

la presse

LE MAGAZINE

Perspectives

Semaine du 13 novembre 1982 / Vol. 24 No 46

JEAN LABONTÉ et son palais des congrès



GRÂCE À SES SERRES COOPÉRATIVES,
GUYENNE NE MOURRA PAS

NOUS, ON A DÉCIDÉ DE FONCER!

■ PAR ROBERT LAPLANTE

Située à une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest d'Amos, la paroisse de Guyenne n'a jamais été «une paroisse comme les autres». Dernière-née des colonies de l'Abitibi, elle se distingue, par sa naissance même, de tout ce qu'on peut imaginer sur l'histoire de cette région. En effet, qui donc voudrait croire que Maurice Duplessis lui-même aurait pu accorder à un groupe de colons la gestion collective du canton qu'ils entreprenaient de défricher?

s'imposent une vie collective qui exige beaucoup d'abnégation. Plusieurs d'entre eux, d'ailleurs, ne pourront pas suivre le modèle qu'ils s'étaient eux-mêmes donné: ils s'en iront.

En dépit des grands sacrifices qu'il demande à chacun, le travail coopératif porte ses fruits. La colonie se développe rapidement. Et l'intensité de la vie collective confère à la paroisse une atmosphère, un climat très particuliers. Les colons des alentours ne manqueront pas de le noter. A la fois étonnés et envieus des progrès rapides de la colonie mais plus ou moins rébarbatifs à l'idée de se soumettre à pareille discipline collective, ils surnomment Guyenne «la p'tite Russie». C'est un nom qui lui restera.

Pendant plus de dix ans, la paroisse élaborera des institutions coopératives fort originales. Mais les grands chambardements économiques et sociaux de la Révolution tranquille porteront un coup très dur à l'idéal de départ. L'agriculture de subsistance qu'ils avaient rêvé de faire n'est plus possible; l'exploitation forestière se mécanise et exige de plus en plus de capitaux, etc. Dans ce nouveau contexte, la situation économique de Guyenne se détériore rapidement. Plusieurs familles quittent la paroisse: les



Sous la houlette de Fernand Miron, directeur général, et de Louiselle Plante, responsable de la production, les serres coopératives de Guyenne, en Abitibi, sont maintenant la plus grande entreprise de production d'épinettes en serres du Québec. A droite: une partie du personnel permanent et surnuméraire.

unes parce qu'elles ne croient plus à l'idéal, les autres parce qu'elles ne peuvent plus supporter les difficultés économiques. Les gens qui restent essaient de reformuler l'idéal coopératif et de l'adapter aux nouvelles conditions. Les débats sont très vifs et l'avenir difficile à entrevoir.

Et les choses sont d'autant plus difficiles qu'au début des années 70, comme plusieurs autres dans son cas, Guyenne est décrétée «paroisse marginale». Dans le jargon technocratique, cela signifie: paroisse condamnée à disparaître. Les experts de toutes sortes qui défilent alors à Guyenne se disent en effet convaincus qu'il n'y a plus rien

à faire. Ce verdict a évidemment semé la colère.

Mais il a aussi contribué à stimuler davantage l'idéal coopératif: «Nous, on savait qu'on avait des ressources et du potentiel, déclare Yolande Marois, alors présidente du comité des paroisses marginales. Et ici à Guyenne on était convaincu plus que jamais que c'est par la coopération qu'on pourrait les mettre en valeur. Mais il fallait d'abord convaincre les fonctionnaires et le gouvernement qu'on a le droit de vouloir vivre ici.»

Le moins qu'on puisse dire, c'est que personne n'était guère disposé à se laisser convaincre. En 72 le moulin à scie coopératif doit fermer

Incredibly true.

En 1947, le Syndicat des pionniers de Guyenne, par l'intermédiaire de la Fédération des sociétés de colonisation, réussit ce tour de force. C'est le commencement d'une grande aventure. Guidés au départ par le chanoine Émile Couture et l'agronome Joseph Laliberté, ils sont cent jeunes hommes dans la vingtaine, en grande majorité célibataires. Leur idéal: s'établir en coopération et garder la mainmise sur les destinées de leur paroisse. Ils sont déterminés et débordants d'enthousiasme. Ils se donnent des règles de conduite rigoureuses et



parce que le gouvernement ne lui concède pas de droits de coupe. De nombreux projets de coopératives sont laissés en plan faute d'appuis suffisants. Pour le comble, en 1980 le ministère de l'Éducation, après de multiples tentatives, ferme définitivement l'école du village. Cette série de cuisants revers a ébranlé beaucoup de monde. La paroisse, qui a déjà compté au-delà de 800 habitants, n'en compte plus que 250!

Mais perdre des batailles ne veut pas dire renoncer à se battre. « Finalement, on a perdu bien des batailles parce que le rapport de force était trop grand. Et puis, peut-être qu'on ne s'y est pas toujours pris

de la bonne manière. Mais on ne perd jamais complètement. On apprend dans une défaite et à la prochaine bataille on fait mieux. »

Jamais la verdure n'aura évoqué autant d'espérance

Yolande Marois ne peut mieux dire. L'école n'est pas aussitôt fermée que la paroisse se lance dans un audacieux projet économique!

Sur l'initiative de deux jeunes biologistes dont l'un réside dans la paroisse, le projet de faire la production de plants de conifères en serres voit le jour. C'est un gros risque puisqu'il faut mobiliser des sommes considérables qui drainent une grande partie de l'épargne locale. La Caisse populaire paroissiale, l'Association coopérative de travail, la Société de recherches scientifiques NORBI et les membres sociétaires rassemblent les fonds nécessaires. La Coopérative ouvrière de production de plants de conifères en serres de Guyenne voit le jour.

Les serres coopératives ne pourront démarrer que si elles obtien-

nent du ministère de l'Énergie et des Ressources du Québec un contrat de production de plants. Or ces contrats sont octroyés par appels d'offre. Il faudra travailler fort, car la compétition est féroce. Un comité est formé pour préparer l'offre de service. Il a bien travaillé. La Coop décroche à la barbe de compétiteurs beaucoup plus puissants un contrat de cinq ans pour la production de onze millions de plants d'épinettes noires et de pins gris. C'est l'allégresse.

A l'automne 80 la coopérative, forte de son contrat, consolide sa situation financière avec l'aide de la



GUYENNE

Société de développement coopératif et de l'Union régionale des caisses populaires. Elle obtient, de plus, une subvention dans le cadre du programme PACLE. L'équipe a le vent dans les voiles. On entreprend immédiatement la construction d'un complexe de serres d'une superficie d'une acre. Il faut faire vite car les semences doivent avoir lieu en décembre.

Les travaux se déroulent dans une atmosphère d'enthousiasme fébrile. Quand, en décembre, la première vingtaine d'employés entreprend les semences c'est l'exultation. Le plus gros producteur de plants de conifères en serres du Québec vient de commencer son exploitation! Mais la tâche est considérable: il faut tout apprendre sur le tas. Une fois les semences faites, seulement six employés à plein temps veilleront à faire fonctionner le complexe: arroser, chauffer, fertiliser, etc.

Ils travaillent d'arrache-pied et



avec une vigilance de tous les instants. Il suffit que la température tombe au-dessous d'un certain seuil pendant une heure seulement et c'est la catastrophe. La serre est plus fragile qu'une rose, se répète-t-on par les froids de -40°C quand les hommes suffisent à peine à fournir les chaudières à bois qui rugissent à tordre le métal.

Peu à peu ça commence à verdier

Le repiquage des plants d'épinettes est une opération d'envergure confiée à une trentaine de femmes de la paroisse.

dans les serres et jamais, comme dira l'un des travailleurs, la verdure n'aura évoqué autant d'espérance! Des jeunes pousses d'épinettes vont alors devoir être éclaircies et repiquées. Une opération d'envergure. C'est aux femmes de la paroisse qu'elle sera confiée. Une trentaine d'entre elles apprennent à repiquer, c'est-à-dire à répartir les plants de manière uniforme dans les contenants. Chaque contenant contient 80 alvéoles où doit pousser un plant. Elles devront, à chaque production, répéter la même opération pendant plusieurs jours.

Dans la paroisse, c'est le plein-emploi

A la fin de la période de croissance, c'est-à-dire environ quatre mois et demi après les semences, il faudra sortir à l'extérieur un million deux cent mille plants d'épinettes noires. Et dans les serres on fera une autre semence, de pins gris cette fois. Et ainsi de suite, en alternance. Une fois sortis, les plants seront laissés à l'air libre pendant quelques semaines. Ils doivent s'acclimater aux conditions naturelles de l'Abitibi. Ensuite ils seront triés pour éliminer ceux qui ne correspondent pas aux normes (hauteur, diamètre, état de santé, etc.). Ils sont finalement chargés sur des camions qui les distribuent aux quatre coins de la région. Des équipes travaillant pour le ministère de l'Énergie et des Ressources se chargeront de les planter.

La production de la première année a donné des résultats fort acceptables, compte tenu de l'inexpérience du groupe. Déjà cette année la Coop a connu des résultats encore plus encourageants. Pour Fernand Miron, directeur général, il ne fait pas de doute que la coopérative est bel et bien engagée sur la voie de la rentabilité et du succès: «Avec un peu de chance et beaucoup de travail on ne devrait pas avoir de problèmes. On a pris de l'expérience et notre productivité s'améliore à chaque récolte.»

Mais au-delà des strictes considérations techniques, c'est sans contredit au plan communautaire que le bilan est le plus impressionnant. La Coop a créé six emplois permanents et elle embauche plus de 90 surnuméraires! Ces surnuméraires sont embauchés pour des périodes variant, de quelques semaines à six mois. Il faudrait plutôt dire: ces travailleuses car ce sont en majorité des femmes.

Ils sont bien loin les sombres pronostics des experts! Dans la paroisse, actuellement c'est le plein emploi! Mieux encore, il faut faire appel aux gens des paroisses voisines et même des villes d'Amos et de Macamic pour combler tous les postes disponibles. On est très fier du projet des serres. Mais pour Jean-Claude Lapointe, gérant de la Coop, il ne faut pas s'asseoir sur ses lauriers. «Nous autres, on n'a jamais attendu que les autres viennent nous développer. On essaie de s'organiser du mieux qu'on peut avec nos moyens. Là, on a les serres mais faut pas s'asseoir là-dessus. Il faut continuer de travailler pour grossir. Il y a quarante ans de retard à combler dans le reboisement. Ça va prendre des plants. A nous de les produire.»

Mais il n'y a pas que la création d'emplois qui a un gros impact sur la vie paroissiale. Le fait que ce soit en majorité des femmes qui occupent ces emplois commence à changer beaucoup de choses pour elles. «On a plus appris à se parler et à travailler ensemble, affirme Lyna Boulé, une travaillante. On commence à s'impliquer plus aux serres et dans la vie de la paroisse. On a plus confiance en nous.» Car il faut bien se dire qu'à Guyenne comme ailleurs, même dans les coopératives, les femmes n'ont pas toujours la place qui leur revient.

Confiance. Voilà un mot qui revient souvent dans les conversations: avoir confiance. Les jeunes surtout font cet apprentissage. Alors qu'il n'y a pas si longtemps il semblait n'y avoir d'avenir pour eux qu'en ville, ils réalisent maintenant

L'économiseur d'énergie

Ce n'est pas une lettre de protestation à votre député qui réduira les coûts astronomiques de chauffage. Soyez donc pratiques et consultez les pages jaunes sous la rubrique chauffage-entrepreneurs ou climatisation-entrepreneurs. Informez-vous au sujet des thermostats économiseurs de Honeywell. Selon votre lieu de rési-



dence et la façon dont vous utiliserez votre thermostat économiseur vous épargneront de 12 \$ à 23 \$ pour chaque 100 \$ de combustible et cela sans le moindre inconfort. Ce thermostat

abaisse la température durant votre absence ou votre sommeil et l'augmente avant votre retour ou avant votre réveil. Renseignez-vous sur le montant exact des économies que vous pouvez réaliser grâce à notre thermostat économiseur. Souvenez-vous de notre nom. Depuis des années vous le voyez sur votre mur.

