

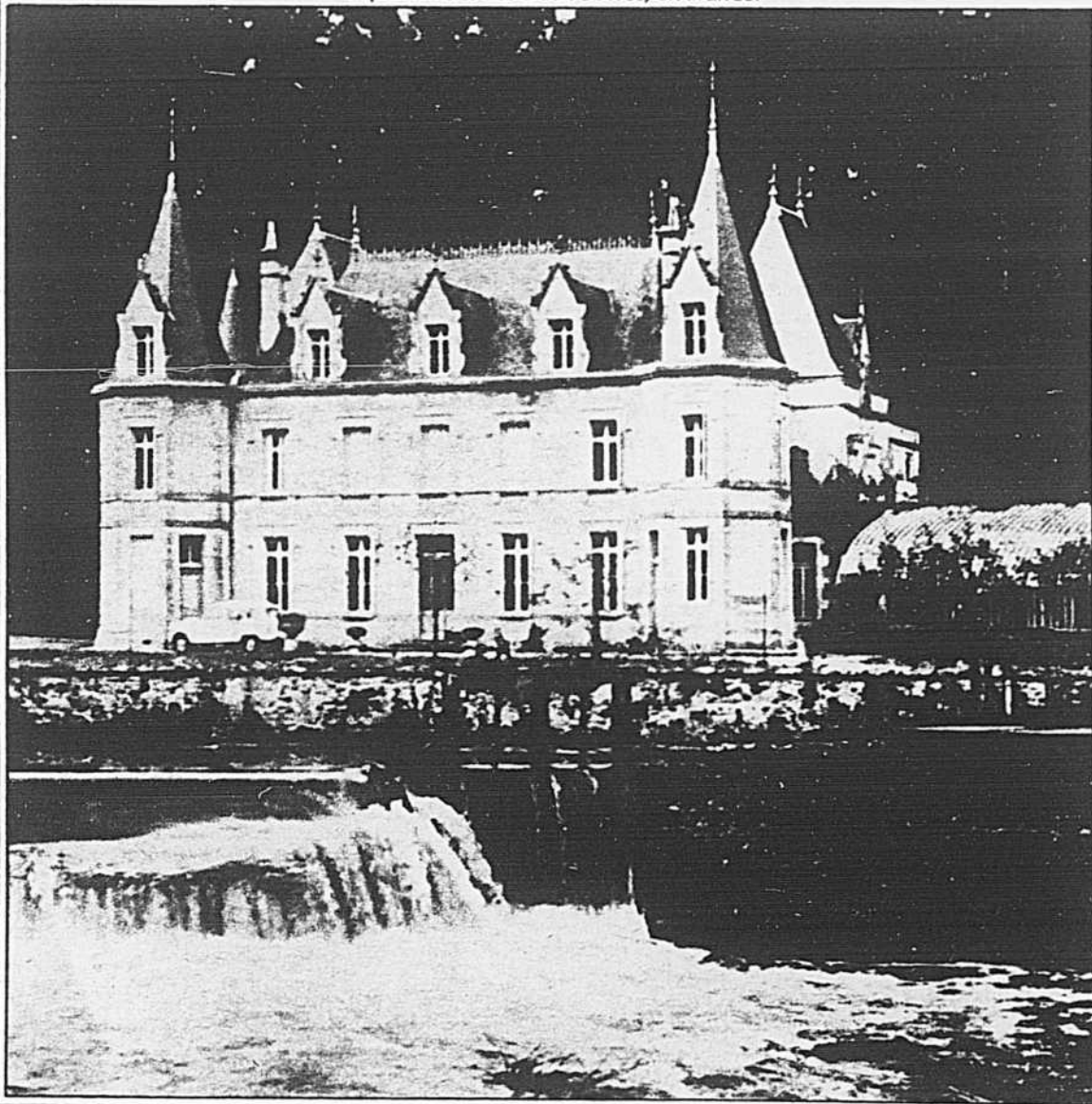
Project



**C'EST LE PUNK!
PAGE 12**

Très peu pour nous, la vie de château!

Le château de Pompirain, à Châtillon-sur-Thouet,
département des Deux-Sèvres, en France.



PAR LOUISE BRAULT-RHÉAUME

Avez-vous déjà habité un château? Un château en France? Un château dans la vallée de la Loire? Non, pas tout à fait la Loire mais le Poitou, juste à côté.

