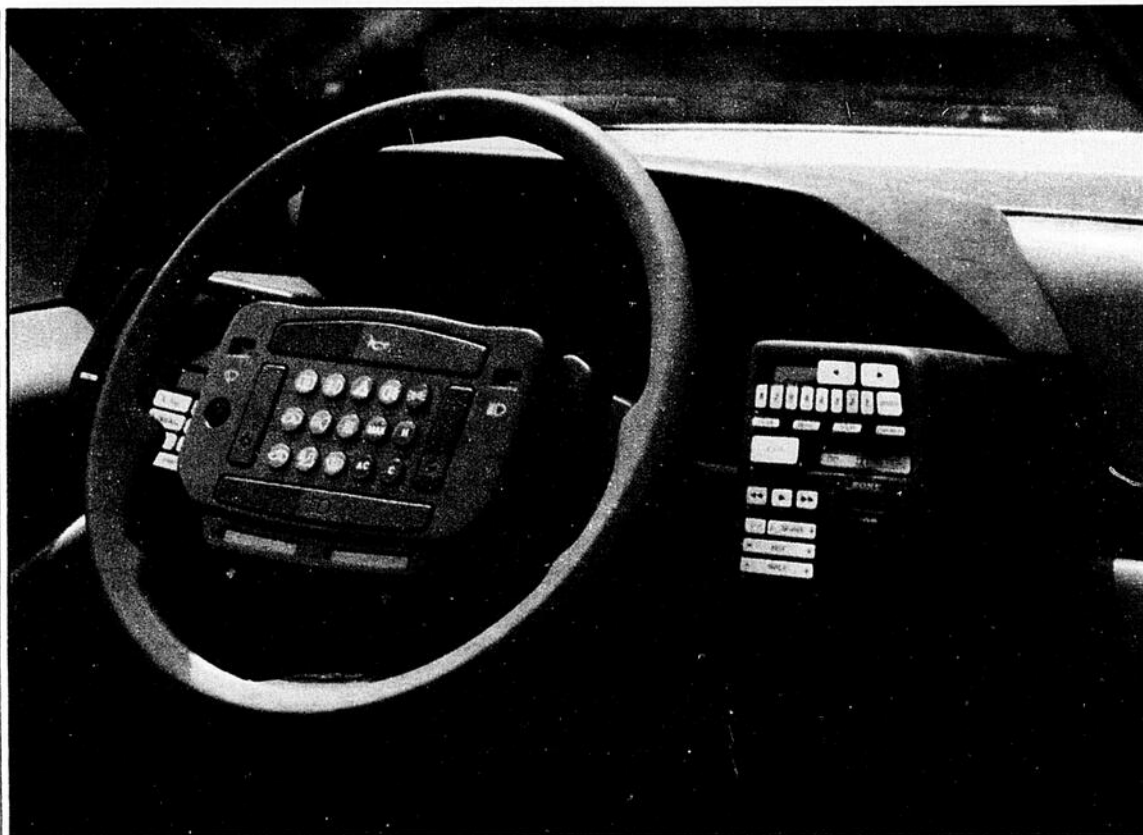
LA BATAILLE DU Cx

■ PAR JACQUES DUVAL

De nos jours, il suffit de visiter n'importe quel salon de l'automobile pour s'apercevoir que les grands constructeurs se sont donné une nouvelle priorité dans l'élaboration de ce qui pourrait être la voiture de l'avenir. De toute évidence, on n'envisage plus aujourd'hui l'automobile de demain avec la même exubérance qu'autrefois. L'époque des salons meublés de voitures de rêve d'un futurisme fantastique est révolue. Les extravagantes créations dites de l'an 2000 ont disparu pour céder la place à des modèles plus facilement réalisables à court terme et conçus pour faire face aux nouvelles exigences en matière de transport individuel.

La conservation de l'énergie et des matières premières pose des contraintes différentes aux manufacturiers et les priorités ont été modifiées en conséquence. Ce n'est donc plus à coups de chevaux vapeur ou de gadgets farfelus qu'on se fait la lutte mais en se livrant à ce que l'on pourrait appeler la bataille du Cx.

Car le coefficient de pénétration dans l'air figure désormais au tout premier plan dans le cahier des charges des stylistes et techniciens affectés à la réalisation d'un nouveau modèle. En quelques années seulement, la science de l'aérodynamique a fait des pas de géant dans l'industrie automobile. On s'est rendu compte, notamment, que le profilage d'une voiture n'influe pas seulement sur sa vitesse de pointe mais qu'il pouvait aussi jouer un rôle important dans sa consommation de carburant (ce dont l'on se doutait bien évidemment), son confort (par une diminution du niveau sonore) et sa sécurité d'utilisation. Depuis quatre ou cinq ans, des études en soufflerie très poussées font partie du processus de mise au point de la plupart des nouvelles voitures, et cela même aux

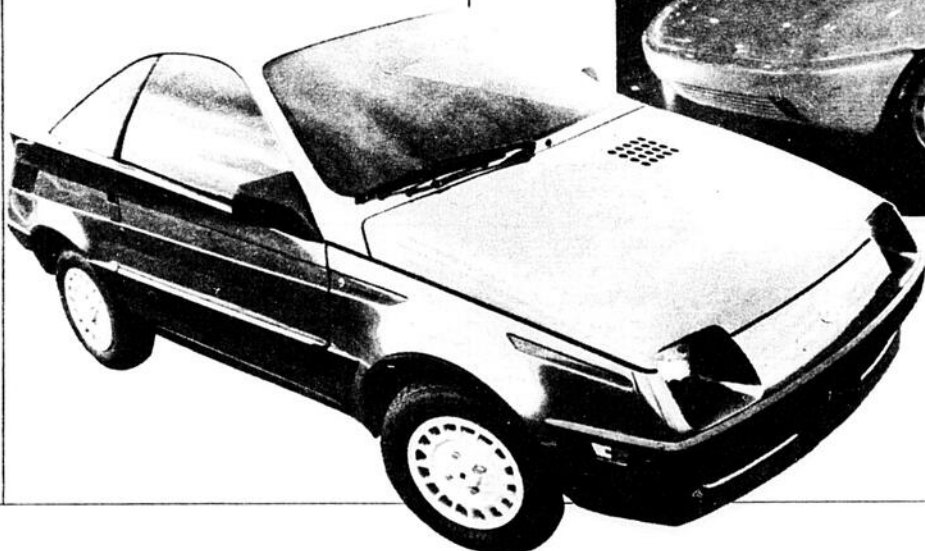


Le prototype Orca possède une instrumentation qui a été mise au point par Ital Design en collaboration avec la firme japonaise Seiko. Une simple ligne lumineuse affiche simultanément la vitesse, le régime du moteur et le rapport de la boîte de vitesses. Plusieurs commandes sont aussi logées au centre du volant pour un accès plus facile.

La Ford Ghia Shuttler est une étude aérodynamique pour un petit véhicule à vocation urbaine.



Une étude de carrosserie aérodynamique réalisée par les stylistes de Citroën. C'est la Xenia qui se caractérise par son avant bas et plongeant et un arrière tronqué.



Même Volkswagen participe à la bataille du Cx avec la «Auto 2000» (Cx 0,22) qui pourrait ressembler à la future Rabbit.



Etats-Unis où l'on ne se souciait guère de ce genre d'exercice dans le passé.

General Motors ne possède sa propre soufflerie que depuis deux ans à peine mais elle a été largement mise à contribution dans le dessin de quelques-uns de ses récents modèles. Ford, pour sa part, utilise plus souvent que jamais les installations de la firme aéronautique Lockheed en Géorgie. Bref, l'introduction de chaque nouvelle voiture est en même temps une nouvelle étape dans la bataille du Cx.

Pour le profane, l'aérodynamique d'une voiture peut paraître une simple question d'esthétique qui n'a aucune influence sur le rendement du véhicule. Or des lignes qui favorisent un bon écoulement de l'air ne servent pas simplement à donner une meilleure pénétration ou une plus grande vitesse de pointe mais elles ont aussi des effets positifs sous bien d'autres rapports, principalement du côté de la consommation.

C'est ce qui a donné naissance à tous ces véhicules expérimentaux qui sont l'attraction des grands salons de l'automobile depuis quelques années. Les études en soufflerie ont démontré concrètement qu'une bonne aérodynamique ne s'appliquait pas seulement à des voitures de course mais qu'il pouvait aussi aider la cause de voitures de tourisme à des vitesses normalement autorisées. Ainsi, à 100 km/h, une automobile utilise une bonne partie de sa puissance uniquement pour combattre la traînée aérodynamique et plus cette dernière est faible, moins grande est la résistance à l'avancement. Il en résulte une économie de puissance et, naturellement, de carburant.

Une résistance réduite de l'air influence non seulement la consommation mais le confort par la diminution des bruits de vent et de roulement. Finalement, c'est au chapitre de la sécurité que les avantages d'une bonne aérodynamique

sont demeurés très longtemps insoupçonnés.

Encore là, les essais en soufflerie ont permis de se rendre compte que la configuration de certains éléments de la carrosserie pouvait

jouer un rôle au niveau de la sécurité. En adoptant un certain dessin plutôt qu'un autre, on a découvert qu'il était possible de réduire les dépôts de saleté sur la lunette arrière, les glaces latérales, les rétroviseurs et les feux arrière.

De plus, des lignes aérodynamiques ont une nette influence sur la tenue de route, et l'utilisation d'un carénage spécial à l'avant diminue la turbulence sous la voiture, d'où une plus grande stabilité.

On pourrait citer de nombreux autres facteurs directement reliés à l'aérodynamique (comme un meilleur refroidissement de certains organes mécaniques) mais certains chiffres sont peut-être encore plus éloquentes.

Ford, par l'entremise de sa filiale européenne et du carrossier italien

Ghia dont il a le contrôle, est sans doute le constructeur qui consacre le plus d'effort à la recherche aérodynamique et à la construction de prototypes préfigurant la voiture de demain. Et, avec la Probe III montrée récemment à Genève, on a atteint un Cx de 0,22, soit environ la moitié de la valeur moyenne des voitures courantes d'aujourd'hui. Ce facteur très favorable se traduit par une économie de carburant de l'ordre de 27% et par une augmentation de la vitesse de pointe de l'ordre de 21%. Malgré son caractère délibérément futuriste et bien qu'il s'agisse d'un véhicule de recherche, la Probe III a néanmoins été élaborée en tenant compte de nombreux facteurs pratiques. C'est ainsi qu'elle se présente comme une voiture cinq portes offrant un volume intérieur spacieux très confortablement aménagé.