Honeywell

qu'il n'y a pas beaucoup d'endroits au Québec où autant de possibilités s'ouvrent à des jeunes de leur âge. Ils l'ont compris et en profitent. Ils ont formé la Coopérative d'habitation de Guyenne à l'automne 81.

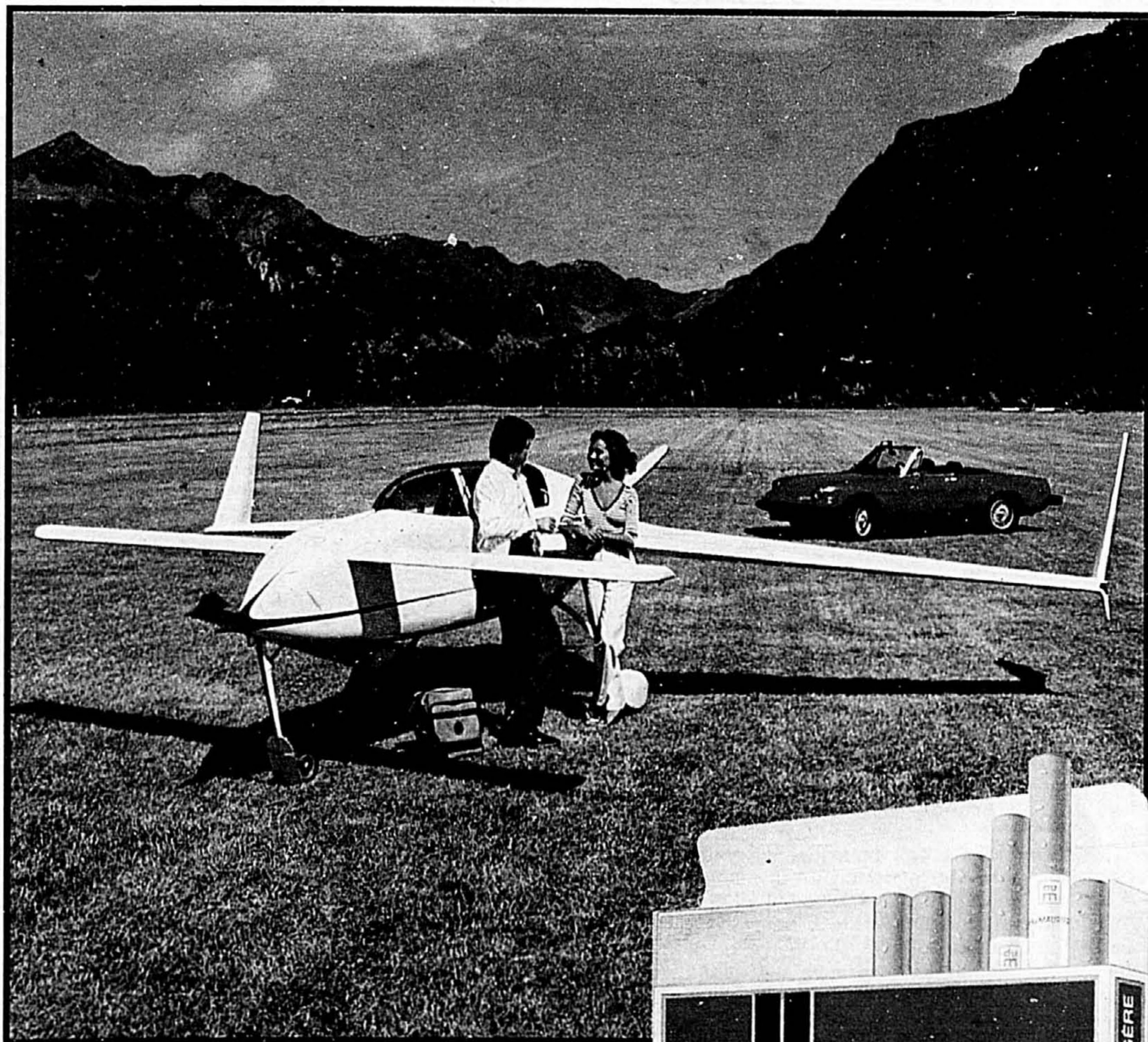
A l'automne 82, cette coopérative vient de créer un précédent au Québec: elle est la première à recycler un bâtiment public en milieu rural. L'école est fermée? On y fera dix logements! «Pas de logements pour les jeunes, pas d'école dans l'avenir à Guyenne. On va faire des logements et puis quand il y aura assez d'enfants on ouvrira une autre école. Ça finit là!» affirme, l'oeil moqueur, Alain Boulé, jeune président de la coopérative. Évidemment, il a fallu se bagarrer et convaincre la Société canadienne d'hypothèques et de logement, qui avait d'abord refusé le projet, de revenir sur sa décision. Mais peu importe, un an d'efforts et de réunions toutes les semaines, ce n'est pas redoutable pour se faire un chez-soi.

Évidemment toute cette effervescence ne va pas sans accrochages. Guyenne n'est pas un paradis. Les débats sont souvent vifs. Il y a parfois des affrontements. Mais tout cela fait partie de la vie. Le seul moyen d'éviter que cela paralyse: les réunions. A Guyenne, il y en a pratiquement tous les soirs. Et de toutes sortes: magasin coopératif, Corporation des loisirs, Association coopérative de travail, les serres, la Coop d'habitation, etc. Et comme la population n'est pas nombreuse les mêmes personnes se retrouvent souvent autour des mêmes tables: seuls les ordres du jour changent... Mais peu importe: «il faut s'impliquer.» C'est un impératif qu'on entend souvent. Et ceux qui ne s'y conforment pas sont jugés sévèrement.

Les serres ont beaucoup changé la vie à Guyenne. La détermination et la ténacité des gens sont restées les mêmes; mais au lieu de servir à résister à la fermeture de la paroisse elles servent maintenant à construire un avenir. Et par les temps qui courent, c'est toute une chance d'entrevoir un avenir. Mais il faut savoir faire sa chance. C'est Antonio Bélanger, gérant de l'Association coopérative de travail et président du conseil d'administration des serres qui le dit: «Quand il y a du vouloir et des efforts, il finit toujours par y avoir du pouvoir!»

Les jeunes s'en doutent un peu, eux qui l'autre soir après la réunion de la Coop d'habitation rêvaient d'une population de 1 000 habitants à Guyenne d'ici dix ans.

Finie la colonisation? Pas si sûr! ●



LA NOUVELLE du MAURIER LÉGÈRE

RÉGULIER ET KING SIZE



Le goût riche et distinctif de du Maurier



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Format Régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.8 mg. King Size: "goudron" 11 mg, nicotine 1.0 mg.

Vous dites?

L'argent ne fait pas le bonheur

De son propre aveu, Yvon Deschamps n'a été vraiment heureux que quatre jours dans sa vie.

Yvon gagne 2 millions de dollars par année (soit un million «clair» après impôts). Il a une femme qu'il aime, deux enfants qu'il adore, une Rolls-Royce de 115 000\$, une Bentley, une Mercedes et trois autres autos. Il est célèbre, aimé, adulé.

Et pourtant, pourtant: il ne sait pas pourquoi, mais il se sent malheureux la grande majorité du temps.

Il ne sait même pas pourquoi il connut quatre jours de bonheur parfait, les seuls de son existence, il y a quelques années de cela. C'est un bonheur qui lui est venu de nulle part et qui est disparu aussi vite.

Yvon Deschamps rit presque tout le temps.

Allez donc vous fier aux apparences!

Combien de millions de fois?

Ce geste que je pose sur la photo, Lino Ventura a fait le même le dernier mardi de septembre.

C'est un rituel pour Charles Aznavour chaque fois qu'il passe ici.

J'ai dû le faire pour la première fois il y a 40 ans et je le répète chaque fois que j'en ai l'occasion. Je m'apprête à prendre une large bouchée dans un *smoked meat* de chez Ben's. Alors que j'allais mordre dedans tout en regardant la lignée des clients aux deux caisses, je me suis demandé combien de millions de



smoked meat Ben's avait pu vendre depuis sa fondation en 1908. Je vous donne les mêmes indices que j'ai obtenus d'Irving Kravitz, l'un des trois fils du fondateur.

Cela fait 74 ans que Ben's ouvre son premier restaurant, avec deux tabourets seulement, boulevard Saint-Laurent. (Diriez-vous un million, au moins?)

Il déménageait dans un local coin Burnside et Metcalfe en 1927 à cause de son succès. Il est donc dans le centre ville depuis près d'un demi-siècle. (Alors, ça serait pas loin de cinq millions?)

Il ouvrait un local plus grand de l'autre côté de la rue en 1951 et les deux restaurants roulaient de pair pendant cinq ans. (Est-ce qu'on approche des dix millions?)

Depuis la guerre, il s'y vend en moyenne 4000 *smoked meat* par jour (vingt millions?)

Ben's est ouvert 22 heures par jour, et ne ferme que le jour de Noël.

Sortez votre calculatrice (et oublions les premières années de la rue Saint-Laurent). 4000 par jour, 364 jours par an, depuis 1927...

... multipliez tout ça, et selon mon calcul, je mordais ce jour-là dans le 80 MILLIONIÈME *smoked meat* vendu par Ben's. Vous avez bien lu: 80 MILLIONS!

McDonald's n'a rien inventé!

Géographie sonore du Québec

Vous voulez soigner une crise d'appendicite comme ça se faisait au Lac-Saint-Jean du temps de nos aïeux? Alors, prenez de la suie de tuyau de poêle au bois et faites bouillir cette suie deux fois. Jetez l'eau, gardez le résidu et faites bouillir une deuxième fois. Gardez



l'eau, jetez le résidu. Buvez un grand verre toutes les heures. On prétend que ça fait sécher l'appendice...!

Ou encore, pour guérir la coqueluche, prenez du sirop avec des crottes de mouton!

Ou soignez votre mal de gorge en l'entourant d'un bas de laine que vous avez porté auparavant.

J'ai appris ça en lisant la brochure qui accompagne le premier disque de l'oeuvre monumentale que Jacques Labrecque est en train de réaliser: *Géographie sonore du Québec* qui consacrera un album (avec disque, textes et carte) à chacune des 10 régions du Québec, à commencer par celle du Saguenay-Lac-Saint-Jean déjà en vente.

Ce sera un répertoire merveilleux, inégalé de notre folklore, de nos chansons traditionnelles, et les textes par les meilleurs historiens font découvrir les expressions, les recettes, les danses (avec graphiques), tous les aspects de la vie du temps jadis. Vous lisez ça tout en écoutant la musique. C'est un merveilleux cadeau que je vous suggère.

Vous savez ce que c'est que du corne-en-cul au Saguenay? C'est de l'alcool de fabrication domestique.

Et la bordée des oiseaux? C'est la grande tempête de neige.

C'est pas lui, ça?

L'astrologie électronique

L'astrologie aussi s'est soumise à l'ère de l'électronique. Avant de voir l'avenir, il est normal d'être au moins de son temps. Et c'est ce qu'a fait mon ami Donatien Gravel qui, lors du lancement de son *Horoscope 1983*, m'a annoncé qu'il fonctionne dorénavant avec ordinateur. Ce qui lui permet de décupler ses performances puisque, pour dresser un thème astrologique, il lui fallait jadis une couple d'heures alors qu'il lui suffit maintenant de quelques minutes.

J'en ai donc profité pour lui soumettre les dates de naissance de quelques personnalités: il a pressé

PRIS AUX CHEVEUX

— Est-ce que tu perds encore tes cheveux?