Eh bien, moi, j'ai habité un vrai château, style Renaissance, avec des tours élancées comme des flèches, des vitraux ambrés, des poivrières minuscules, des jardins fleuris, un potager immense, une serre garnie de fruits, des dépendances et, évidemment, un jardinier et sa femme qui s'occupent de ce magnifique domaine.

Est-ce la chance, le hasard ou la force des choses? Comment appeler cette circonstance qui nous fit partir, le 1er septembre 1974, habiter ce château pendant un an?

C'était un matin de mai. Je prenais mon petit déjeuner en lisant *le Devoir*, comme d'habitude. Soudain, j'aperçois un entrefilet à la page des annonces classées: "Echange de propriétés, vallée de la Loire; échangerais château de style Renaissance contre maison de la banlieue montréalaise pour une année; jardinier et femme de charge."

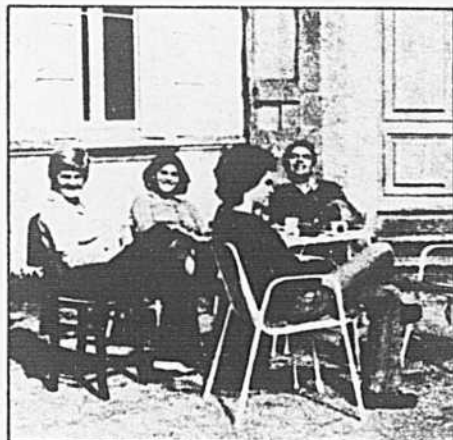
Or j'habite la banlieue de Montréal et je rêve depuis toujours de vivre en France. C'est donc pour moi une occasion extraordinaire, unique me semble-t-il. Il s'agit de convaincre mon mari, mes enfants, mon employeur. Le reste devrait s'arranger.

Intriguée, je téléphone au numéro indiqué pour apprendre que le propriétaire du château de Pompirain est Québécois; il en a fait l'acquisition avec l'intention d'en faire un relais de campagne en attendant d'y finir ses jours. Il a pensé à cet échange qui profiterait aux deux parties.

Je me montre si intéressée qu'il s'amène, le soir même, visiter notre maison. Il apporte des diapositives, qui sont loin de nous laisser indifférents. Nous pouvons apercevoir un élégant château au milieu d'un parc de fleurs et d'arbres centenaires que traverse une rivière. C'est vraiment incroyable, un vrai conte de fées! Déjà je me vois châtelaine, disposant des bouquets de roses avant que nos invités arrivent. Nous sommes si impressionnés qu'il n'y a plus d'hésitation, d'autant moins que les propriétaires nous sont très sympathiques.

Mon mari, n'étant pas lié par ses affaires ici, se trouvera un mandat de travail en France et en profitera pour se reposer et voyager. Quant à moi je demanderai un congé sans solde pour études à l'université de Poitiers; les enfants n'auront qu'à changer d'école, et nous voilà partis!

L'été se passe en préparatifs pour la grande aventure. Mon fils de 17 ans n'apprécie pas tellement le changement scolaire juste avant d'entrer au cégep. Ma fille de 20 ans fréquentera l'université avec moi et en est très heureuse. Poitiers n'est qu'à une demi-heure de train du château, nous dit le propriétaire.



Vie de famille sur la terrasse du château

Lézards et souris

O surprise! O déception! Quelle ville grise que Parthenay! De plus, le ciel est couvert, le temps est sombre, et nous sommes tristes. Des maisons sales, alignées sans goût, sans souci des fleurs. Quelques personnes vêtues de noir marchent dans ces rues de béton. Elles sont courtes et trapues, le visage rougi par le vent. Nous sommes à 100 kilomètres de l'océan; il règne donc ici un climat maritime et je ne retrouve pas la douceur des paysages de Balzac que j'imaginai depuis toujours.

Bientôt nous trouvons l'allée du château. Comme c'est différent de la photo! La grille est rouillée, le chemin cahoteux. Une vieille maison abandonnée nous fait de plus en plus redouter la découverte du château.

Après 800 mètres, nous l'apercevons enfin, se dressant dans une splendeur majestueuse et semblant nous attendre. Il est adossé à une montagne. Nous devons traverser un petit pont qui nous conduit à la porte centrale, où Roger et Marcelle nous attendent avec une certaine appréhension.