Dans un autre modèle, la Ghia Shuttler, Ford a même fait la preuve que l'on pouvait construire un véhicule urbain de très faible encombrement qui serait à la fois élégant et aérodynamique. Même s'il est très difficile d'obtenir un faible coefficient de traînée sur une voiture courte, la Ghia Shuttler qui ne mesure que 335 cm (une Renault 5 fait 363 cm) est à la fois bien proportionnée, très spacieuse et son Cx est de 0,32 seulement.

Ces deux voitures et la plupart des véhicules expérimentaux des autres constructeurs ne sont sans doute pas aussi redondants que les modèles futuristes d'autrefois mais ils ont au moins l'avantage de miser sur des techniques et des solutions éprouvées facilement assimilables à la production en grande série. En somme, grâce à de meilleures connaissances de l'aérodynamique, les véhicules expérimentaux d'aujourd'hui deviendront réalité bien avant l'utilisation des énergies de remplacement. La bataille du Cx nous en donne la certitude. ●

LE Cx DE QUELQUES RÉCENTS MODÈLES!

- Datsun Stanza - 0,38
- Datsun Sentra - 0,40
- Porsche 944 - 0,35
- Ford EXP - 0,37
- Volkswagen Scirocco 1982 - 0,38
- Volkswagen Scirocco 1981 - 0,42
- Renault Fuego - 0,35
- Mercury Lynx / Ford Escort - 0,40
- Mazda GLC - 0,44
- Chevrolet Cavalier coupé - 0,40
- Pontiac J2000 familiale - 0,45
- BMW 528e - 0,40
- Mercedes-Benz 300 SD - 0,36
- Oldsmobile Firenza - 0,36
- Pontiac Firebird 1982 - 0,33
- Toyota Supra - 0,35

Tous prétendent fabriquer le meilleur épurateur d'air.



Un seul a raison...

À VOUS DE DÉCIDER!

Examinez le tableau ci-dessous et jugez vous-même: la Natur-Aire AP-30 fabriqué au Canada par IONA et garanti pendant 24 mois combat mieux la fumée, la poussière, les odeurs et les allergies dues au pollen.*

Un filtre mieux conçu - Quatre fois plus grand que le filtre GE. Il débite de l'air pur à 100%: tout le volume d'air qui passe par l'appareil est épuré.
Un neutralisant radical - Sept années d'usage dans les hôpitaux et les tanneries ont démontré que cet appareil élimine les odeurs.
Un filtrage ultra-rapide - Son ventilateur à haut rendement purifie l'air deux fois plus vite que l'Ecologizer.

Deux vitesses - Haut régime: épuration maximale; bas régime: en continu. Autres modèles: AP-40 monovitesse et AP-50 pour la voiture. **
Soulagement des allergies - Élimine 100% du pollen de l'herbe à pique contenu dans l'air.
Demandez les résultats complets - Si le tableau ne vous convainc pas entièrement, demandez aujourd'hui même les résultats détaillés des tests.

Résultats des tests effectués d'avril à juillet 82 par un laboratoire indépendant

Modèle	Iona AP 30	Philips Ecologizer	West Bend 8101	GE AP100
Élimination de la fumée de cigarette	70,0%	25,4%	7,3%	10,2%
Élimination de la poussière	78,3%	15,8%	3,0%	8,0%
Élimination du pollen	100%	98%	99%	94%
Neutralisation des odeurs	Oui	Oui	Oui	Non
Surface du filtre (sq")	50	15,03	60,0	12,57
Débit d'air (q³/hour)	19,0	10,2	20,6	11,8

Comparaison des indices
(Pouce de 900 q³) (q³/h à % efficacité)

Indice d'élimination de la fumée	798	155	90	72
Indice d'élimination de la poussière	885	97	37	57

*Résultats des tests effectués d'avril à juillet 82 par le laboratoire indépendant Air Filter Testing Laboratories, Inc.

**Le tableau fait apparaître les résultats des tests effectués avec l'AP-30 fonctionnant à haut régime. Les résultats des tests de l'AP-30 fonctionnant à bas régime ainsi que ceux de l'AP-40 monovitesse sont disponibles sur demande.

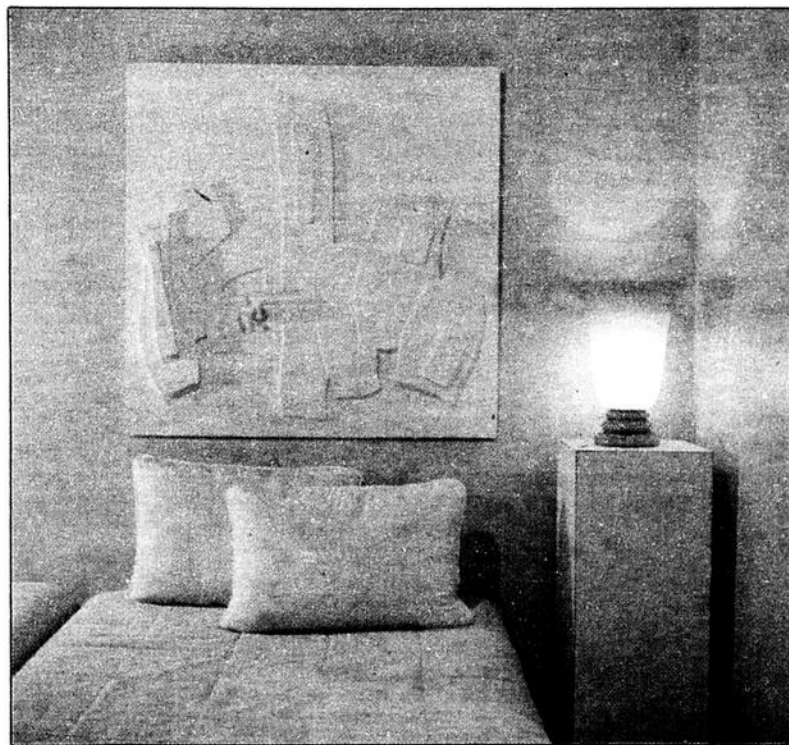
IONA B.P. 1004, Welland, Ontario L3B 5S1
Un pur gagnant, c'est prouvé.

Le Natur-Aire est en vente aux magasins K-MART, OGILVY, MIRACLE MART ET ZELLERS. Consultez les pages blanches du bottin.

TOUTE LA LUMIÈRE SUR L'ÉCLAIRAGE

■ PAR NICOLE CHAREST

L'éclairage dit «le Robert», c'est la distribution de la lumière. On s'éclaire pour ne pas être dans le noir. Puis on nuance, on module, on raffine. Car la lumière peut être douce, cruelle, studieuse, intime, mystérieuse, embellissante, psychédélique. Pour vous, nous avons décortiqué ses techniques.



1) Permanence du classique. L'abat-jour de soie ne recule pas d'un pouce, et cette lampe à incandescence assure un parfait éclairage d'ambiance, 250\$.

2) Rétro, lampe en forme d'urne réactualisée en verre opalisé, assurant une lumière tamisée, feutrée, que l'on garde quand les autres lampes s'éteignent. Se fait en vert menthe, ivoire, ou blanc cru, 150\$.

Réussir un éclairage, c'est varier les sources lumineuses, étagé les niveaux, ne pas éblouir. Mais concilier l'esthétique et la technique oblige à suivre quelques règles.

- L'éclairage peut être fixe ou mobile, direct, indirect ou mixte. L'éclairage direct, qu'on appelle aussi ponctuel, à faisceau plus ou moins large, est précis, puissant, mais jamais éblouissant. Braqué sur les endroits «stratégiques», il doit toujours être complété par un éclairage d'ambiance, doux et diffus.

- L'éclairage indirect est également intéressant. On l'utilise pour créer une «ambiance». Le flux lumineux dirigé vers un mur ou le plafond est réfléchi vers l'intérieur de la pièce. Le rail équipé de spots mobiles est devenu un classique. En règle générale, le centre du plafond est à déconseiller bien que l'alimentation

existe souvent, hélas, de cette façon. Vous pouvez toujours, pour le rail, utiliser la sortie existante, mais positionner les spots asymétriques. Pour les autres appareils suspendus, adoptez le jeu décontracté des grandes courbes de fil apparent pour désaxer l'ensemble.

- L'éclairage mixte est en partie direct, en partie réfléchi par le plafond et par le réflecteur que constitue l'abat-jour. On obtient ce type d'éclairage avec une lampe de table, une applique.

- C'est la couleur des murs, et non leur surface, qui détermine l'intensité lumineuse nécessaire à une pièce. Des murs blancs et très clairs réfléchissent la lumière: deux lampes de 60 à 100 W suffiront donc à éclairer une pièce. Des murs sombres mangent la lumière, ils réclament un éclairage renforcé. Multipliez dans ce cas les sources lumineuses mais évitez les spots dont la lumière directe et crue n'éclairera qu'un point précis, mais laissera dans l'ombre le reste de la pièce.