— Non... Pourquoi me demandes-tu cela?

— Comme ça, pour savoir...

Ma femme avait sûrement quelque chose derrière la tête. Me poser une question semblable alors que je me préparais à me coucher et que rien, absolument rien n'avait le moindre rapport avec ma coiffure. Si elle m'avait demandé cela parce qu'elle venait de trouver des cheveux dans le lavabo ou la baignoire, sur le peigne ou dans sa brosse, j'aurais compris, mais là, elle écoutait la radio tranquillement en feuilletant un magazine, pendant que je refaisais le pli de mon pantalon pour le poser sur un cintre.

De toute manière, cette histoire de perte de cheveux la préoccupe encore plus que moi. Il ne se passe pas une semaine sans qu'elle ramène la question sur le tapis. Si elle entend dire qu'une clinique capillaire fait des miracles ou que tel médicament a la capacité de faire pousser les cheveux, elle m'en parle aussitôt.

Je n'irai pas jusqu'à prétendre que la question ne me préoccupe pas, mais comme je sais qu'il n'y a rien à faire quand on perd ses cheveux, je préférerais ne pas en entendre parler. C'est déjà assez humiliant de retrouver au fond de la baignoire des dizaines et des dizaines de cheveux...

Un homme n'est pas moins attirant parce qu'il fait un peu de calvitie. Je suis convaincu que sans son crâne complètement chauve et ciré comme l'empaigne d'une bottine d'officier, Kojak n'aurait jamais fait lever sur lui le moindre regard. Qu'on se rappelle seulement l'énorme succès de Yul Brynner en son temps!

Je me souviens aussi d'avoir lu quelque part que la calvitie est le signe d'une grande activité sexuelle et cérébrale et, si c'est vrai, je peux dire sans me vanter que c'est étonnant que j'aie encore autant de cheveux! Il y a sûrement quelque chose de fondé dans cette hypothèse puisque tous les hommes que je fréquente et qui affirment être portés sur la chose, perdent leurs cheveux.

Les autres sont particulièrement futés, occupent des postes de commande exigeants et... perdent aussi leurs cheveux.

— Viens-tu te coucher? demanda ma femme, envoyant choir le magazine sur la descente de lit.

— Je sors mes vêtements pour demain et je me couche.

Je ne sais pas si vous êtes comme moi, mais si je n'ai pas décidé la veille des vêtements que je porterai le lendemain, il me faut une éternité pour faire mon choix. Ce qui me semble si facile et si rapide le soir devient une interminable corvée le matin. Je sors le costume du placard et je le suspends sur la poignée de la porte, je dépose mes chaussettes sur mes souliers, je suspends ma chemise sur le dossier de la chaise et j'y allonge ma cravate. Le lendemain, même endormi, je n'ai qu'à sauter dans mes choses.

— Si tu ne viens pas te coucher tout de suite, j'éteins la lumière et je dors!

Mon Dieu que les femmes sont insistantes parfois!

Même Casanova n'arriverait pas à éprouver le moindre désir après pareil ultimatum. Elle pouvait bien éteindre, rien ne se passerait ce soir. J'avais eu une journée harassante, ce genre de journée où rien n'aboutit malgré tous les efforts, et je ne me sentais pas en forme.

Quand je revins de me brosser les dents, elle avait fermé la lumière. Je ne sais si elle dormait, mais elle faisait au moins semblant.

Le lendemain, quand je m'éveillai, ma femme était déjà levée. La maison était d'ailleurs toute pleine de l'odeur des «toasts» qu'elle avait dû faire brûler encore une fois. Lorsque je voulus prendre ma chemise, le magazine que ma femme lisait la veille attira mon regard. Elle y avait encerclé un entrefilet: «Le sexe mis en cause. On aurait — enfin — trouvé la cause de la calvitie. Un chercheur japonais a découvert que la calvitie serait provoquée par le ralentissement d'une hormone sécrétée par les glandes sexuelles...»

Voilà bien ce qui me hérisse des femmes! Elles voudraient toujours vous rendre responsables de leur peu de désir pour la chose. C'est elle ou c'est moi qui avait éteint la lumière hier soir, et faisait mine de dormir? ●



Diane Dufresne, née le 30 septembre 1944, une Balance ascendant Balance. Le plus instable des natifs de la Balance. On l'aime malgré sa tendance à charger et à séduire. Diane connaîtra des complications majeures fin 83 à la suite de contrats qu'elle aura de la difficulté à se faire payer. Procès. Santé difficile au printemps. En amour, c'est comme si elle avait trois hommes en même temps: un du passé et deux nouveaux venus.



Michel Bergeron (des Nordiques), né le 11 novembre 1954, un Scorpion ascendant Lion. Caractère rigoureux, déterminé, hautain et fier. Vie sentimentale et familiale plutôt délicate jusqu'au 15 mars. Excellents contrats à venir. Fortes chances de déménagement l'an prochain. ●

■ PAR
ANDRÉ
ROBERT



quelques touches de son clavier, il a interprété les données jaillies de sa machine, et voici ce que les prochains mois réservent à:

Ginette Reno, née le 28 juin 1946, un Taureau ascendant Lion. Être puissant, dominateur, égocentrique: il aime commander et on doit le servir. Année de déménagements à partir de janvier: pourrait habiter deux ou trois endroits en même temps. Complications de santé chez des proches. Va tenter des procès. Tournants majeurs positifs à partir de mars 83.

Michel Jasmin, né le 13 août 1945, un Lion ascendant Scorpion. Courageux, violent et passionné. Saura diriger, commander, conquérir. Aura une vie amoureuse turbulente et très compliquée. Effectuera des transactions financières dans le domaine de la propriété. Plus de voyages que prévus en début de 83. La santé sera bonne.

Lise Payette, née le 30 août 1931, une Vierge ascendant Lion. Être fougueux et autoritaire, aime briller, mais saura réussir dans ses entreprises. Elle n'a pas quitté la politique et en fera plus que prévu. Complications financières imprévues du côté familial. Santé moyenne.

Nathalie Simard, née le 7 juillet 1969, un Cancer du 2e décan. On croirait que son frère René et elle ne sont pas parents, tant ils sont différents selon les astres. Et cela ira en s'accroissant. Année embrouillée jusqu'à mars, puis gros tournant positif. On dirait qu'elle va changer de pays.

Fabienne Thibault, née le 17 juin 1952, un Gémeaux du 3e décan. Situation sentimentale contradictoire. Nombreux voyages imprévus. Pourra travailler autant qu'elle veut. Fera beaucoup d'argent.

JEAN LABONTÉ

UN HOMME SIMPLE QUI MÈNE UNE VIE DE PALAIS



■ PAR LÉON WEINIGEL

—C'est d'accord? Nous ne parlerons pas du Palais des congrès, mais seulement de vous.

—Soit!

A peine sommes-nous assis dans son bureau qui domine le chantier qu'il me dit, mi-souriant mi-sérieux: «J'aimerais qu'on démolisse une partie de l'édifice du siège social de la Banque de Montréal pour avoir une meilleure vue sur le Palais en construction. Vous savez que le Palais ne sera qu'à dix minutes de marche de quelque 3 000 chambres d'hôtel, à vingt minutes de 8 000 chambres dont 5 000 seront accessibles par des galeries commerciales souterraines ou par le métro. On pourra également s'y rendre par accès souterrain direct depuis Place des Arts.

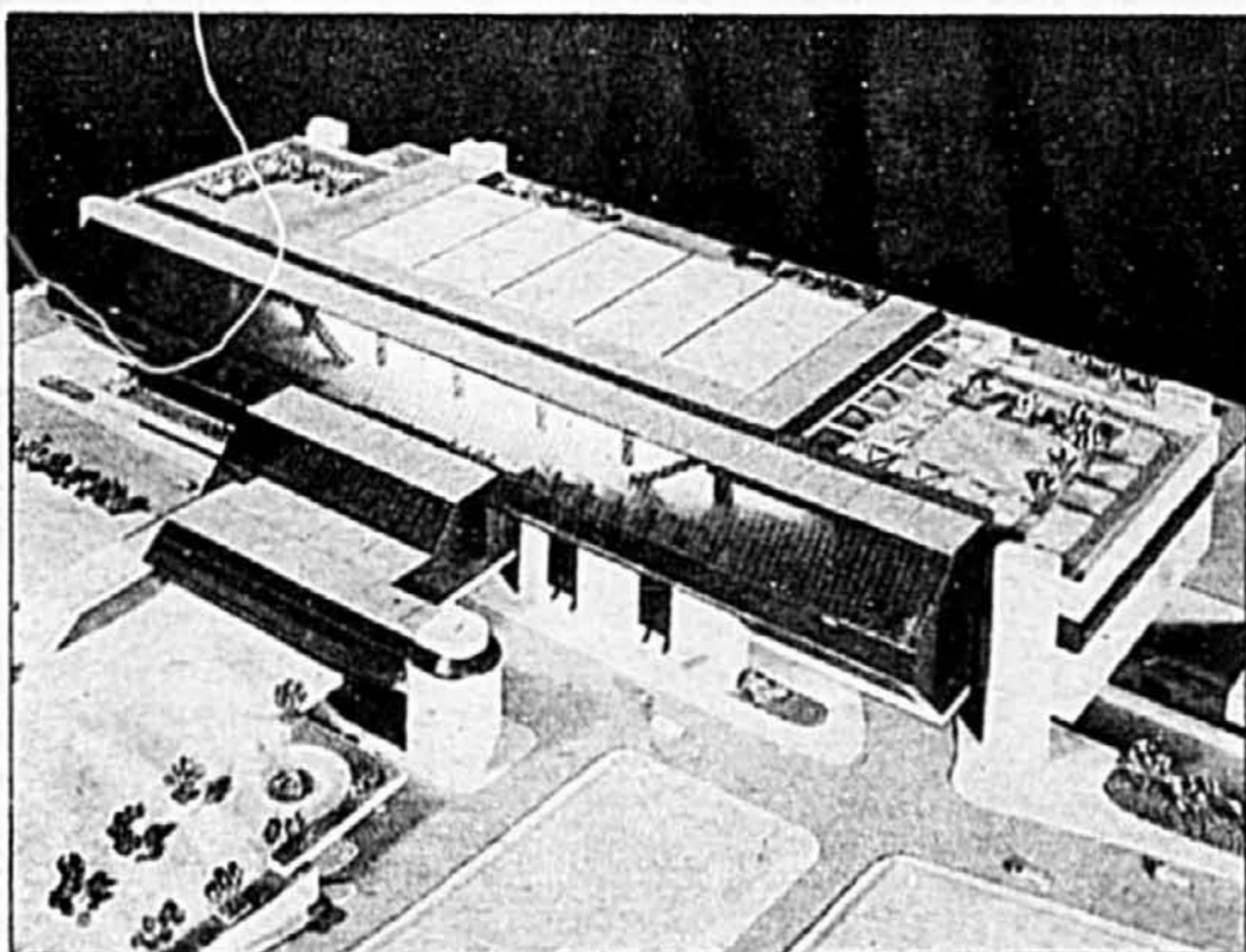
—Bien! Mais c'est de vous que...

—Ah oui! Mais cela m'est plus difficile. Commençons par ce que je suis maintenant. Depuis le 16 juillet 1981, je suis le président du conseil d'administration de la Société du Palais des congrès de Montréal. Ce conseil est composé de 11 membres, hommes et femmes, nommés par le gouvernement du Québec. La direction générale de la Société a été confiée à M. Roger Privé. C'est une société paragouvernementale. Nous avons hâte de nous installer dans le Palais, de quitter la place d'Armes. Certainement très tôt en 83. La Société du Palais des congrès de Montréal, dont le but est de maximiser les retombées économiques sur l'infrastructure d'accueil tant de l'agglomération montréalaise que du Québec en général, a pour mandat d'administrer et d'exploiter le Palais ainsi que d'exercer le commerce et autres activités de nature à contribuer à son développement, ce qui exige une grande concentration et de grands efforts. Vendre Montréal est une préoccupation constante chez moi. Ah oui, moi... avant, j'étais le président directeur général de la Société de développement industriel du Québec.

—C'est le Québec que vous vendiez alors?

—Oui. Le Québec reste pour moi le meilleur endroit où investir dans le domaine industriel. J'ai été sous-ministre adjoint de l'Expansion industrielle au ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec; vice-président et directeur général d'une firme de construction; conseiller en hôtellerie; adjoint du président

Maquette du Palais des congrès dont on achève la construction rue Viger, au-dessus de l'Autoroute Ville-Marie.



d'une compagnie; analyste financier adjoint; employé d'une entreprise; préposé aux comptes payables d'une autre; officier de relève de douanes et d'accise. C'est à cette époque-là que j'ai rencontré ma femme, originaire d'Amos. Elle revenait d'Europe avec des tissus imprimés de dessins de Picasso; j'en ai exigé un énorme dédouanement et, pour me faire pardonner, je l'ai invitée au cinéma. Quoique furieuse, elle accepta. Deux ans plus tard, en septembre 1957, je l'épousais. Tous les grands événements de ma vie ont toujours eu lieu en automne.

—Vous vous souvenez du film que vous êtes allés voir?

—Non, mais ma femme doit probablement s'en souvenir. Ma préoccupation est le Palais des congrès de Montréal, que je voudrais le meilleur, le mieux adapté aux besoins des congressistes en Amérique du Nord. L'excellence du Palais, c'est beaucoup plus que la bâtisse actuelle qui est déjà par elle-même un chef-d'oeuvre. Montréal, ville cosmopolite, est une bonne ville de congrès, excitante à l'extrême tout comme San Francisco ou Paris, la première ville actuellement pour les réunions internationales, soit 1 milliard de francs par année. Pour moi, il n'y a plus qu'une ville pour les congrès, c'est Montréal, ville sécuritaire où l'on trouve la qualité en tout: hospitalité, hébergement, faiblesse du dollar, restauration, transport, l'ancien qui cohabite avec le moderne, l'atmosphère, les sports, les spectacles, les communautés ethniques... Tout ce qui fait que Montréal est Montréal.

—Parlez-nous de votre famille...

—Je l'aime; j'en suis fier, de ma femme, de mes trois enfants. De

Claude, ma fille aînée, qui est architecte; de Nadie qui est écologiste; de Marc qui est étudiant au Collège Stanislas, qui n'est toujours pas décidé dans le choix de sa carrière. Nous habitons près de l'Oratoire; nous n'avons de chalet nulle part. Le Palais comble incontestablement une lacune importante et essentielle à une métropole de l'envergure de Montréal, ville fort appréciée des Américains et autres. Ce que nous vendons, mes gestionnaires et moi, aux organisateurs de congrès, c'est le Palais, une vaste surface et un potentiel déjà relativement connu: Montréal. Cependant nous devons nous mesurer à des villes comme Las Vegas, Washington, Monte Carlo, Paris, New York, Londres, Hambourg, Berlin, et j'en passe. Nous devons solliciter notre clientèle alors qu'elle est souvent réunie en congrès dans d'autres villes. Il faut généralement des mois de négociations, offrir tous les services afin qu'un congrès soit acquis longtemps d'avance. Ce n'est pas toujours facile, certaines villes démontrent une agressivité très particulière lorsqu'elles essaient de se vendre...

—Et vos parents?

—Mes parents se sont saignés à blanc tout en empruntant régulièrement pour nous élever, ma soeur et mes trois frères. Je suis l'aîné d'une famille ouvrière de Drummondville; nous sommes tous nés, ma soeur, mes frères et moi, à deux ans d'intervalle; je suis né le 31 juillet 1932. Ce que nos parents ont fait pour nous, nous le leur rendons bien. J'ai un frère qui est religieux, l'autre économiste, le troisième dessinateur industriel. Ma soeur est l'épouse d'un directeur d'usine de Drummondville.

«Qu'est-ce que je disais? Ah oui,

90% de la clientèle du Palais des congrès de Montréal sera nord-américaine. Or Montréal avait perdu du terrain à cause notamment de la loi américaine sur les congrès. Cette loi, qui décourageait la tenue de congrès américains à l'étranger, a été supprimée en décembre 1980. Nous avons de bons hôtels, Montréal n'en manque pas si l'on se fie au taux d'occupation qui a oscillé autour de 68-71% en 1981; j'espère que l'on va en réaménager certains, en construire d'autres. Le futur Palais des congrès de Montréal devrait renflouer considérablement les hôtels de la métropole, calmant ainsi les appréhensions initiales des hôteliers ainsi que des propriétaires de salles d'expositions, pour qui le Palais apparaissait comme un concurrent gigantesque. Or la vocation première du Palais est d'attirer à Montréal une clientèle qui n'y venait pas.»

—Vous avez eu une enfance et une adolescence heureuses?

«Le Québec reste le meilleur endroit où investir dans le domaine industriel»

—Oui. Et normales. Et religieuses, comme elles l'étaient à l'époque dans ma ville natale où je suis resté jusqu'à mon B.A. Ensuite j'ai quitté Drummondville; je me suis endetté pour étudier, tout en travaillant pour payer mes dettes. Je possède, en plus de mon B.A., une maîtrise en administration, une licence en valeurs mobilières, un certificat en comptabilité, un baccalauréat en humanités gréco-latines. Grâce à des investissements comme le Palais des congrès, Montréal compte reprendre bientôt sa part dans l'industrie des congrès en Amérique du Nord. 25 milliards de dollars l'an dernier selon une enquête de «Meeting and Convention», dont 50% provenant de l'hébergement et de la restauration et 50% du transport. La croissance annuelle dépasse 10% puisque le chiffre d'affaires de l'industrie des congrès en 1974 atteignait cinq milliards. Les gens ont toujours eu tendance à se rencontrer, ils ont toujours voulu se rencontrer, le besoin de se rencontrer existera toujours et les gens sont prêts à payer le prix pour se rencontrer.

—Vous avez un passe-temps favori?

—Mon passe-temps favori, ah! c'est de cuisiner avec amour et plaisir pour des amis, pour ma famille.

Le dimanche soir, je cuisine toujours pour ma famille; c'est sacré! Puis, durant le repas, on règle tous les problèmes familiaux. J'ai un autre passe-temps depuis dix ans: l'ébénisterie. Quelques heures par semaine. J'ai toujours des projets de construction, souvent des meubles inutiles; présentement je construis des classeurs (sans parler du Palais des congrès, mais passons!). Je suis aussi membre du Bureau des gouverneurs de l'Association des M.B.A. du Québec, du conseil de l'unité des soins palliatifs de l'Hôpital Notre-Dame de Montréal, de la chambre de commerce du district de Montréal, de la chambre de Commerce de la province de Québec, du conseil d'administration de la Corporation des Administrateurs agréés, du conseil d'administration d'une demi-douzaine de sociétés; je suis professeur invité depuis des années à l'Uqam et à McGill; gestion touristique et de l'hôtellerie. Je m'occupe aussi de l'Estérel, propriété de mes beaux-parents, tout en ayant été directeur de l'hôtel de ville de l'Estérel; Voulez-vous un café? Une cigarette?

—Non merci.

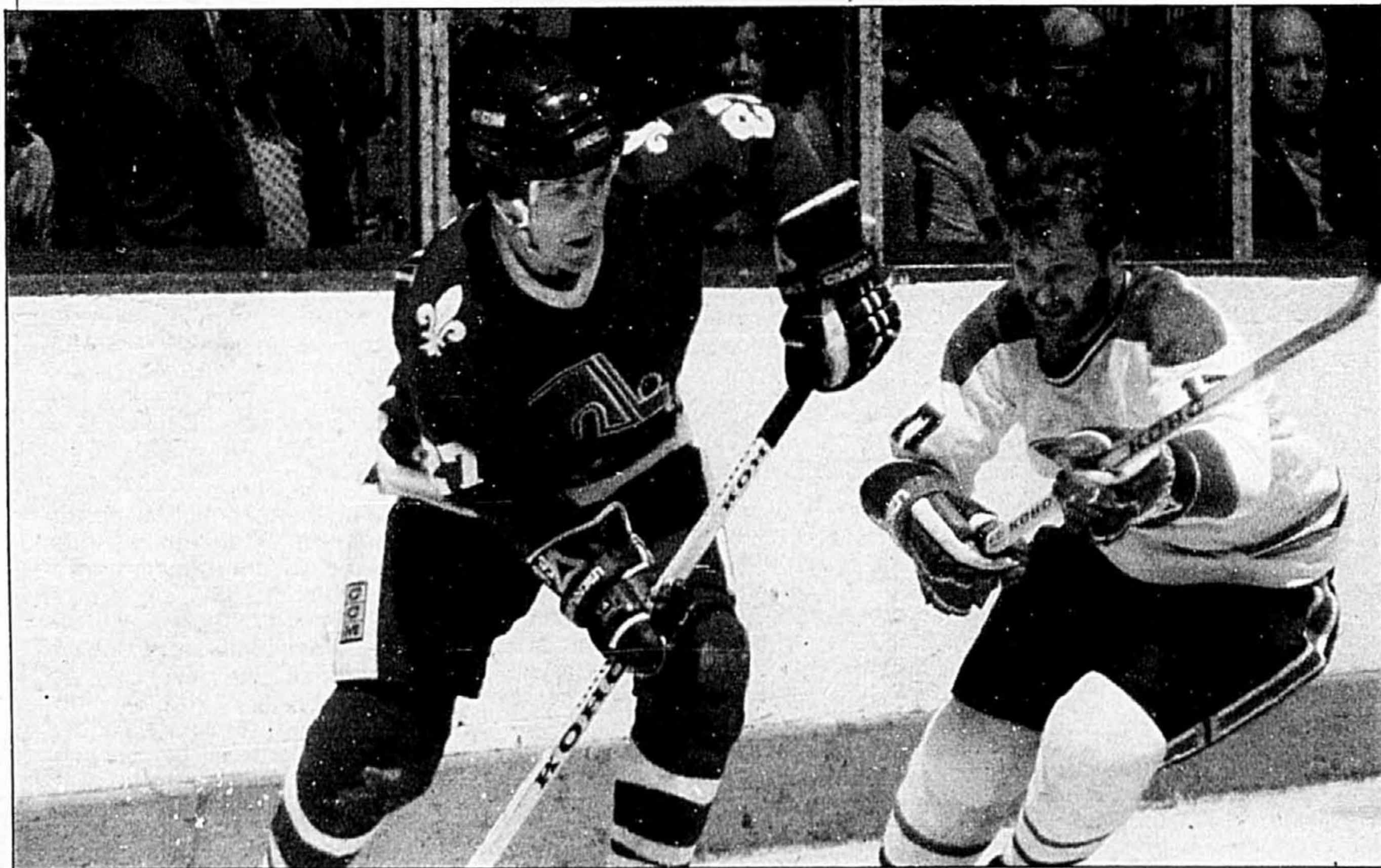
—C'est encourageant: la performance de l'industrie des congrès de Montréal a constamment progressé jusqu'en 1980; on prévoit une extraordinaire reprise qui devrait se poursuivre au cours des années suivantes. La raison en est bien simple: l'année 1983 coïncidera avec l'ouverture du Palais des congrès de Montréal qui recevra ses premiers congressistes au printemps prochain. Déjà 26 réservations sont confirmées entre 1983 et 1987; 27 réservations sont en pourparlers; 45 réservations sont en sollicitation, en plus des 22 expositions et des 12 événements spéciaux prévus dont 15 assurés, ce qui représentera près de 200 millions de dollars. Partout ailleurs qu'au Québec, ce sont les bénéficiaires qui contribuent financièrement au fonctionnement des Palais, ici, c'est le gouvernement provincial qui en assumera seul les coûts, qui en percevra les taxes municipales. Aucun Palais des congrès n'est rentable, mais j'ai confiance. En attendant, au Palais des congrès de Montréal, on fera des revenus, c'est-à-dire beaucoup de retombées économiques.