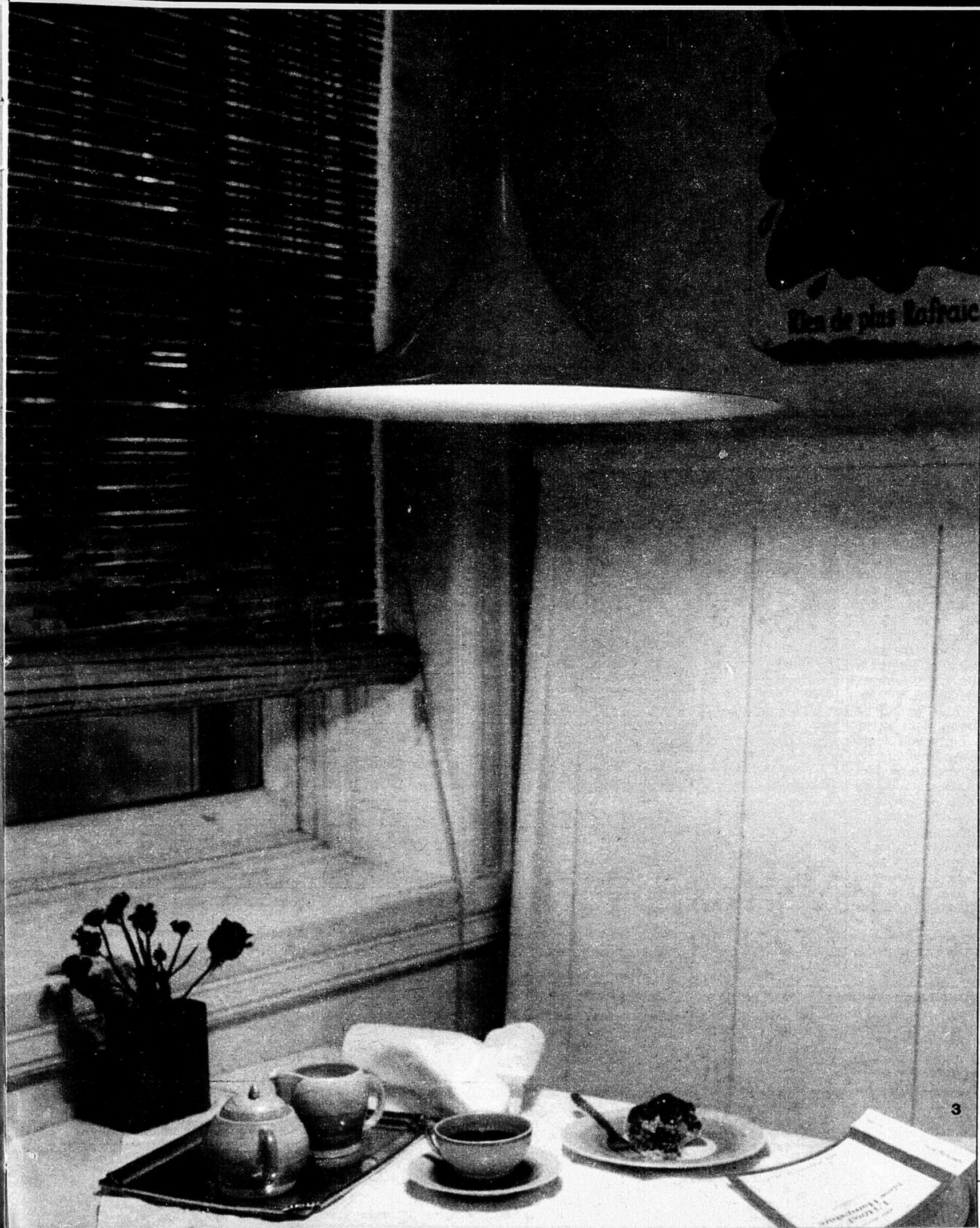
• Dans un séjour, une cuisine, une salle de bains, adoptez l'éclairage à la fonction. Il doit être orientable et direct pour le plan travail et le coin lecture; c'est-à-dire qu'une lampe articulée et flexible devra être mise à la gauche des droitiers et vice versa, le faisceau dirigé sur le travail et non sur le visage. L'éclairage devra être calme et suffisant pour le coin repas: l'idéal, c'est une suspension ou un lampadaire. Doux et reposant pour l'espace-détente; choisir de préférence des lampes à abat-jour clairs.

- Sous les abat-jour de couleur foncée, il est inutile de mettre une ampoule de forte puissance: la lumière

n'en sera pas améliorée, au contraire, une ampoule de 60 watts suffit. Placez-les dans un coin qui nécessite peu d'éclairage.

- Placez une lampe derrière le téléviseur, ou derrière vous. On ne doit jamais regarder la télé dans le noir. D'ailleurs, ne jamais laisser dans l'obscurité l'ensemble d'une pièce: le passage brusque du clair au sombre fatigue la vue. Évitez les trous noirs et les contrastes agaçants. Adoptez une lumière générale, d'ambiance, en indirect ou en diffusé, par des tubes fluorescents dissimulés derrière un panneau, par des appliques ou des spots dirigés vers le plafond, par des lampes disposées dans la pièce.





3) Suspension Dancesco en tôle d'aluminium laquée blanc pour éclairer la table du repas. Attention aux hauteurs si l'on veut éviter l'éblouissement; plus une suspension est placée haut, plus la surface éclairée est grande.

COUVERTURE:
Vedette internationale, présente au Musée d'art moderne de New York, best-seller, Tizio, lampe à halogène de Richard Sapper, collection Artémide. Décorative par son trait graphique, parfaitement fonctionnelle avec ses deux intensités de lumière, posée sur un socle orientable, elle se fait lampadaire. Pour écrire ou lire, il faut une lumière précise et appropriée; la Tizio est parfaite. 150\$ le socle 390\$ la lampe

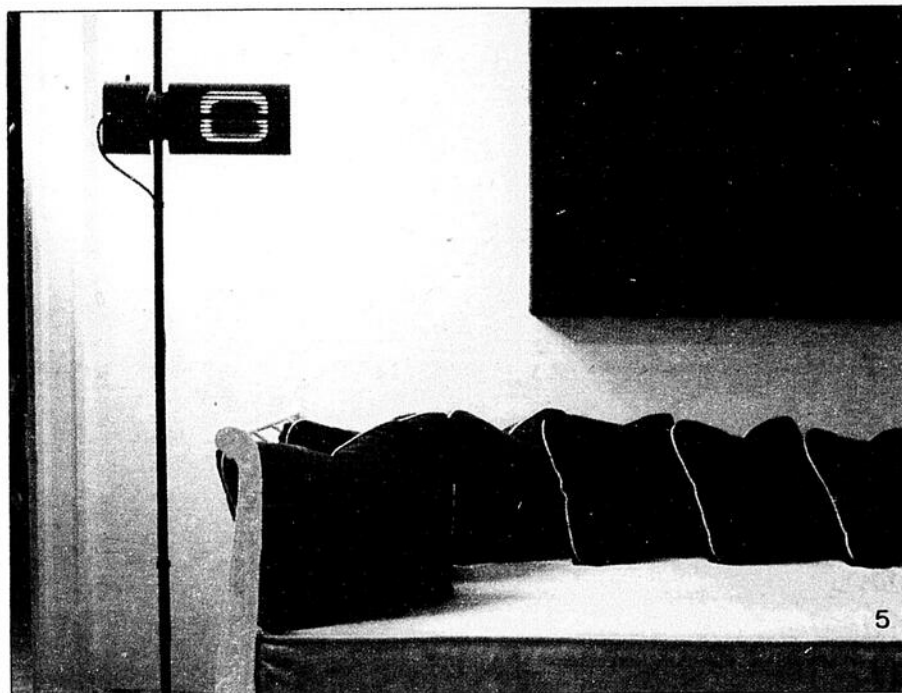
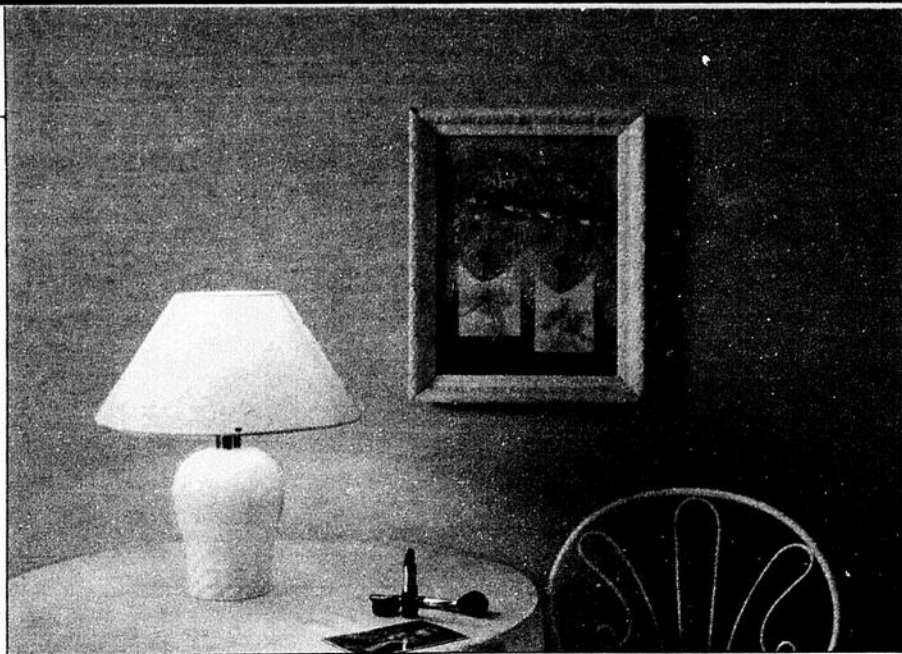
3

LES LAMPES À INCANDESCENCE

— Elles ont été inventées il y a plus de cent ans par Thomas Edison. Ce fut la première révolution de l'éclairage. C'est la lampe habituelle, celle qu'on utilise le plus facilement. Ce n'est cependant pas la plus économique (voir plus loin).

LES LAMPES AUX HALOGÈNES

— Elles sont en train de révolutionner la technique moderne de l'éclairage. Ce sont des lampes à incandescence alimentées en basse-tension par un transformateur et remplies d'un gaz (iode ou brome) qui produit un filament incandescent à température élevée. Sous l'action du courant électrique, le filament se dégrade lentement et les molécules du tungstène vont se déposer sur le verre de l'ampoule. Ces lampes permettent plus de lumière pour une même puissance, d'où économie d'énergie. Elles permettent aussi une gradation de l'intensité lumineuse. La gradation permet de ne consommer que l'énergie vraiment utilisée. Elles ne subissent pas de perte de flux lumineux au cours de leur fonctionnement et diffusent une lumière blanche, intense, concentrée, qui ne noircit pas l'ampoule, comme dans les lampes normales. La température élevée de l'ampoule implique d'ailleurs une robustesse particulière; elle est en quartz. À ce sujet, une mise en garde: il ne faut pas toucher l'ampoule à mains nues, le quartz poreux y perd de sa résistance, interrompt la circulation normale des gaz et risque d'éclater! Cette ampoule, à peine plus grosse qu'une gélule, ne se vend encore que dans les boutiques spécialisées et ne peut bien entendu s'utiliser que sur les lampes aptes à la recevoir. Plus chères à l'achat, les halogènes ont modifié le marché des lampes car permis des luminaires aux formes filiformes, aériennes, sculpturales, aptes à recevoir leurs qualités; l'esthétique a rejoint la technique.



LES GRADATEURS D'INTENSITÉ OU RHÉOSTATS

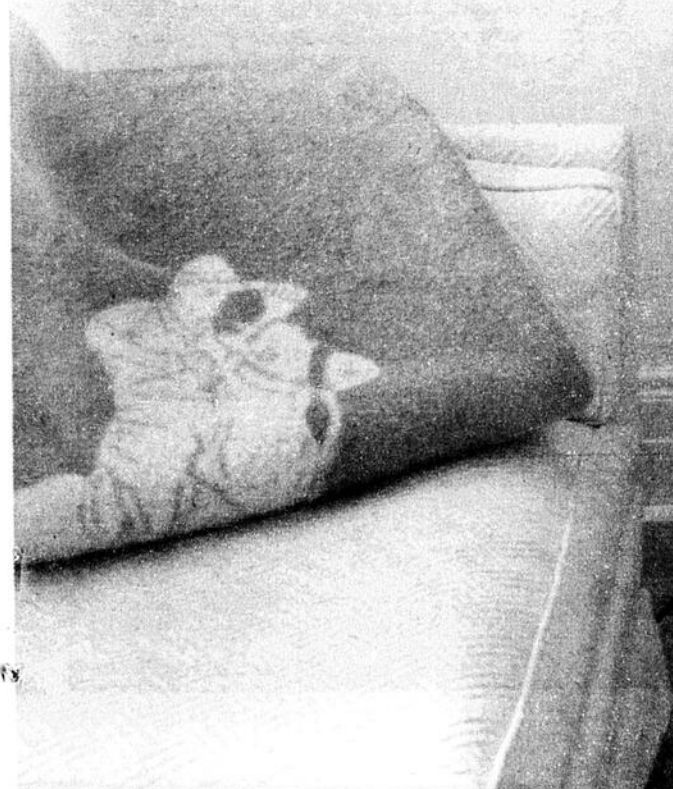
— C'est la lumière sur mesure. Ces accessoires permettent de faire «glisser» la lumière en dégradé, de la plus intense à la plus obscure, en fonction des besoins et des envies. Ils équipent les lampes aux halogènes, offrant deux ou trois variations. Mais si le variateur n'est pas incorporé, on peut facilement l'installer sur le circuit normal.

LES FLUORESCENTS

— On les appelle, à tort, lampes au néon. Ils furent longtemps fabriqués sous la forme de longs tubes qui ressemblaient aux enseignes lumineuses publicitaires, d'où la confusion des appellations. Ils consomment peu d'énergie — jusqu'à quatre fois moins que les incandescents de même puissance, et durent cinq fois plus longtemps. Leurs qualités économiques sont d'ailleurs telles que les Japonais, ces champions de la rentabilité, les utilisent à 80%. On les a négligés parce qu'ils se présentaient sous une forme extérieure peu pratique, dénaturaient les couleurs et diffusaient une lumière très blanche, «le blanc industrie». Mais on n'arrête pas le progrès, la modification des poudres de ces lampes a permis une lumière plus chaleureuse, moins blafarde. Aussi on les utilise aujourd'hui partout où la lumière peut être traitée en indirect, dissimulée sous un bandeau, dans une salle de bains, une cuisine.

LES SPOTS — «Wall washers» de 250 watts, ils dispensent une lumière intense, blanche, non déformante. Certains spots ont un faisceau étroit et intense, d'autres un faisceau large et plus doux. Ils sont parfaits dans un couloir en éclairage indirect, ou en faisceau exactement dirigé sur un tableau, un objet ou un décor mural.

Les nouvelles générations de lampes sont le résultat d'innovations technologiques qui permettent d'importantes économies d'énergie et une remarquable longévité. Le prix «confortable» des modèles que nous vous présentons est justifié soit par la qualité et les performances techniques des appareils, soit par la signature du designer qui les a conçues, soit par les deux. Nous les avons empruntées, sauf pour la suspension de Danesco et la lampe urne qui vient de chez Zone, à la boutique Au Courant, située à l'angle des rues Greene et Sainte-Catherine, à Montréal, que nous remercions de sa collaboration. D'ailleurs, on peut y acheter ses lampes... les yeux fermés. ●



4) Éclairage de charme. Point final de la décoration lumineuse, complément direct et trait d'union entre la lumière d'ambiance et les faisceaux ponctuels. Tenera, en verre de Murano. Variation sur le type «boule», une lampe rose et translucide qui éclaire en douceur, 180\$.

5) Éclairage direct ou indirect. Aton, lampadaire d'Artemide. Ampoule halogène de 500 W, variateur d'intensité, tige d'acier, réflecteur rouge, blanc ou noir réglable en hauteur et faisant un tour complet sur lui-même, permettant de bien diriger la source lumineuse, 595\$. Sa lumière balaie ici le mur, mais le réflecteur posé à l'horizontale assurerait un parfait éclairage de lecture.

6) Alugena, petit éclairage flexible, orientable, à lumière intensive. Sa tête pivote permettant de lire au lit sans déranger l'autre. Existe en blanc, noir ou rouge, et en beige et or, 285\$.

7) Sérieux et élégance du noir. Style colonne, Zagar de S. Carpani, collection Styl'Novo. En métal laqué, lampe halogène, tête réglable jusqu'à 90°, avec rhéostat, hauteur 185 cm, 695\$. C'est une lampe sculpture qui s'intègre harmonieusement à tous les décors.

PROSPÈRE MÊME EN TEMPS DE CRISE: LE SKI

■ PAR YVES LÉTOURNEAU

Incroyable mais vrai: l'industrie du ski alpin a connu au Québec, l'hiver dernier, l'une de ses saisons les plus florissantes! Il semble que ce soit la seule industrie québécoise qui n'ait pas été frappée par la récession. Certaines stations ont même connu une prospérité prodigieuse.

L'imagination populaire a surtout été saisie par la faillite spectaculaire de la toute nouvelle station Ski Morin Heights, faillite douteuse sur laquelle on mène une enquête présentement. Puis il y eut les ennuis financiers de Mont Alouette, qui a finalement fermé ses portes en mars. Mais ce sont là des cas isolés qui ont caché au public une réalité plus dorée encore qu'on ne croit.

Dans les Laurentides, par exemple, on parle d'augmentation du chiffre d'affaires pour la saison 81-82, qui va de 6% à Mont-Saint-Sau-

veur (station à la réputation établie et à la clientèle fidèle) à 21% à Mont-Gabriel et à 27% à Mont-Olympia. Même Mont-Habitant, qui se trouvait sur la ligne Saint-Sauveur/Morin Heights, et qui a souffert, en début d'hiver, d'une rude concurrence de la part de la station faillie, a augmenté son chiffre d'affaires.

Ce sont cependant les stations des Cantons de l'Est qui ont connu un succès rare. Il faut parler dans leur cas de manne. La neige y est arrivée très tôt, début novembre, neige abondante jalousement damée, « cultivée » et entretenue par les propriétaires de station jusqu'à la mi-avril à Mont-Orford et Bromont et jusqu'au 2 mai (!) à Mont-Sutton.

Seule la station de Bromont est équipée d'un système complet de fabrication de neige; Sutton a aussi un système qui recouvre une seule piste. Toutes les autres stations ont fonctionné grâce à la neige naturelle. A Mont-Sutton, doyenne des stations de l'Estrie, que Réal Boulanger administre depuis 22 ans avec une compétence reconnue à l'échelle internationale, on a établi un record de fréquentation avec une augmentation de 30% de skieurs-journée par rapport à l'année record précédente. A Mont-Orford, M. Fernand Magnan, P.d.g., avoue avoir doublé, l'hiver dernier, ses profits de l'année 80-81, sa première à la direction de la station. Quant à Bromont, on y avait atteint, à Noël, les chiffres de fréquentation de toute l'année précédente; on avait doublé ces chiffres, fin janvier,

et presque quadruplé fin mars. Une saison colossale due à deux éléments: neige artificielle et ski du soir!

Normalement de pareils résultats auraient dû inciter les propriétaires à se lancer dans un train sans précédent de nouveaux investissements, d'améliorations et d'achat d'équipement. Au contraire, il semble que la plupart des propriétaires aient été frappés d'une sorte de psychose récessionnaire. On ne parle que « d'année de consolidation » ou de « loyer d'argent qui interdit tout nouvel investissement ».

M. Laurent Dupras, P.d.g. de Mont-Olympia, dit que ses frais bancaires sont passés de 111 835 \$, en 1981, à 208 863 \$ en 1982 et ont bouffé tout son profit. « Je ne peux donc pas, dit-il, améliorer ma station ni faire travailler les gens. »

Un porte-parole de l'Association des stations de ski des Laurentides croyait, fin août, que « pas une seule station du nord de Montréal n'investirait plus de 30 000 \$ en



vue de la prochaine saison». Ces chiffres étaient un peu trop modestes. A Mont-Saint-Sauveur, on investira tout de même près de 100 000 \$ pour améliorer l'éclairage (nouveaux poteaux) et pour compléter et parfaire le système de fabrication de neige.

Mais, comme vous voyez, ce n'est pas cette année que les fabricants de remontées mécaniques vont devoir accroître leur production.

En somme, on se tient sur ses gardes, et on attend de voir comment les skieurs vont réagir à l'augmentation du péage sur les autoroutes.

Deux propriétaires de stations des Cantons de l'Est ont décidé de faire montre d'un peu plus d'audace.