—On m'a dit de vous que vous étiez extraordinaire; je le crois.

—Extraordinaire? Non, heureux. Avant tout heureux. Imaginez, la vie de Palais... ●

WILFRID PAIEMENT

LA CONSOLATION DES VOYAGES



PAR RÉJEAN TREMBLAY

Wilfrid Paiement a vécu des jours et des nuits stressés le printemps dernier. C'était la première fois de sa vie qu'il faisait partie d'une équipe se battant sérieusement pour la Coupe Stanley.

«J'avais déjà participé à une série éliminatoire avec les Rockies du Colorado contre les Flyers de Philadelphie, mais on savait dans notre for intérieur qu'on n'avait pas beaucoup de chances de gagner.»

—Alors que la saison dernière...

«J'ai trouvé l'expérience très énervante, se souvient Wilfrid Paiement. Je n'arrivais plus à dormir, je

digérais mal; ça faisait différent de mes autres printemps.»

Ses autres printemps, Wilfrid les avait passés à voyager. Douce consolation pour un excellent joueur qui avait le malheur d'évoluer pour une équipe minable. Ce qui fait que, tous les printemps, ses services étaient requis pour représenter le Canada dans les championnats mondiaux.

«Ça m'a permis de visiter l'Europe d'un bout à l'autre et de passer quelques semaines au Japon. Je découvre le monde en jouant au hockey.»

Jaser voyages avec Wilfrid Paiement, c'est passionnant. Le gros Wilf est un bon voyageur. Il sait prendre son temps, il sait regarder, il sait écouter les gens.

«Mon premier tournoi, c'était à Vienne, en Autriche. C'est toujours agréable de voyager avec une équipe de hockey. Nous nous retrouvons au sein d'un bon groupe, on visite les restaurants, les musées, la ville. A Vienne, je me souviens des extraordinaires restaurants que nous avons fréquentés. C'était incroyable. Et la classe des gens! J'ai rarement vu une plus belle ville.»

Il y a eu Prague, en Tchécoslovaquie, Göteborg, en Suède, des tournois qui servaient de pivot à des virées fabuleuses en Europe.

«J'ai passé des jours merveilleux à Paris avec ma femme Suzan. Même si nous y avons vécu une drôle d'expérience. On voyageait toujours par métro. Un soir, j'avais convaincu Suzan de m'accompagner au

Moulin-Rouge. Le Moulin-Rouge, c'est célèbre dans le monde entier. Moi, je ne savais pas que Pigalle était devenu plus mal famé que la 42e Rue à New York. Quand ma femme a vu les prostituées sur le trottoir, les portiers qui nous agrippaient pour nous attirer dans leurs trous, elle n'était pas très contente. Je lui ai dit: «Écoute, Suzan, moi, le Moulin-Rouge, je ne savais pas que c'était dans un coin aussi coloré...»

—Et il y a eu Londres?

—Oui, on s'est rendu jusqu'au Pas-de-Calais et on a traversé à Londres. J'ai adoré. Les gens disent qu'il y a du smog, qu'il pleut toujours, mais nous sommes restés huit jours en Angleterre et le soleil a brillé tout le temps.

Prague, Paris, Londres, Helsinki, c'est à côté. Sapporo, au coeur de l'empire du Soleil-Levant, c'est plus exotique. En 1975, les deux pires équipes de la ligue Nationale décidèrent d'aller montrer aux Japonais ce qui se faisait... de pire en hockey professionnel en Amérique.

«Ce fut un voyage extraordinaire. Nous avons disputé quatre matches. Les Japonais ont semblé apprécier le spectacle. En tous les cas, les stades étaient remplis. Ça aurait pu être encore plus agréable mais Tom McVee, le coach des Caps, imposait des règlements incroyablement sévères à ses joueurs.»

Je connais Tom McVee. Il n'y a jamais eu plus boy-scout dans la ligue Nationale. Il faisait jouer de la musique militaire dans le vestiaire des Caps avant de les envoyer au front contre l'ennemi... Et soir après soir, Sousa après Sousa, les Caps mangeaient des raclées.

«McVee défendait à ses joueurs de nous parler dans les hôtels ou dans les avions. J'avais joué avec Guy Charron à Kansas City avant qu'il ne soit échangé aux Capitals, et pourtant nous étions presque obligés de nous cacher pour jaser.»

Paiement a bien aimé le Japon. «Les Japonais sont raffinés et polis. Et propres, tellement propres! Même dans les plus petites rues de Tokyo on pourrait presque manger sur le pavé tellement c'est propre.»

—Et alors, quelle sorte de printemps préférez-vous, la Coupe Stanley ou les voyages?

—Oh! la Coupe Stanley! D'abord parce que la saison dernière les dirigeants des Nordiques nous ont donné des billets d'avion pour l'Europe après notre victoire contre le Canadien, ensuite parce que vaut mieux jouer au hockey quand c'est possible. Il nous restera toujours des années pour voyager... ●

CHANGER DE PEAU

■ PAR MIREILLE LEMELIN

Les Fêtes approchent. L'heure des grandes réunions de famille et d'amis. Certains cousins et cousines que l'on n'a pas vus depuis un an, parfois davantage, vont se joindre à la joie générale pour le grand réveillon de la nouvelle année.

C'est aussi l'heure test: « Tu n'as pas changé! » — « Ma parole, tu rajeunis d'année en année! » « Tu es de plus en plus belle! » sont les mots qu'on espère... sans y prêter une attention démesurée.

Saisir à la dérobée des aveux du genre: « Elle a pris un coup de vieux. » — « Elle a déjà été jolie femme, tu sais », ou encore « Eh oui, encore une autre année. On ne rajeunit pas hein? » risquent de vous flanquer le cafard pour le reste de l'an qui vient, qui lui a l'air tout neuf.

Si vous voulez en faire autant, avoir mine réjouie, air épanoui et fuir « la ride précoce et le muscle avachi » sur lequel Juliette Gréco jeta l'anathème, trois moyens s'offrent à vous. Sûrs, agissants, efficaces: l'ampoule revitalisante, le masque de beauté, le fluide beauté éclair.

LES AMPOULES DE BEAUTÉ

Mme Jeanne Gatineau a mis au point la première ampoule restructurante. Conçue tout d'abord pour le traitement esthétique des déficiences du sein, le traitement révèle son efficacité grâce à une très forte concentration d'éléments actifs. Mme Gatineau décide alors de l'appliquer au visage. Le résultat dépasse tous ses espoirs.

L'avantage numéro un de ces sérums revitalisants, c'est qu'ils passent la barrière cutanée pour se diffuser rapidement dans les couches profondes de la peau. Ils restructurent à la base même l'oval d'un visage.

En général, on commence à utiliser les sérums de jeunesse en cure-

choc, deux fois par an, à partir de 35 ans.

Leur action? Multiple: raffermir le contour du visage; effacer les rides; atténuer les rides; redonner du tonus à la musculature; régénérer les tissus; réhydrater en profondeur; éclaircir le teint. C'est ce que l'homme a trouvé de mieux, faute de Fontaine de Jouvence.

Voici une liste de certaines maisons sérieuses qui ont fait leur preuve et qui vous aideront à être radieuse à Noël. Elles vous demanderont de 8 à 32 jours pour être au maximum de votre éclat. N'oubliez surtout pas qu'avant l'application de tout sérum vous devez démaquiller soigneusement votre peau avec un lait nettoyant, et bien faire disparaître toute trace de ce lait avec une lotion nettoyante. Vous assurerez ainsi le summum d'efficacité à vos produits.

Ingrid Millet: Perle de Caviar. Extraits de caviar et de minéraux. Régénérateur puissant. 10 ampoules en alternance avec la crème de nuit. Équivaut à un lifting biologique. 160\$.

Sisley: Sérum de phyto stimuline. Extraits végétaux. Extrêmement raffermissant. Réhydratant. 12 ampoules en alternance avec la crème efficace. 135\$.

Lancaster: Traitement de choc suractif. Extraits tissulaires. Régénère. Raffermir. Éclaircit le teint. 12 ampoules. En alternance avec la crème de nuit. 150\$.

Clarins: Tenseur biologique. Extraits de plantes et de fruits. Extrait tissulaire. Collagène. Raffermir. Redonne de l'élasticité. Tonifie. 8 ampoules, 4 applications par ampoule, 32 jours consécutifs. 85\$.

Cure cellules fraîches. Extraits de cellules fraîches. Hydrate. Régénère. Donne de l'éclat. 8 ampoules, 32 jours de suite. 85\$.

Coffret Cure de beauté 20 jours. 5 ampoules cellules fraîches. 5 ampoules. Tenseur biologique. Renouvelle la cellule et raffermir. 95\$.

Jeanne Gatineau: Vivi-sérum embryonnaire. Extraits embryonnaires. Hydrate. Renouvelle la cellule. Irrigue. 8 ampoules en alternance

avec crème ou huile de nuit. 120\$ Facial 3. Extrait végétal; élastine; collagène. Stimule. Régénère. Raffermir. 8 ampoules en alternance avec Nutrition cellulaire. 100\$.

Christian Dior: Résultante. Élastine; tissu conjonctif; glycoprotéines. Atténue les rides. Raffermir. Hydrate. 8 ampoules en cure intensive de huit jours. 80\$

Nelly de Vuyst: Lifecell à base de ADN que l'on trouve dans la laitance de poisson. Stimule la vie cellulaire. Raffermir. Aide à cicatriser. 10 ampoules. 80\$.

LES MASQUES DE BEAUTÉ

On utilisait jadis les masques dans les fêtes populaires et les bals masqués, pour se déguiser, changer de peau, de personnalité.

La science moderne, grâce aux masques de beauté, embellit, irrigue votre circulation, hydrate, resserre vos pores, raffermir petit à petit le contour de votre visage, de sorte que vous n'avez plus envie de changer pour être quelqu'un d'autre, parce que vous êtes enfin bien dans votre peau rafraîchie et rajeunie.

Deux sortes de masques. Le masque choc qu'on ne réalise qu'en institut, comme le Bull'Mask de Nelly de Vuyst, 30\$ la session, ou le Masque modelant de Maria Gallant. C'est celui-ci dont vous voyez l'effigie dans notre photo. Il a été réalisé par l'Institut Thérèse-Lorange, boulevard Saint-Laurent, à Montréal.

Ce masque modelant, d'origine minérale, atténue les bajoues, le double menton et raffermir les tissus du cou. Seule une esthéticienne qualifiée peut l'appliquer. Prix de la session: 21\$.

Les autres masques à base de fruits, de fleurs, de miel, d'oeufs, d'argile ou de sels minéraux s'utilisent à domicile, au rythme de 1, 2 ou 3 fois par semaine selon votre type de peau, avec un temps de pose qui varie de 10 à 20 minutes généralement. Utilisés fréquemment, ils remodelent les contours, rafraîchissent, éclaircissent, adou-

cissent et rendent l'épiderme lumineux. Parmi ceux qui ont prouvé bellement leur efficacité il y a:

Biotherm: Masque net, Masque Vitalité 3 minutes. Pas d'immobilité.

Ingrid Millet: Perle de caviar, Marina, s'applique également sur le cuir chevelu pour éliminer les pellicules.

Lancaster: Masque Vitalité. Masque contour des yeux, lisse les pattes d'oie. 10 minutes. Lavez. Masque tonifiant.

Sisley: Masque tilleul. Masque aux résines, peaux acnéiques.

Maria Galland: Extraits végétaux tous les matins. Extraits minéraux 4 fois par an.