M. Fernand Magnan, P.d.g. de Mont-Orford, avait commencé à redonner un nouveau souffle de vie à sa station en 81 en consacrant des sommes importantes à améliorer les pistes et à remettre les remontées mécaniques en état de fonctionner sécuritairement. L'hiver dernier, il a rafraîchi toutes les bâtisses, intérieur et extérieur, et vu à l'entretien des pistes d'une façon méticuleuse. Il n'entend pas s'arrêter sur cette lancée. Il consacrera une somme de près de 250 000 \$ à l'aménagement de quatre nouvelles pistes qui ajouteront deux kilomètres et demi de terrain skiable à sa station. De plus, les habitués de Mont-Orford découvriront que des élargissements ont été pratiqués dans le bas de quatre des pistes les mieux connues et les plus fréquentées de la station: la Trois-Ruisseaux, la Contour, la Grande Coulée et la Télé-7. M. Magnan a également mis ses talents d'architecte à profit pour réaménager l'intérieur du chalet des skieurs de façon à le rendre plus fonctionnel et plus accueillant.

D'autre part, ceux qui connaissent les pistes de Mont-Orford, taillées en plusieurs endroits à même le roc, apprécieront cette déclaration de Fernand Magnan: « Depuis le début de juin, nos équipes travaillent à débroussailler certaines pistes et à en recouvrir d'autres de paille et de foin pour les rendre skiables avec un minimum de neige. »

Réal Boulanger, de Mont-Sutton, tempère son esprit d'entreprise d'une remarque empreinte de bonne sagesse paysanne: « Je suis assez vieux, j'en ai assez vu et j'ai assez de réalisme pour savoir que la saison record de l'année passée ne sera pas nécessairement suivie



LESKI



d'une autre saison record l'hiver prochain. C'est à cela que nous avons pensé avant de nous engager dans nos travaux d'amélioration.» Ces travaux ont porté principalement sur l'agrandissement du chalet des skieurs: « Nous avons construit un toit au-dessus de la terrasse du côté nord, réaménagé le sous-sol et nous avons une cafétéria agrandie de 40%.» Cela fera sûrement la joie des skieurs affamés qui devaient d'abord attendre dans une file interminable pour s'approcher du comptoir de service et jouer du coude ensuite pour trouver place à table.

Faux espoir cependant pour ceux qui espéraient trouver plus facilement un espace de stationnement. Rappelons que, l'hiver dernier, l'engorgement des parcs de stationnement refoulait les voitures de skieurs à près de trois quarts de mille sur la route du village. « Nous n'avons pas l'intention d'agrandir l'espace de stationnement, pour la simple raison que, lorsque les terrains sont remplis à capacité, c'est le signe que nos remontées mécaniques fonctionnent également à pleine capacité. Pour un meilleur service à la clientèle déjà rendue sur place, nous croyons qu'il vaut mieux ne pas admettre plus de skieurs que nos parcs de stationnement actuels peuvent en recevoir.»

Les améliorations réalisées cet automne ayant déjà coûté plus de 250 000 \$, Réal Boulanger a décidé de reporter à l'an prochain l'installation d'un télésiège récupéré de la faillite de Mont-Echo et qu'il gar-

de en entrepôt. De l'audace, oui, mais mâtinée de sage prudence.

Dans toutes nos conversations avec les propriétaires de station des Laurentides et aussi de l'Estrie, un leitmotiv revenait: l'inquiétude quant à la réaction des skieurs face à l'augmentation du péage des autoroutes, du prix de l'essence et les effets du chômage sur la clientèle.

Cette inquiétude a cependant semblé davantage stimuler leur imagination d'hommes d'affaires que les plonger dans une humeur morose.

M. Laurent Dupras, P.d.g. de Mont-Olympia, le dit ouvertement: « Nous allons offrir, certains jours de la semaine, des prix fous, je veux dire follement bas. Nous n'avons pas encore fixé de chiffres précis, mais nous songeons aux chômeurs, par exemple, qui ont pourtant besoin de distractions pour oublier leurs soucis et que nous ne tenons pas à voir abandonner le ski définitivement. Nous aurons pour eux, pour les étudiants, pour les groupes des prix particulièrement alléchants. D'autre part, nous allons indiquer de façon précise, dans notre publicité, les sorties d'autoroute que pourront emprunter les gens pour parvenir à nos stations en évitant un ou deux postes de péage. Ça leur fera ça de moins à payer.»

Yves Pinard, directeur général de Gray Rocks, a décidé de son côté de ne pas augmenter ses prix de billets de journée. « Nous voulons également, dit-il, changer l'image de notre station que les gens ont tendance à considérer comme ré-

servée exclusivement aux clients de l'hôtel. Nous voulons rendre l'accès à nos pistes plus facile pour le skieur passant, et l'aider à se sentir plus à l'aise chez nous.»

Changement notable d'orientation pour cette station de Saint-Jovite dont la clientèle avait été jusqu'ici composée à 90% et plus de clients américains et ontariens. Yves Pinard, le nouvel administrateur, entend la rendre plus québécoise, du moins par sa fréquentation.

A Mont-Saint-Sauveur, Louis Dufour s'est vu contraint d'augmenter d'un dollar le prix des billets de journée et de soirée. « Cependant nous offrons un rabais de 4 \$ pour le billet de deux jours de fin de semaine: 26 \$ au lieu de 30 \$. Nous n'avons pas augmenté le prix du billet pour enfants.»

Monsieur Réal Boulanger, de Sutton, a observé l'hiver dernier un phénomène tout à fait inédit. « Autrefois, dit-il, les gens venaient à la station un ou deux seulement par automobile. L'an dernier nous avons remarqué que la plupart des automobiles contenaient fréquemment de quatre à cinq skieurs. L'augmentation du prix de transport force les gens à se tasser un peu, mais cela rend le ski plus social; cela prend des airs d'une sortie entre amis; les gens s'amusent davantage et, curieusement, cela semble rendre le ski plus attrayant encore.»

D'autre part, Réal Boulanger attribue l'augmentation du nombre des skieurs qui ont pris d'assaut les stations du Québec à la tendance suivante: « Les gens qui avaient l'habitude d'un voyage en dehors du pays sont restés au Québec. Ils ont l'air de s'être dit: « Je coupe la Floride, je coupe un voyage de ski en Europe, mais je continue de m'amuser chez nous. » Et puis, autre facteur: le ski prend beaucoup de temps en déplacements, d'abord, et vous impose une journée complète sur les pistes. Alors on dirait qu'en période de récession les gens ont moins de travail et plus de loisir devant eux. Ils s'adonnent plus que jamais au ski. Plusieurs m'en ont fait la remarque.»

Sans doute s'en trouvent-ils mieux...

Yves Pinard, de Gray Rocks, a entendu la réflexion suivante: « La dernière chose que nous allons couper c'est nos vacances.»

« Il ne faut pas s'attendre à un autre record de fréquentation, de dire Réal Boulanger. Les circonstances ont été particulièrement favorables aux propriétaires, l'hiver dernier. Une neige hâtive, un froid continu,

pas de dégel, du beau temps exceptionnel pour la période des Fêtes, etc. Il est faux de prétendre cependant que nous avons eu un record d'enneigement. Il n'est tombé que 236 pouces de neige comparativement à 326 en 68-69, année record. Nous avons eu plusieurs autres hivers de 300 pouces et plus. Je pense donc qu'il n'est pas déplacé de s'attendre à un autre très bon hiver de neige, avec quelques dégels cependant. J'espère en tout cas ne pas avoir à attendre 22 autres années pour une autre saison record! »

Les propriétaires de stations de ski des Laurentides voient les choses d'une autre façon. Leurs stations sont toutes équipées pour fabriquer de la neige. L'absence de neige dans l'Estrie au début d'un hiver normal les favorise: leur clientèle ne prend pas le bord des Cantons de l'Est en novembre, comme elle l'a fait l'an dernier. Il est difficile ensuite de les ramener dans le Nord.

Ces choses ne sont pas dites; elles sont sous-entendues.

M. Laurent Dupras croit lire des signes encourageants dans le fait que la saison de golf a été exceptionnelle, l'été dernier. « Les gens semblaient éprouver un besoin particulier de venir oublier leurs problèmes d'affaires. De plus, nous avons accueilli un nombre croissant de nouveaux adeptes du golf, des gens qui soudainement éprouvaient un goût d'activité physique. Le ski fait appel à une clientèle similaire. Si la courbe du ski est la même que celle du golf, nous devrions avoir encore une très bonne saison l'hiver prochain.»

Et finalement si nous partons du principe que les gens achètent de l'équipement avec l'intention de pratiquer ce sport, il y a eu, début septembre, des indices particulièrement favorables à une intense saison de ski. Un propriétaire de boutique de ski de la Rive sud a procédé à sa vente annuelle. Il s'attendait à une réponse modérée. A sa grande surprise, il a doublé en six jours les chiffres de vente de l'été 81. A tel point qu'il a décidé de prolonger sa vente d'une semaine: autre résultat renversant, il a rejoint les mêmes chiffres de vente que la semaine précédente.

Il est donc évident que les Québécois ne s'apprentent pas à ruminer leurs petits problèmes et à se replier sur la morosité. Ils sont gens de santé et de joie de vivre. Comme les solides fondateurs de ce pays de neige qui, au lieu de s'enfermer, parcouraient champs et forêts, à longueur d'hiver, en raquettes de « babiche de beau ». ●

Ces messieurs très sérieux vont secouer la province



Que complotent donc ces quatre messieurs d'allure fort respectable — un ingénieur, un administrateur, un muséologue et un éducateur — qui se retrouvent au moins trois fois par mois dans le but avoué de secouer tout le Québec?

Secouer de rire... ou d'indignation, selon que vous avez, ou non, le sens de l'humour. Car ce sont là quatre des membres du comité de rédaction de CROC qui se retenaient de ne pas pouffer de rire alors que mon photographe Sylvain Giguère leur demandait d'essayer, pour une fois, de se prendre au sérieux.

CROC est devenu l'une de mes lectures favorites où je me défile comme tant d'autre de mes désirs secrets d'irrespectueux.

Les autres gars de la photo sont: Jacques Hurtubise (c'est le grand blanc dans la photo), Serge Langevin, licencié en droit et directeur de programmes à la faculté d'Éducation permanente de l'U. de M.; Patrick Beaudin, directeur de programmes à l'Office franco-québécois pour la jeunesse; et Pierre Huet, le muséologue, fait partie du conseil d'administration de l'ASPAC.

Francine, la chasserresse

Francine Grimaldi, plus habituée à chasser la faune du monde du spectacle, a traqué le gibier des sous-bois de la région de Compton en un week-end superbe de cet automne, alors qu'on nous faisait découvrir un remarquable complexe touristique qui s'implante dans ce secteur, juste au sud de Sherbrooke, et que villégiateurs et sportifs ont jusqu'ici ignoré.

Un séjour au Domaine Saint-Laurent a ceci d'inusité qu'il permet au visiteur de se donner l'illusion de la série télévisée *Maîtres et valets*, puisque le vaste hôtel a été aménagé dans ce qui fut le collège pour jeunes filles riches le plus huppé et exclusif de l'establishment anglophone québécois pendant plus d'un siècle. Cela s'appelait le King's Hall et c'était le pendant du collège Bishop, non loin de là qui, lui, accueillait les jeunes gens du même milieu jusqu'à ce que les deux soient fusionnés. La future reine Juliana de Hollande y fut pensionnaire pendant la guerre, ainsi que l'actrice Alexandra Stewart, issue d'une grande famille westmountaise.

Le collège fut mis en vente quand toutes ces belles héritières furent transférées à Bishop; il aurait pu tomber en décrépitude, n'eût été la vision d'un fils de la région, Gérard Saint-Laurent, qui convainquit un spécialiste en finance, Denis Barchard, de s'associer à lui pour transformer en hôtel ce site exceptionnel.

On y a préservé autant que possible le cachet d'époque. Ainsi, dans le bar, les surfaces des tables sont faites des anciens pupitres d'élèves et on s'amuse à y déchiffrer les graffiti qu'elles y avaient gravés; et les tabourets viennent de sièges que patinèrent, cent ans durant, les postérieurs de ces jeunes filles du beau monde.

Celles-ci avaient droit, contre petite fortune, à des écuries, des courts de tennis, salles de jeu, pis-



cine intérieure (un don d'un papa particulièrement généreux) et autres attributs de leur richesse. Tout cela est maintenant disponible à prix raisonnables. Il y a une dizaine de terrains de golf dans le voisinage.

Mais l'une des principales attractions est de pouvoir pratiquer le tir à l'arc (Francine se fait donner ici une leçon par André Croteau, chroniqueur de chasse et pêche), de chasser le sanglier dans un boisé voisin, chasse qui se fait à l'arc exclusivement. De même que la chasse au faisan ou le tir au pigeon d'argile dans une «roue du Roy» voisine. On vous organisera aussi des méchouis sur demande. A celui où nous sommes allés, on n'entraîne qu'à condition de se laisser maquiller: ce qui explique la tête de Francine en chasserresse africaine (notre photo).



Quand la chasse est bonne, le fruit s'en retrouve au menu des belles salles à manger historiques du Domaine.

C'est un séjour qui m'a totalement séduit. Surtout que je me berce de l'illusion que j'ai, peut-être, dormi dans le lit d'Alexandra Stewart...!

Comment dire oui, vite, vite, vite!

Ce n'est pas moi qui vais vous encourager à vous marier en troisième vitesse, mais il en existe tout de même de ces couples qui ont un besoin urgent de s'unir légalement en catastrophe. Ceux qui ont voulu faire ça vite, même civilement, ont découvert qu'à cause de la procédure bureaucratique et des listes d'attente (dans certains districts) on ne peut pas se marier ici à 24 heures d'avis, et qu'il faut même parfois patienter jusqu'à sept semaines.

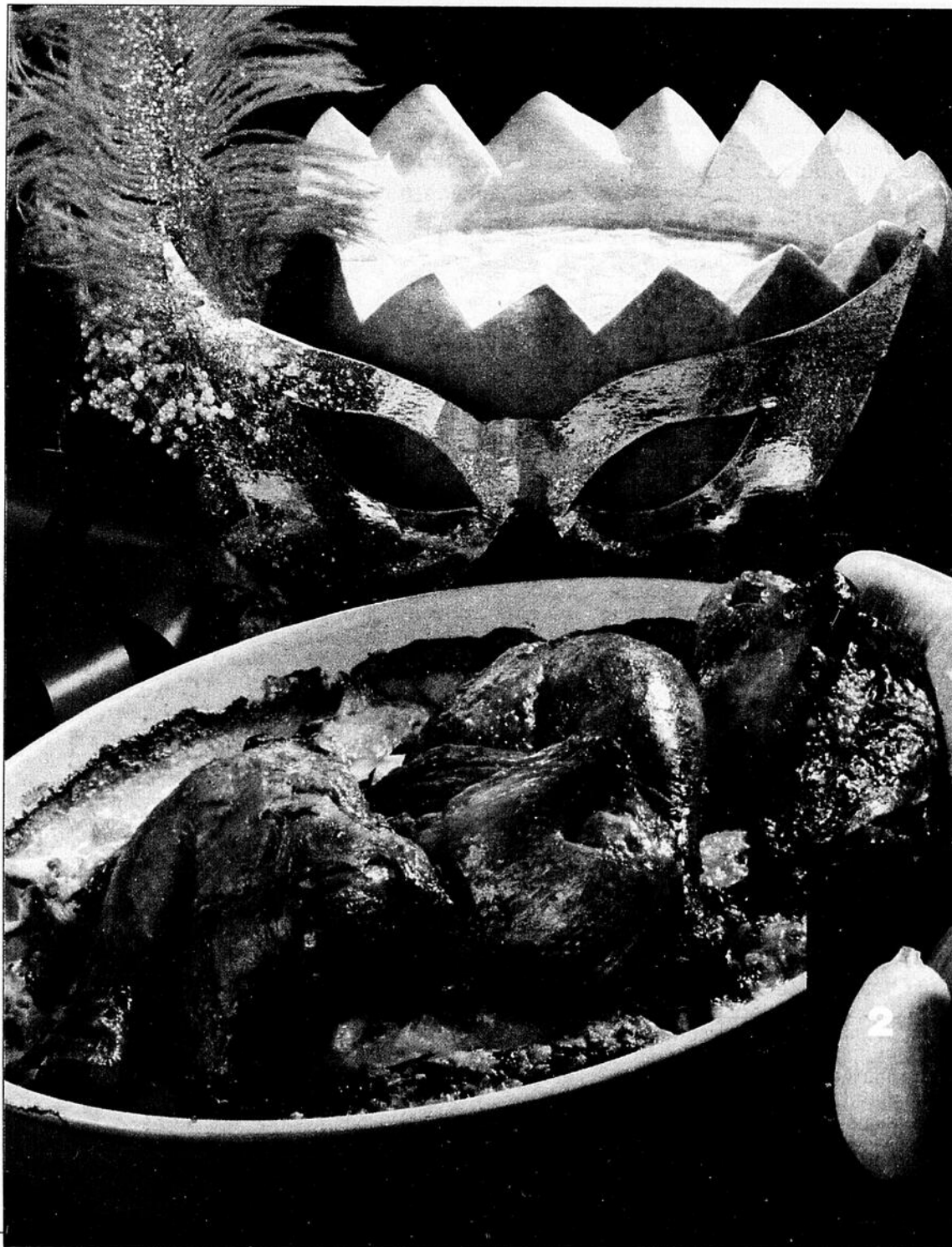
Voici donc le truc: faites ça au Vermont. A Burlington, juste de l'autre côté de notre frontière, on peut vous expédier cette procédure en une couple d'heures, à condition d'y arriver avec le résultat de tests sanguins et les preuves de votre divorce, si vous avez déjà été marié. Vous n'avez qu'à vous rendre au bureau des permis, à l'hôtel de ville, où l'on vous indiquera les procédures à suivre pour accélérer les choses.

En 1980, soixante-quatre couples québécois s'en sont prévalus. Si vous le faites et que vous le regrettez par la suite, ne venez pas me blâmer. ●

■ PAR
ANDRÉ
ROBERT



LA FAMILLE DES COURGES



Recettes

Marinade de courgeron à l'aigre-doux
Crème de citrouille dans sa soupière naturelle de l'halloween
(photo)

Blanc de doré à la courge spaghetti
Sorbet de courge
Gratin de courge de hubbard
(photo)

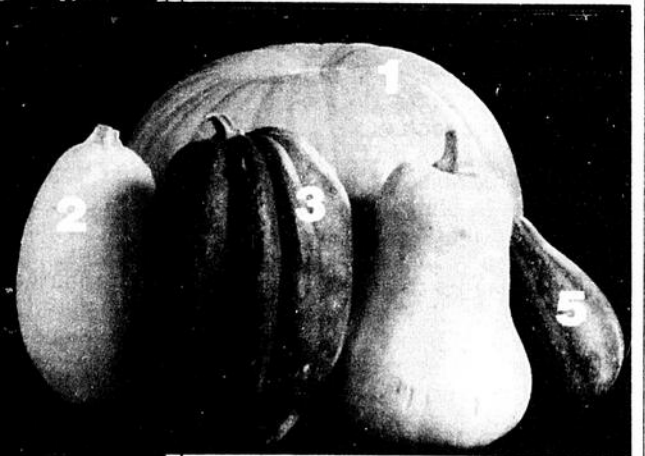
Soufflé de courge musquée

En médaillon:

- 1 Citrouille
- 2 Courge spaghetti
- 3 Courge de hubbard
- 4 Courge musquée
- 5 Courgeron

C'est une très grande famille que celle des cucurbitacées et rares sont les amateurs qui en connaissent tous les groupes et toutes les variétés. Au seul chapitre des courges, particulièrement populaires à l'automne, on fait de plus en plus de découvertes. Ainsi, entre le potiron et la citrouille, il reste une place pour la courge spaghetti, la courge musquée, la courge d'Italie et la courgette. Bien que, traditionnellement, ce soient les fruits de ces plantes potagères que l'on aime consommer, certains producteurs récoltent, depuis quelques années, la fleur des courgettes, empêchant ainsi la naissance du fruit. La culture récente de cette belle fleur orange comestible répond à la demande d'une clientèle italienne. Enduite d'une pâte à crêpe légère et frite dans l'huile fine, elle constitue une entrée remarquable pour sa délicatesse et son originalité. Elle n'est malheureusement disponible qu'au temps des premières chaleurs de juin.