Clarins: Masque purifiant aux plantes. Masque hydratant aux extraits de cellules fraîches.

J. Gatineau: Tonimasque. Glycomasque, peut être appliqué autour des yeux. Hydrate. Raffermir. Masque Activa.

Christian Dior: Masque purifiant. Masque adoucissant.

BEAUTÉ ÉCLAIR

Beauté-Flash, pour celles qui à la dernière minute se sont tellement surmenées qu'elles ont besoin d'un lifting et facial et psychologique pour se sentir à la hauteur de la soirée qui les attend.

Christian Dior: Éclat Instantané. A base de ginseng hamamélis, concombre. Efface la fatigue; éclaircit le teint; illumine. Étendre par tapotements puis appliquer directement le fond de teint sur le visage encore humide.

Clarins: Baume Beauté Éclair. Resserre les pores; stimule; illumine. Détail: on peut le garder en mince couche sous le maquillage. Il continue son action.

Biotherm: Bio Effet. Choc. Effet immédiat. Estompe les rides, lisse les traits, illumine. Étendre, appliquer la crème de jour, puis le fond de teint.

Les masques de plumes, de soie ou de velours sont de l'artiste Claire Brisson et ont été photographiés à la bibliothèque-maison de la culture Marie-Uguay, boulevard Monk. ●



LA PLYMOUTH SAPPORO

DES APPARENCES TROMPEUSES

■ PAR JACQUES DUVAL

Fabriquée au Japon par Mitsubishi et importée par Chrysler, la Plymouth Sapporo est un élégant coupé sport aux lignes européennes qui fait une carrière plutôt discrète, compte tenu du succès de certains modèles équivalents comme la Toyota Celica, la Datsun 200 SX ou la Volkswagen Scirocco. La discrétion de Chrysler y est sans doute pour beaucoup et n'est certes pas étrangère non plus au fait que Mitsubishi ait décidé d'implanter son propre réseau de distribution aux États-Unis où la marque japonaise offrira en 1983 certains modèles exclusifs qui ne tombent pas sous le coup de l'entente intervenue avec le constructeur américain.

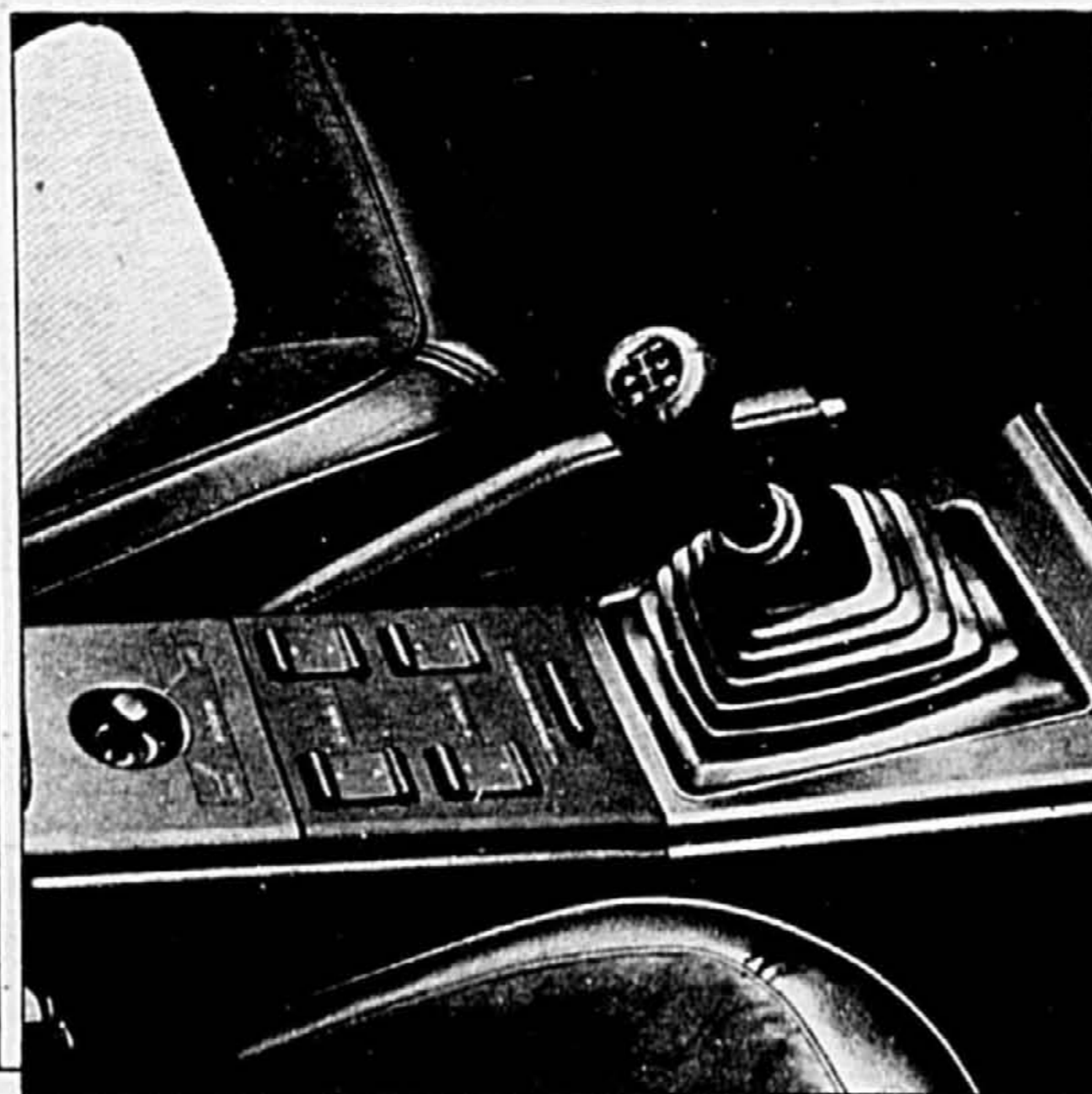
Pour ce qui est de la Sapporo, ses caractéristiques sont de bon augure avec, notamment, un moteur 4 cylindres de 2,6 litres et 100 CV, une boîte de vitesses manuelle à 5 rapports et la possibilité d'obtenir en option des freins à disques aux roues arrière.

Dans une certaine mesure, ces promesses sont respectées et la voiture n'est surtout pas avare de performances puisque, même avec la transmission automatique qui équipait ma voiture d'essai, le 0-100 km/h est réalisé en 12,15 secondes, alors que la vitesse de pointe se situe à 175 km/h, ce qui s'est d'ailleurs avéré assez ennuyeux pour le conducteur d'une Audi Coupé rencontré par hasard. Très brillant, le moteur se distingue aussi par son fonctionnement silencieux, mais son rendement n'est pas sans histoire. Les hésitations à froid sont ennuyeuses tout comme les trous d'alimentation dans les virages. Si le freinage est au-dessus de tout reproche, la direction et la tenue de route ternissent un peu l'image de ce coupé sport. La première est trop légère et sans sensation de contact avec la route alors que le comportement en virage est

pénalisé par une suspension qui accorde la priorité au confort.

Le roulis est prononcé, la tenue de cap incertaine et la Sapporo se cabre dans une série de sauts de lapin dès qu'on la bouscule un peu sur des routes sinueuses. Par contre, son essieu rigide n'est jamais un handicap sur mauvais revêtement et, dans de telles conditions, la stabilité, l'amortissement et la solidité de la caisse sont des qualités à retenir.

Cette Plymouth *Made in Japan* bénéficie d'un très bel aménagement intérieur où l'équipement de



La Plymouth Sapporo, construite au Japon par Mitsubishi, est une «immigrante reçue» commercialisée par le réseau Chrysler. Dans la division Dodge, le même modèle prend le nom de Challenger.

Le luxueux intérieur de la Plymouth Sapporo avec, sur la console centrale, le levier de la boîte de vitesses à 5 rapports ainsi que les commandes électriques pour les glaces et les rétroviseurs.

série et l'instrumentation sont particulièrement soignés. Le conducteur fait face à un tableau de bord intelligemment conçu avec des commandes bien groupées où s'alignent un compte-tours, une jauge de température, un manomètre de pression d'huile et un voltmètre. De nombreux espaces de rangement, des rétroviseurs à commande électrique et un plafonnier avec deux lampes de lecture individuelles font partie des éléments qui donnent à la Sapporo un cachet de luxe indiscutable.

Un autre aspect non négligeable de la Sapporo est son habitabilité: ce coupé *hard top* est l'un des rares de sa catégorie à offrir de vraies places arrière qui ne sont pas réservées uniquement à l'usage des enfants. Le coffre à bagages est aussi d'un volume surprenant

même si le seuil est vraiment trop élevé. Quant aux sièges avant, ils sont dotés non seulement d'un support lombaire mais ils peuvent s'ajuster de plusieurs façons grâce à des dossiers inclinables et à un réglage d'inclinaison du fauteuil. La position de conduite ne pose par conséquent aucun problème, mais les sièges gagneraient malgré tout à être mieux rembourrés.

Somme toute, la Plymouth Sapporo est une voiture relativement agréable, dans la mesure où on ne se laisse pas tromper par ses apparences. Ce n'est ni une GT ni une voiture sport mais un petit coupé *hard top* qui a fière allure et qui mise avant tout sur le luxe et le confort.

Il peut aussi être crédité de très bonnes performances, d'une consommation acceptable (11 litres aux 100 km), d'une finition attentive et d'une habitabilité au-dessus de la moyenne pour les modèles de cette

catégorie. Bien des sedans en font autant mais de façon sans doute moins esthétique. ●

EN BREF

Type: coupé 2 portes, 4 places

Empattement: 253 cm

Longueur: 457 cm

Poids: 1 250 kg

Moteur: 4 cyl., 2,6 litres, 100 CV.

Transmission: boîte manuelle 5 vit. (propulsion arrière)

Direction: à billes

Freins AV et AR: disque (disque arrière en option)

Suspension: ressorts hélicoïdaux, essieu arrière rigide

Pneus: P195/70R14

Accélération 0-100 km/h: 12,1 sec. (automatique)

Vitesse maximale: 175 km/h

Consommation moyenne: 11 litres/100 km (automatique)

Prix: environ 10 000 \$

LE PNEU A SENS UNIQUE...

Il est encore trop tôt pour vous présenter la toute nouvelle Chevrolet Corvette qui ne sera introduite qu'au mois de février prochain, mais on peut d'ores et déjà vous dire qu'elle sera équipée d'un nouveau type de pneu unique mis au point par les ingénieurs du centre de recherches de la compagnie Goodyear. Il s'agit d'un pneu de tourisme «unidirectionnel» dont la bande de roulement est conçue pour offrir une meilleure traction quand la voiture roule dans une direction prédéterminée. Ce concept est nouveau pour la conduite sur route même si, depuis des années, Goodyear met au point des pneus agraires qui offrent leur traction maximum quand le pneu roule dans une direction donnée.

La bande de roulement de ces pneus à sens unique a des dessins en forme de «V» conçus pour assurer une meilleure traction quand ces dessins sont pointés comme des flèches dans le sens de déplacement. Des tests de maniabilité sur route mouillée ont montré que ce nouveau dessin de bande de roulement directement dérivé du fameux

pneu de pluie de formule 1 Goodyear offre une traction accrue de 10% par rapport à d'autres pneus haute performance du même fabricant. Ces pneus, qui seront d'abord montés de série sur la Corvette 1983, seront par la suite offerts dans une gamme plus complète pour de nombreux autres modèles. ●



Tout comme pour certaines artères, les ingénieurs de Goodyear sont d'avis que les pneus peuvent offrir un meilleur rendement lorsqu'ils sont à sens unique. Ce nouveau pneu unidirectionnel sera monté en équipement de série sur la Corvette 1983.

Touche verte

LE CYPÉRUS

DES TROPIQUES A VOTRE SALON

■ PAR THÉRÈSE ROMER

«Je ne sais jamais combien d'eau donner à mes plantes de bureau. La fin de semaine, elles sèchent à mort. Ensuite, quelques bons arrosages, et le feuillage dépérit. Quoi faire?»

Eh bien, pourquoi ne pas essayer une belle et simple plante qui aime rester les pieds dans l'eau tout le temps? C'est le cypérus (auss appelé souchet), proche parent du papyrus. Il lui faut un endroit très clair, près d'une grande fenêtre ou sous un puits de lumière. Et au lieu de placer le pot dans une soucoupe plate, on lui donnera un bol ou un plat profond, avec toujours quelques centimètres d'eau au fond.

Alors que les autres plantes en pot en mourraient, le cypérus aimera ce régime. Car c'est un jonc tropical, qui pousse dans les marais de Madagascar. Il y atteint presque deux mètres de hauteur. Chez nous, en pot, il ne dépassera pas un mètre. Mais en un an ou deux, il pourra remplir de ses tiges multiples un assez grand pot, ce qui en fera une plante imposante — mais légère en même temps, et gaie.

Si l'on n'a pas beaucoup de place et que l'on veut garder son cypérus petit (50 cm), il s'agit de ne pas le repoter, mais de garder la jeune plante dans un pot de 15 cm. N'importe quel terreau lui conviendra, car le cypérus n'est guère difficile.

En été, on peut donner des vacances à sa plante en la plaçant dehors, sur le balcon, au pas de sa porte, ou carrément dans une pièce d'eau si on a la chance d'en posséder une. Par exemple, les Pères Trappistes à Oka en ornaient tout l'été un bassin peu profond près de l'entrée de l'abbaye, où ils cultivaient aussi des nénuphars, et du vrai papyrus.

Le papyrus, le vrai, est encore plus grand et même plus ravissant. Les feuilles, non pas aplaties comme celles du cypérus, mais filiformes, sont merveilleusement abondantes, faisant de chaque tige un panache chatoyant.



Malheureusement, pour réussir en pot, le papyrus, lui, exige un niveau d'humidité, de lumière et de température qu'il est difficile de lui procurer dans nos demeures.

Chez nous, à la maison ou au bureau, contentons-nous donc du joli cypérus, qui s'adapte si bien à nos conditions de vie. Sa multiplication est facile, et l'on y aura recours lorsque la plante mère sera devenue vraiment trop grande, ou lorsqu'on voudra faire un petit cadeau à des amis.

On coupe une des têtes feuillues, en lui conservant quelques centimètres de tige. On rassemble l'étoile feuillue dans sa main et on raccourcit le bout des feuilles de moitié avec des ciseaux ordinaires. Ensuite, on plonge la feuille, la tête la première et queue en l'air, dans un verre d'eau. Elle y restera jusqu'à ce que, quelques semaines plus tard, une belle racine charnue fasse son apparition, suivie bientôt d'une grêle pousse qui s'étire vers la lumière.

Ce sera le moment de planter le bébé cypérus dans un pot de 10 cm. Et d'observer comment les tiges, minces et élancées, s'épanouissent en étoile ou en parasol. Au fur et à mesure qu'elles se multiplient et grandissent, on transplante le cypérus dans des pots plus amples, jusqu'à la taille voulue.

Avez-vous hâte de vous y essayer? ●

LE MIEL

MENU

Carolines de
bourgots à l'ail
Potage le doré
cidré
Entrecôte
charlevoisière
Fèves au miel
Tarte au miel
et aux raisins
(photo)

Photo en
arrière-plan:
— Les fils de M.
J. Laurent,
descendant les
bidons de lait
dans le puits
(Saint-Barthé-
lemy, comté de
Berthier).

Direction
générale du
cinéma et de
l'audio-visuel,
Québec.

ARTISANAT:

- napperon:
CEDAP, Lac-
Saint-Jean Inc.
- serviette de
table: Au Terroir
Enr., Saint-
Hyacinthe.
- assiette:
Louise Doucet-
Saito, Ayer's
Cliff.
- soucoupe:
Guy Poirat,
Boucherville.



PHOTO ROBERT JOANNETTE (I.T.H.O.)

Virgile prétendait que le miel était le «don de la céleste rosée». Depuis que l'homme vit sur terre, au centre de la nature, et qu'il y a découvert des gouttes de miel, son admiration pour les dieux n'a fait qu'augmenter. Ainsi, une simple abeille pouvait, ayant butiné les fleurs des champs, produire un liquide doré ou ambré, d'un goût sucré et agréable. Cette douce saveur qui ne se trahit jamais est d'ailleurs à l'origine de mille croyances. Aussi avait-on conviction que le miel servait de nourriture aux dieux, aux déesses et aux sages. De là à utiliser cette substance précieuse dans le but d'atteindre l'immortalité, il n'y avait qu'un pas. On offre le miel aux divinités et, imitant les gestes et les attitudes qu'on leur prête, on boit l'hydromel, boisson des dieux, composée de miel et d'eau. On le mélange avec les vins lourds, afin de les adoucir. On développe des croyances dont une voulant que le miel apporte la connaissance et la science. Aux dieux craints ou aimés, on offre des gâteaux au miel et le récipiendaire doit voir dans ce geste la soumission et l'amour qui l'inspirent.

Légendes que tout cela? Nous avons hérité des croyances antiques, celles qui font du miel une panacée contre tous les maux des yeux et de la gorge. Nous prétendons, à tort, que l'or liquide contient une multitude de vitamines alors qu'il en est presque entièrement dépourvu. Riche en calories, nous devons aimer le miel pour ce qu'il est: du sucre, et le craindre à ce titre si nous en abusons. Et l'abeille? D'autres croyances populaires prétendent reconnaître en elle l'incarnation de l'âme et du corps de Dieu. Parce qu'elle distille également de la cire, on se figure que c'est la raison pour laquelle on brûle de la cire au cours des cérémonies religieuses...

Faut-il considérer ou mépriser les légendes? On raconte tant de choses. Notons, entre autres, cette légende qui rapporte que les abeilles sélectionnent les apiculteurs qui auront à vivre de leur labeur, ces derniers devant avoir bonnes moeurs et bonne réputation. Les apiculteurs sérieux doivent en outre respecter ces ouvrières dont l'a-

mour est le seul salaire. Au Québec, les régions Richelieu-Rive sud, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Chibougamau et Laurentides sont reconnues pour la qualité et le goût du miel qu'on utilise pour réussir les fèves au miel et cette tarte certainement digne des dieux.

CAROLINES DE BOURGOTS A L'AIL

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 10 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Carolines (petits choux miniatures de 2,5 cm ou 1 po de diamètre, servis comme hors-d'oeuvre)	12
Bourgots	12
Beurre à l'ail	125 ml ½ tasse

MÉTHODE

COUPER le dessus des carolines. METTRE un bourgot à l'intérieur de chacune d'elles. GARNIR avec du beurre à l'ail. Réserver au froid. Chauffer à four doux (70° C - 150° F) durant environ 10 minutes et servir chaud (2 carolines par personne).

* PÂTE A CHOU POUR CAROLINES

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 à 20 minutes

12 UNITÉS

OU 200 g 7 oz

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Eau	125 ml ½ tasse
Beurre doux	45 ml 3 c. à table
Sel	1 ml ¼ c. à thé
Farine tout usage tamisée	100 ml 3½ oz (volume)
Oeufs	2
Oeuf battu	1

MÉTHODE

MÉLANGER l'eau, le beurre et le sel, puis amener à ébullition. AJOUTER d'un seul coup la farine

et travailler vivement sur le feu pour dessécher la pâte.

N.B.: la pâte est suffisamment desséchée lorsqu'elle ne colle plus ni à la spatule ni au récipient de cuisson.

RETIRER du feu, laisser tiédir et ajouter les oeufs un à un. Bien travailler la pâte avec une cuillère de bois jusqu'à ce que les oeufs soient parfaitement absorbés par la pâte.

Déposer à l'aide d'une poche à douille sur une plaque recouverte d'une feuille de papier ciré des petites bouchées de pâte d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre.

DORER à l'oeuf battu.

Cuire à four chaud à 200°C (400°F) jusqu'à ce que les choux soient bien gonflés et dorés. Réserver pour un emploi ultérieur.

POTAGE LE DORÉ CIDRÉ

Préparation: 1 heure
Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Chou émincé	125 ml ½ tasse
Carottes en dés	90 ml ½ tasse
Haricots verts en dés	90 ml ½ tasse
Beurre	45 ml 3 c. à table
Bouillon de poisson	1,25 l 5 tasses
Cidre	125 ml ½ tasse
Tomate en dés	60 ml ¼ tasse

Quenelles*:

Chair de homard	100 g 3½ oz
Filet de doré	100 g 3½ oz
Crème à 15%	45 ml 3 c. à table
Sel	au goût
Poivre	au goût
Semoule de blé (couscous)	15 ml 1 c. à table
Purée de pommes de terre	60 ml ¼ tasse
Blanc d'oeuf	1
Sel	au goût
Poivre	au goût

* Sorte de boulette faite avec une farce de viande ou de poisson, liée aux oeufs.

MÉTHODE

FAIRE SUER les légumes dans le beurre.

AJOUTER le bouillon de poisson et le cidre et compléter la cuisson des légumes.

AJOUTER la tomate et réserver.

QUENELLES:

RÉDUIRE en purée les chairs de homard et de doré.

INCORPORER la crème, le sel, le poivre, la semoule et la purée de pommes de terre.

BATTRE le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer au mélange.

Mouler les quenelles à l'aide d'une cuillère à café en leur donnant la forme d'une grosse olive.

Faire pocher les quenelles pendant environ 10 minutes dans le bouillon de poisson.

VÉRIFIER l'assaisonnement.

Servir chaud.

N.B.: la recette de potage «le doré cidré» peut se congeler pendant une durée maximale de 3 mois mais sans la crème. N'ajouter la crème qu'après avoir fait décongeler le potage. Pour la réanimation, réchauffer lentement au bain-marie ou au four micro-onde.

ENTRECÔTE CHARLEVOISIÈRE

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 15 à 20 minutes

Marinade: 8 heures

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Entrecôtes	6
Bière	750 ml 3 tasses
Feuille de laurier	½ feuille
Thym	1 ml ¼ c. à thé
Gousse d'ail	1
Sel	au goût
Poivre	au goût
Beurre	au goût
Oignons émincés	250 ml 1 tasse
Céleri émincé	125 ml ½ tasse
Champignons émincés	500 ml 2 tasses
Piment vert émincé	125 ml ½ tasse
Sel	au goût
Poivre	au goût
Persil haché	20 ml 4 c. à thé
Ciboulette hachée	30 ml 2 c. à table
Échalote hachée	30 ml 2 c. à table



LE «FILET MIGNON» DES MICRO-ONDES



De Litton Moffat...
Le four à micro-ondes
qui s'installe
au-dessus de
la cuisinière.

LITTON MOFFAT
CUISEGAL^{MC}

Il cuit à point dans tous les recoins.

MC Marque de commerce de Litton Industries



PHOTO
JEAN-FRANÇOIS
PANIER

231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tél. (514) 282-2224

**Chargés de comptes
(Toronto):**

Diane Soucie
John Baddeley
36, King Street East
(4th floor)

Toronto M5C 1E5
(416) 363-8064

Secrétariat:

Liliane Bitursi
Louise Monette
Président du conseil:

Roger-D. Landry

Vice-président:

Gaston Vachon

Secrétaire:

Jean Sisto

Trésorier:

Denis Lacasse

ISSN 0380-6790.