Ceux qui doutent de l'exceptionnel éventail de plats qu'il est possible de créer à partir du légume lui-même trouveront ici de quoi satisfaire leur appétit et leur curiosité. Il n'est pas question d'en faire un menu unique et d'évoluer de courge en courge, de l'entrée au dessert. Il s'agit plutôt de goûter, de jour en



jour, pendant qu'elles sont abondantes et peu chères, les petites cousines du concombre et les soeurs de la citrouille. La culture de ces légumes dans nos potagers n'est pas très ancienne, mais elle témoigne d'une évolution, presque d'une révolution, qui s'est opérée dans nos moeurs alimentaires. Songez qu'à l'arrivée du XIXe siècle, les légumes les plus couramment cultivés étaient le maïs, la carotte, le chou et le navet. A cette époque, les agriculteurs soucieux d'améliorer leurs techniques et leurs connaissances par une «saine émulation» réclamaient les moyens de s'instruire.

L'un de ces moyens leur est apparu à travers les foires et expositions agricoles. Ces manifestations, ancêtres du Salon de l'agriculture, en plus de favoriser les rencontres entre les cultivateurs et les éleveurs, horticulteurs, agronomes, jardiniers, permettaient à chacun des participants ou exposants de se mesurer à meilleur que lui. Les beaux melons, le maïs de bonne qualité et les navets les plus gros primaient alors. On vendait des instruments aratoires et on découvrait parfois parmi les exposants venus d'autres régions un curieux qui, par hasard ou par miracle, cultivait un fruit ou un légume qu'il était le seul, ou presque, à connaître. Aux sociétés d'agriculture incombait la tâche de répandre la bonne nouvelle. Par exemple, le 26 juin 1819, celle de Montréal «désirant encourager la Culture des navets de Suède dans ce district, s'est procuré une quantité de cette Graine qui sera distribuée Gratis aux Cultivateurs qui prépareront de la terre à cet effet (...)».

MARINADE DE COURGERON A L'AIGRE-DOUX

Préparation: 10 minutes
Marinade: 10 jours

2 litres — 1 1/2 pinte
INGRÉDIENTS Métrique Impérial
Courgeron 1

Marinade:

— vinaigre de vin 1 l 4 tasses
— cannelle 5 bâtons
— clous de girofle entiers 10

— muscade 1
entière
— thym 5 branches
— laurier 1 feuille
— genièvre 10 baies
— cassonade 150 ml 3/4 tasse
— gros sel 30 ml 2 c. à table

MÉTHODE

ÉPLUCHER le courgeron puis le couper en bâtonnets.
RANGER les morceaux dans un bocal puis verser dessus la marinade. Laisser mariner pendant 10 jours au frais. Servir avec votre recette favorite de pâté ou terrine.

Marinade:

FAIRE BOUILLIR le vinaigre avec les aromates et laisser refroidir.

CRÈME DE CITROUILLE DANS SA SOUPIÈRE NATURELLE DE L'HALLOWEEN

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1h30

6 PORTIONS
INGRÉDIENTS Métrique Impérial
Beurre doux 60 ml 1/4 tasse
Eau 60 ml 1/4 tasse
Citrouille 500 g 1 lb 2 oz
Gros sel au goût
Crème à 35% 250 ml 1 tasse
Bouillon de boeuf 500 ml 2 tasses
Croûtons frits au beurre (facultatif) 90 ml 1/2 tasse

MÉTHODE

FAIRE FONDRE le beurre dans l'eau à feu vif.
ÉPLUCHER la citrouille et la couper en morceaux puis cuire à couvert à feu doux dans le beurre et l'eau.
SALER. Passer la citrouille au mélangeur et la réduire en purée; la passer au chinois étamine.
PLACER sur le feu et ajouter la crème et le bouillon, puis donner quelques bouillons.
SERVIR dans une citrouille évidée avec des croûtons de pain frits au beurre

BLANC DE DORÉ À LA COURGE SPAGHETTI

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS
INGRÉDIENTS Métrique Impérial
Courge spaghetti 1
Beurre 15 ml 1 c. à table
Échalotes hachées 30 ml 2 c. à table



Chili et TABASCO. 'Le vrai de vrai'



Libre de recettes gratuit

Écrire à:
Recettes Tabasco
93 Judge Road
Toronto, Ontario
M8Z 5B3

Si vous aimez une portion copieuse de chili qui regorge de saveur, essayez cette nouvelle recette de TABASCO®. Contrairement à toute autre sauce au poivre, la sauce TABASCO est une recette unique datant de 1868 et se compose de poivres juteux spéciaux vieillies à point dans du vinaigre et du sel. C'est tout. Aucun antiputride. Seule une saveur pure.

Chili 'vrai de vrai'

6 cuil. à table de beurre ou de margarine 3/4 cuil. à thé de TABASCO
5 oignons moyens, tranchés 3 boîtes de tomates (14 onces chacune)
3 livres de boeuf haché 1 boîte (7 1/2 onces) de sauce de tomate
2 cuil. à table d'assaisonnement au chili 1 boîte (5 1/2 onces) de pâte de tomate
1 cuil. à table de sel 3 boîtes de haricots rouges (19 onces chacune)
1 cuil. à thé de paprika

Faire fondre le beurre dans une poêle de 6 à 8 pintes; ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais sans les brunir. Ajouter le boeuf haché; saupoudrer le chili, le sel, le paprika et ajouter la sauce TABASCO. Faire brunir la viande en la brisant avec une fourchette. Ajouter les tomates, la sauce de tomate et la pâte de tomate; couvrir et laisser mijoter 45 minutes. Ajouter les haricots rouges; laisser mijoter 15 minutes de plus. DONNE 12 portions.

La vraie de vrai

*1981 TABASCO est une marque déposée de McIlhenny Company, Avery Island, Louisiane 70513

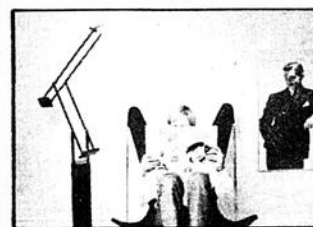


PHOTO BERNARD BOHN

Président et directeur général
Albert Tremblay
Rédacteur en chef
Jean Bouthillette
Rédacteur-réviseur
Edouard Doucet
Directeur artistique
Pierre Legault
Graphistes
Jean-Marc Martin
Sylvie Dugas

Directeur de la publicité
Lorne Tregler
Chargés de comptes (Montréal)
Michel Brunette
Johanne Tessier
231 rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. (514) 282-2224
Chargée de comptes (Toronto)
Diane Soucie
36 King Street East (4th floor)
Toronto M5C 1E5 Tél. (416) 363-8064
Président du conseil
Roger-D. Landry
Vice-président
Gaston Vachon
Secrétaire
Jean Sisto
Trésorier
Denis Lacasse

ISSN 0380-6790.

À table

Tomates concassées	60 ml	¼ tasse
Persil concassé	30 ml	2 c. à table
Vin blanc	125 ml	½ tasse
Bouillon de poisson	125 ml	½ tasse
Filets de doré	6	
Sel		au goût
Poivre		au goût
Crème à 35%	250 ml	1 tasse
Beurre doux	60 ml	¼ tasse

MÉTHODE

CUIRE une courge spaghetti à l'eau bouillante pendant 15 minutes environ. L'égoutter; puis, avec une fourchette, séparer la chair qui se détachera comme du spaghetti. Réserver.

COUVRIR le fond d'un plat beurré allant au four avec les échalotes, les tomates et le persil.

MOILLER avec le vin blanc et le bouillon de poisson.

AJOUTER les filets de doré.

ASSAISONNER et cuire à four doux à 150°C (300°F) pendant environ 10 minutes. Réserver les filets de doré.

RÉCUPÉRER la cuisson dans une

casserole, ajouter la crème et réduire jusqu'à la consistance d'une sauce.

SAUTER la chair (spaghetti végétal) au beurre. Dresser sur un plat de service. Disposer les filets de doré. Arroser de sauce et servir.

SORBET DE COURGE

Préparation: 1 heure

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Courge	400 g	14 oz
Sucre en poudre	30 ml	2 c. à table
Miel	60 ml	¼ tasse
Eau	500 ml	2 tasses
Cassonade	45 ml	3 c. à table
Jus de citron	30 ml	2 c. à table

MÉTHODE

ÉPLUCHER la courge et la faire cuire à la vapeur pendant environ 1 heure.

LA RÉDUIRE en purée et incorporer le sucre en poudre.

FAIRE un sirop avec le miel, l'eau et la cassonade, et laisser cuire 10 minutes. Ajouter le sirop à la purée de courge. Passer au mélangeur, puis au chinois. Mettre dans une sorbetière de 20 à 25 minutes.

QUELQUES MINUTES avant la fin, ajouter le jus de citron

GRATIN DE COURGE DE HUBBARD

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 à 45 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Courge de hubbard	1	quantités suffisantes
Crème à 35%		au goût
Sel		au goût
Poivre		au goût
Gruyère râpé	250 ml	1 tasse

MÉTHODE

ÉPLUCHER et épépiner la courge; l'émincer finement.

RANGER les morceaux dans un plat à gratin et couvrir de crème à égalité; assaisonner. Cuire au four à 180°C (350°F) durant 30 à 45 minutes.

PARSEMER de fromage râpé et gratiner à four doux. Servir avec une volaille rôtie au four selon la règle.

SOUFFLÉ DE COURGE MUSQUÉE

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Courge musquée	1	
Beurre	125 ml	½ tasse
Sucre	250 ml	1 tasse
Vanille	1 ml	¼ c. à thé
Purée de courge	500 ml	2 tasses
Jaunes d'oeufs	6	
Blancs d'oeufs	6	

MÉTHODE

ÉPLUCHER et épépiner la courge musquée; la couper en morceaux.

ÉTUVER les morceaux au beurre à couvert avec le sucre et la vanille. Passer au tamis fin.

LIER 500 ml (2 tasses) de la purée obtenue avec les jaunes d'oeufs.

MONTER les blancs d'oeufs en neige très ferme; les mélanger délicatement avec la purée de courge. Dresser en timbale et cuire à four moyen à 180°C (350°F). ●

Pourquoi payer plus cher?

On ne discute pas avec John McEnroe quand il dit: "Pourquoi payer plus cher pour des manches fantaisie et des trucs compliqués, alors que BIC me donne simplement *mainis bons rasages*!"

John McEnroe choisit BIC parce que c'est de la qualité et une aubaine pour le prix. Les RASOIRS BIC donnent, jour après jour, de bons rasages confortables.



...voilà l'incroyable rasage après rasage



UNE SCIENCE INEXACTE: LA DÉGUSTATION

■ PAR MICHEL PHANEUF

Dans l'imagerie populaire, le connaisseur de vin prend la forme d'un grand-prêtre tout de cape et de médailles vêtu, taster au cou, dégustant d'un air recueilli le divin jus de la treille. Ce dégustateur, grand maître d'une confrérie illustre à qui l'on présente un vin de façon anonyme dans le but de lui en faire deviner l'identité, fait donc tourner le vin dans son verre, admire la transparence de la robe, hume le bouquet délicat du vin et, finalement, étape ultime, le fait rouler entre la langue et le palais pour en saisir toute la finesse. Puis après quelques secondes de réflexion intense, il regarde son auditoire avec l'air assuré de celui qui en a vu d'autres et prononce: «Indéniablement, Château Cheval Blanc 1966!» Exclamations, applaudissements, jubilations, les convives sont encore une fois renversés devant tant de science vinicole.

Des anecdotes comme celle-là, il en existe des centaines. Appartiennent-elles à la réalité ou ne sont-elles que l'affaire de quelques charlatans? En 1864, l'écrivain anglais T.G. Shaw démystifiait tout cela: «Depuis quarante ans et encore aujourd'hui, j'ai acquis la certitude que, lors de dégustations de vins et dans les discussions qui s'ensuivent, il y a beaucoup trop de bavardages et de supercherie!»

La fréquentation du vin ne serait-elle donc qu'un snobisme pratiqué par de prétendus amateurs motivés par le désir de bien paraître et d'améliorer leur statut social?

Disons d'abord qu'il est légitime de parler de vin comme on parle de peinture, de musique ou de théâtre. Après tout le vin n'est-il pas un sujet inépuisable d'observations? A Bordeaux seulement, il existe quelque trois mille cinq cents châteaux produisant chaque année des vins différents. A propos, comment notre



Détail de «Dégustation de vin aux docks de Londres», tableau de George Cruikshank (1821).

grand maître a-t-il bien pu s'y prendre pour reconnaître, entre tous, le Château Cheval Blanc 1966? N'aurait-il pas fallu qu'il le déguste au moins une fois auparavant pour le reconnaître?

Sans compter que la dégustation est loin d'être une science exacte et que lors de ces jeux de devinettes même les professionnels les plus avertis tombent dans le piège. Ainsi ce producteur qui, lors d'une dégustation comparative en compa-

gnie de confrères bordelais, émet de sévères critiques à l'endroit d'une bouteille jugée de mauvaise qualité. Le pauvre, il n'avait pas reconnu son propre vin!

L'expert anglais Harry Waugh, modèle d'humilité s'il en est un, se fit un jour demander par un amateur s'il lui était arrivé de confondre un bordeaux avec un bourgogne. Il répondit: «Pas depuis le déjeuner!» Si le vin est un professeur de modestie, cela ne signifie pas pour au-

tant qu'il faille perdre toute confiance en ses moyens. Combien de fois ai-je pu observer chez des néophytes un sens étonnant de la dégustation, des gens animés par la seule curiosité de saisir le plus possible toutes les nuances et tout le plaisir qu'un vin peut offrir à l'amateur!

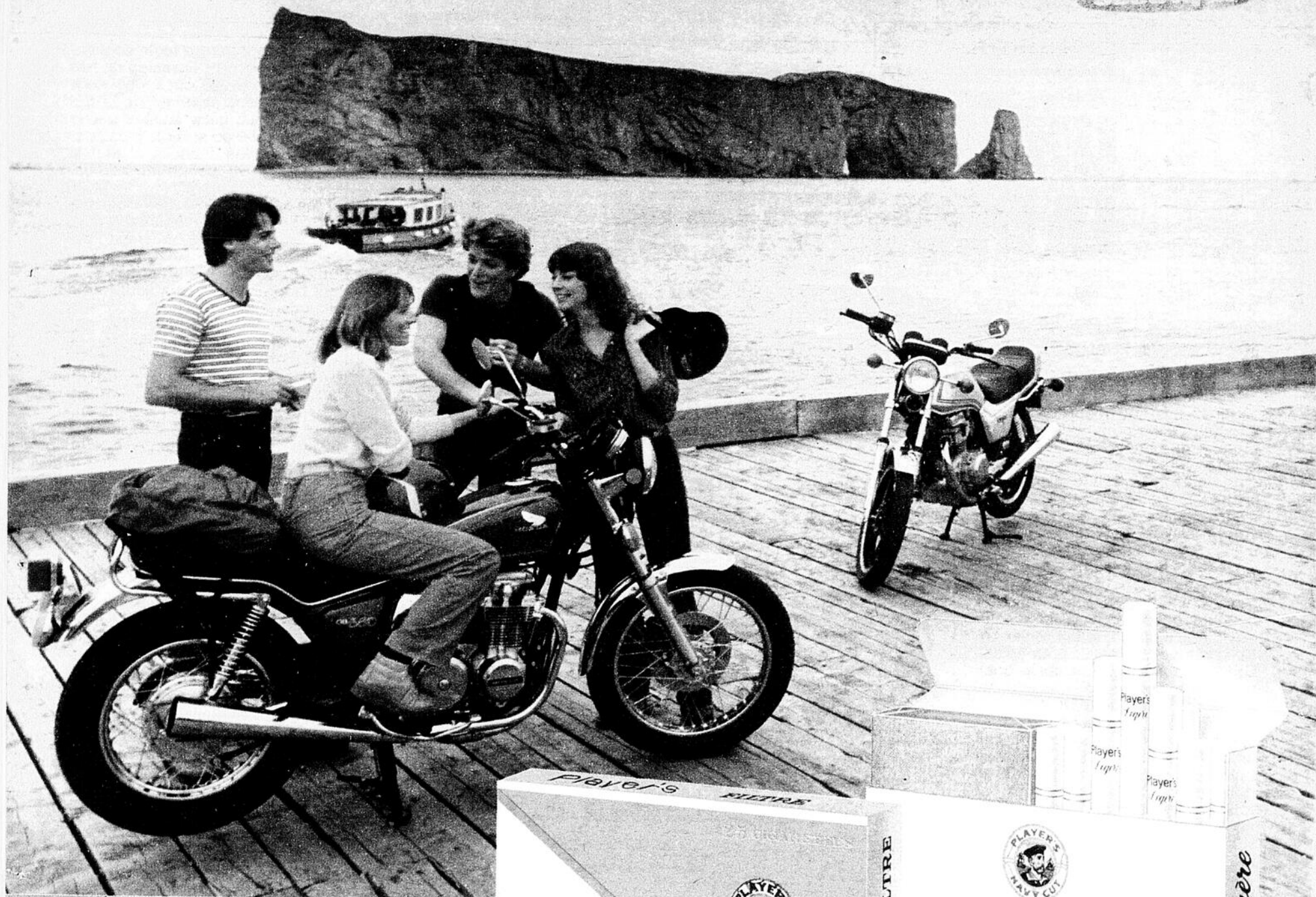
Bien sûr, il existe des dégustateurs d'une classe tout à fait à part, des gens la plupart du temps spécialisés dans un style de vins ou dans une région particulière, et dont les connaissances sont tout à fait sidérantes. Ainsi ce commerçant néerlandais, amateur fou des portos, et capable plus encore que les professionnels de la région de déguster un vin à l'aveugle et d'en décliner ensuite le nom et le millésime. Deux verres devant lui: un coup de nez rapide, une petite gorgée, quelques instants de réflexion: «Noval 45»; le verre suivant, même rituel, aussi rapidement et sans hésitation: «Noval Nacional 31.»

Comment peut-on en arriver à des prouesses pareilles? Il y a vingt ans, le propriétaire de vignobles et écrivain Alexis Lichine racontait au journaliste américain Joseph Wechsberg comment, un soir à Bordeaux devant d'autres producteurs et dans le simple but de s'amuser entre eux, il avait réussi un de ces miracles.

«Le verre devant moi, je me mis à procéder par élimination. Je pensai tout d'abord qu'il s'agissait d'un bordeaux, puis d'un médoc, plus précisément d'un Saint-Estèphe. Ensuite je me mis à la recherche du millésime. Ce n'était sûrement pas un vin des années 40 ou 50, le vin n'avait pas non plus les caractéristiques des 37 ou des 34, les meilleurs millésimes de cette décennie. J'en vins donc à la conclusion qu'il ne pouvait s'agir que de l'un des quatre grands millésimes des années 20, soit 24, 26, 28 ou 29. J'éliminai 26 et 28, car le vin n'avait pas la dureté typique de ces millésimes. Je crus qu'il devait plutôt s'agir des millésimes 24 ou 29. Je goûtai à nouveau, le vin était plein et rond, j'optai donc pour le 29. De quel château s'agissait-il? A Saint-Estèphe, il n'y a que trois châteaux importants: Montrose, Calon-Ségur et Cos d'Estournel. Instinctivement et au meilleur de mes souvenirs, j'éliminai Montrose, puis Calon-Ségur. Il n'en restait donc qu'un seul. J'annonçai donc: Cos d'Estournel 1929. C'était bien ça!»

Le palais redoutable d'Alexis Lichine venait de réussir un autre coup fumant. Cette fois-là, les applaudissements furent bel et bien mérités. ●

CASTROL



Rocher Percé



Player's, un goût à ta mesure

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Player's Légère, format rég.: "Goudron" 14 mg, Nicotine 1.0 mg.
Player's Filtre, format rég.: "Goudron" 17 mg, Nicotine 1.2 mg.