**Président et
directeur général:**

Albert Tremblay

Rédacteur en chef:

Jean Bouthillette

Rédacteurs-réviseurs:

Edouard Doucet

Françoise Joannidès

Secrétaire de rédaction:

Gisèle Payant

Directeur artistique:

Pierre Legault

Graphistes:

Jean-Marc Martin

Sylvie Dugas

Directeur de la publicité:

Lorne Treger

**Chargés de comptes
(Montréal):**

Michel Brunette

(Supervision technique
et contrôle de la qualité)

Jacques Lanctôt

Johanne Tessier

A table

MÉTHODE

FAIRE MARINER pendant 8 heures les entrecôtes dans la bière et les assaisonnements. Retirer la viande et l'égoutter. Faire réduire la marinade de moitié et la passer au tamis.

CUIRE les entrecôtes dans du beurre.

D'AUTRE PART, dans une autre sauteuse, faire revenir les légumes finement émincés.

ASSAISONNER.

RETIRER les entrecôtes, enlever le surplus de graisse, et déglacer avec la marinade réduite accompagnée des fines herbes hachées. Laisser réduire pendant quelques minutes.

Servir les entrecôtes avec les légumes, et les napper avec la marinade aux fines herbes

FÈVES AU MIEL

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 6 heures

Trempage: 1 nuit

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Fèves sèches	375 ml	1 ½ tasse
Lard salé en cubes	125 ml	½ tasse
Oignon haché	90 ml	½ tasse
Gingembre	5 ml	1 c. à thé
Miel	125 ml	½ tasse
Sel		au goût
Poivre		au goût

MÉTHODE

FAIRE TREMPER les fèves dans l'eau pendant toute une nuit. Les égoutter.

METTRE dans une marmite avec les autres ingrédients et les assaisonnements.

Couvrir d'eau et amener à ébullition. Cuire au four à 150°C (300°F), pendant 5 heures, à couvert, puis une heure à découvert pour finir. (Le temps de cuisson peut cependant varier selon la qualité des fèves.)

N.B.: la recette de fèves au miel doit être congelée dans des contenants individuels et peut se conserver pendant une durée maximale de 2 mois. Pour la réanimation, réchauffer lentement au bain-marie ou au four micro-onde.

TARTE AU MIEL ET AUX RAISINS (PHOTO)

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 25 à 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial		
Jus d'orange	250 ml	1 tasse
Jus de citron	45 ml	3 c. à table
Eau	175 ml	¾ tasse
Sel		1 pincée
Fécule de maïs	45 ml	3 c. à table
Zeste d'orange		½
Raisins secs	375 ml	1 ½ tasse
Miel	125 ml	½ tasse
Pâte brisée*	500 g	1 lb 2 oz

MÉTHODE

PORTER A ÉBULLITION le jus d'orange, le jus de citron et 90 ml (¾ tasse) de l'eau additionnée de sel.

DILUER la fécule de maïs dans ce qui reste d'eau froide.

Ajouter petit à petit la fécule diluée en remuant constamment pour épaissir la composition.

AJOUTER le zeste d'orange, les raisins, le miel et laisser refroidir.

VERSER la préparation dans une abaisse de pâte brisée, et recouvrir d'une deuxième abaisse.

Mettre au four à 220°C (425°F), durant 25 minutes.

* PÂTE BRISÉE

500 g 1 lb 2 oz

INGRÉDIENTS Métrique Impérial		
Graisse végétale	250 ml	1 tasse
Farine tout usage	400 ml	1 ½ tasse
Sel		1 pincée
Eau glacée	85 ml	½ tasse

MÉTHODE

INCORPORER la graisse végétale à la farine.

AJOUTER l'eau glacée légèrement salée d'un seul coup et mélanger délicatement.

Façonner en boule et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant d'utiliser. ●

LA COURSE AU BEAUJOLAIS NOUVEAU

■ PAR MICHEL PHANEUF

Il existe à Lyon, capitale de la gastronomie française, un vieux dicton voulant que la ville soit traversée par trois fleuves; le Rhône, la Saône et le Beaujolais!

Pas étonnant que les Lyonnais nagent dans ce vin devenu le plus célèbre de France, puisque avec ses cent vingt-cinq millions de bouteilles le beaujolais représente à lui seul plus de la moitié de toute la production bourguignonne. Néanmoins le beaujolais fait officiellement partie de la Bourgogne viticole, mais plusieurs amateurs sont d'avis qu'on devrait le considérer à part. Il est vrai qu'entre un Saint-Amour et un Nuits-Saint-Georges, il n'existe aucun point commun.

Contrairement aux vins de la côte d'Or produits avec le cépage pinot noir, le beaujolais est élaboré avec le gamay, cépage particulier qui, cultivé sur les sols granitiques de la région, donne des vins éminemment fruités et aromatiques. Toute la philosophie du beaujolais est donc d'offrir un vin séduisant, proche du jus de raisin, et à boire à grandes lampées, bref, du plaisir en bouteille.

Pourtant, plusieurs critiquent le beaujolais, dénonçant ses prétentions de grand vin et, suite logique, les prix élevés qu'il a atteints ces dernières années. D'autres rappellent que le beaujolais que l'on boit actuellement n'a plus rien à voir avec celui d'il y a vingt ou trente ans, c'est-à-dire un vin jadis léger, vif, acidulé, et d'autant plus fruité qu'il ne titrait à l'époque que 10 ou 11 % d'alcool.

Le beaujolais d'aujourd'hui est beaucoup plus lourd et alcoolisé, à cause de chaptalisations excès-



sives, c'est-à-dire d'ajouts de sucre lors des fermentations, de façon à hausser le degré d'alcool. Ce faisant, la fraîcheur du vin et la pureté des saveurs sont lourdement hypothéquées. Un célèbre restaurateur français a déjà dit: «On ne peut parler en bien du beaujolais qu'en étant ivre!»

Mais critiquer le beaujolais, c'est un peu jouer les iconoclastes, car ce vin, il faut bien le reconnaître, connaît un succès considérable. Il n'y a qu'à penser au beaujolais nouveau, ce vin de l'année mis en vente dès le 15 novembre et sitôt distribué dans toutes les grandes villes d'Occident. C'est ainsi que, grâce à une campagne de promotion digne des meilleurs publicitaires de Madison Avenue, les producteurs de beaujolais écoulent, dans les deux mois suivant la vendange, près de 40% de toute la production de la région. Cette semaine encore, les amateurs, désireux de «mettre du soleil dans leurs verres», se précipiteront et les millions de caisses importées par la Société des alcools ne suffiront pas à étancher toutes les soifs. Car c'est en quantité qu'on consomme le beaujolais nouveau, en croyant avoir devant soi un petit vin léger, inoffensif, alors que l'on a affaire à un vin plutôt lourd, dont l'alcool tout récemment formé pèse considérablement dans l'estomac et les jambes.

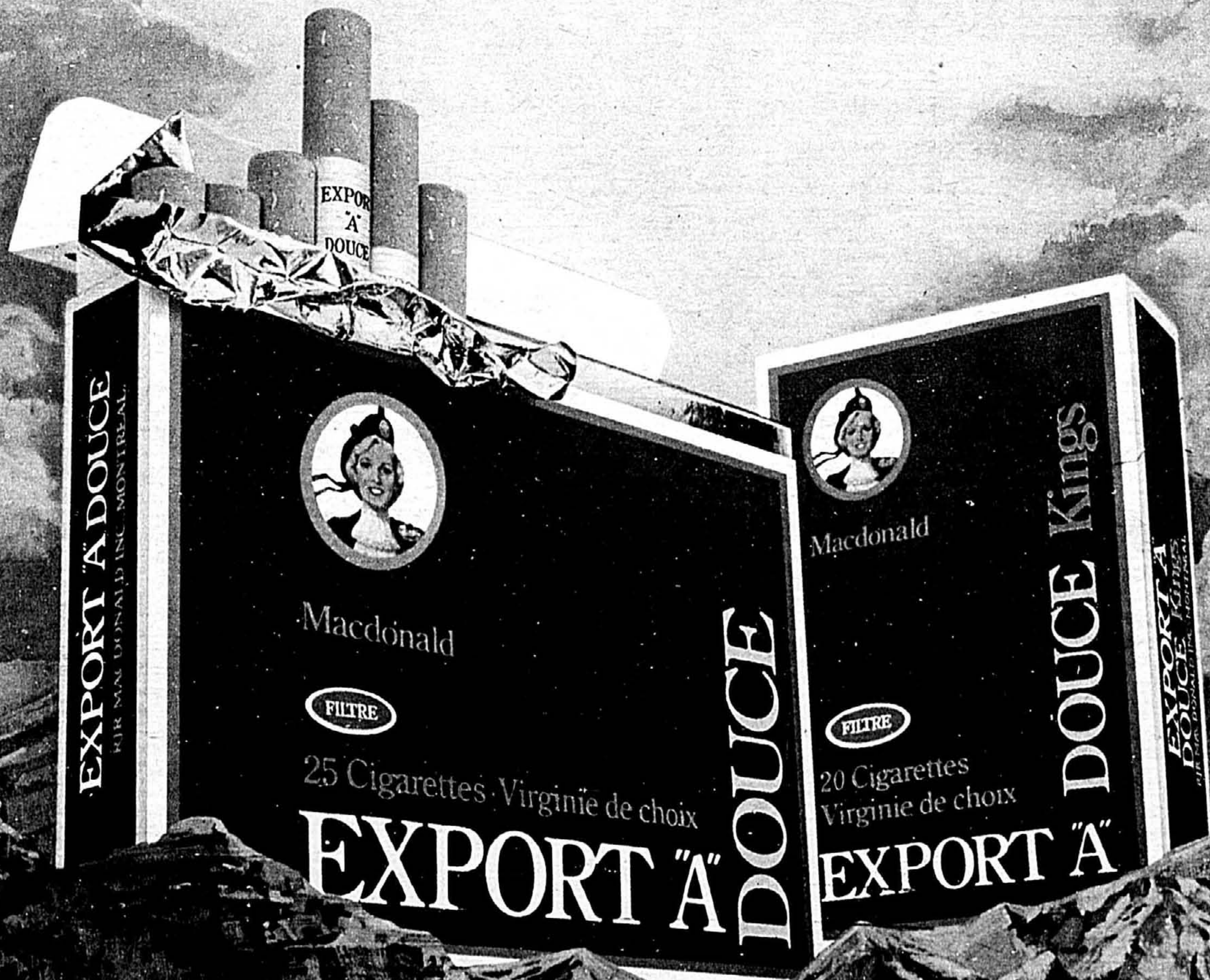
Comment sera-t-il le beaujolais, cette année? Très bon, exceptionnel même, si l'on en croit les négociants de la région. Là comme ailleurs en France, la récolte 1982 a été particulièrement précoce, les vendanges débutant dès le 8 septembre. Le temps très ensoleillé du début du mois explique la qualité remarquable des vins, en dépit d'une récolte considérable.

Oui, le beaujolais nouveau sera bon cette année et sans doute plus populaire que jamais! Pour vous en procurer, il vous faudra entrer dans ces files d'attente de plus en plus longues s'étirant devant les magasins de la S.A.Q. Malgré cela, rien n'est garanti, et il est possible que lorsque vous réussirez à mettre les pieds à l'intérieur tout le stock soit épuisé. Rassurez-vous, rien n'est irremplaçable, surtout pas le beaujolais nouveau. A défaut du vin de l'année, vous n'aurez qu'à vous procurer quelques bouteilles de Saint-Amour ou de Chiroubles 1981 de Georges Duboeuf, négociant spécialiste en beaujolais. En goûtant ces deux vins délicieux, vous verrez que le meilleur des beaujolais n'est pas nécessairement le nouveau. ●

ENFIN!

SATISFACTION ET DOUCEUR.

LA NOUVELLE EXPORT "A" DOUCE



QUELLE SATISFACTION. QUELLE DOUCEUR!

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Format régulier: "goudron" 12 mg. nicotine 0.9mg. Format King Size: "goudron" 13 mg. nicotine 0.9mg.