Ils sont là depuis vingt ans. Ils habitent à côté, dans les communs, sans l'eau courante. Tous les matins, Marcelle part avec ses deux seaux et va chercher sa provision à la source. "Mais pourquoi ne pas la prendre au château? lui demandai-je un matin. — Jamais que madame n'aurait permis!" Qu'on est loin du Québec!

Cette charmante femme deviendra mon amie et presque ma confidente. Je lui confie que je n'aime ni lézards, ni souris, ni rats, ni chauves-souris. Elle s'en amuse beaucoup. Elle et Roger sont habitués, tandis que je manque m'évanouir à la seule vue d'un lézard. Hier soir, il y avait une chauve-souris dans la chambre des filles; c'est Jean, vêtu de son imper, d'un chapeau et de lunettes qui est parti à la chasse. Là, c'était vraiment drôle!

De plus il n'y a pas de moustiquaires, seulement des mouches! Nous essayons de prendre le petit déjeuner dehors; peine perdue! Les abeilles envahissent le pot de confiture et les lézards nous passent entre les jambes, ce qui me fait frissonner. Mais on s'habitue.

Ah, j'oubliais; il ne fait pas chaud dans ce château, même si Roger coupe tout le bois qu'il faut pour les deux cheminées qui chauffent presque 24 heures par jour, en plus des petites chaufferettes au gaz; malheureusement celles-ci brûlent tout l'oxygène et nous sommes très mal à l'aise pour dormir. Mais ce n'est pas grave, on va s'habituer...

Car enfin il est magnifique, ce château! Les murs de la salle à manger sont recouverts de cuir de Cordoue, les meubles d'époque sont splendides, les lustres sont de cristal. Attention, il ne faut pas les allumer tous à la fois, ça fait sauter les plombs!

Le salon est joliment décoré; de grands miroirs, des plafonds à la française, un piano Pleyel, un stéréo, une table de jeux pour nos longues soirées qui s'écouleront lentement, surtout pour Jean qui commence à tourner en rond. Il n'aime ni jardiner ni cuisiner. Il lit beaucoup et parle d'aller à Paris pour ses affaires. Mais Paris est loin. Ça va pour une fois mais, chaque semaine, ce serait long et fatigant. D'autant plus que nous serions privés de l'auto.

Les filles et moi décidons d'aller confirmer notre entrée à l'université. Mais voilà! Pour nous rendre au train, nous en avons pour une demi-heure et, à Poitiers, une autre heure et demie de car, ce qui fait près de deux heures matin et soir. Ce n'est pas ce qu'on nous avait dit.

Maxime est ravi de s'acheter une mobylette pour le lycée et commence à s'habituer à cette école, où les enfants s'émerveillent quand on allume l'éclairage.

Des ciels plus cléments

Je n'ai pas parlé de mes journées, qui sont bien remplies. Oh! je ne m'ennuie pas! J'adore cette vie à la campagne. Le château est situé dans un grand parc, au milieu de fleurs variées et d'arbres splendides. Le potager, en plus de centaines de poiriers, est rempli de légumes savoureux. La serre abrite des grappes qui fournissent six variétés de raisins, un vrai régal pour la famille.

En m'éveillant, je descends préparer le petit déjeuner. Le feu flambe dans les cheminées. Dès 7 heures 30, Roger ouvre les volets et prépare les feux, que nous alimenterons toute la journée. Avec mon café je m'installe devant la fenêtre pour écrire. Vers 11 heures, je vais chercher les légumes qui serviront au déjeuner, que nous prenons vers 13 heures, après l'apéro, bien sûr.

L'après-midi se passe à faire des courses, jardiner ou lire, et c'est bientôt l'heure du dîner, qui fait toujours l'objet de longs préparatifs. Le soir, nous passons presque deux heures à table. Comme c'est agréable! Tout est bon, et toujours accompagné de vin du pays.

Il est maintenant 21 heures. Que faire seuls dans notre château? Roger et Marcelle sont déjà couchés. Il fait noir à ne pas mettre le pied dehors! Nous n'avons pas d'amis, nous ne connaissons encore personne. C'est long et compliqué, établir des relations en France. Alors, nous jouons aux cartes et écoutons de la musique. Tous les soirs c'est pareil: face à face tous les cinq, cinq adultes condamnés à vivre ensemble pendant une année.

Nous ne voyagerons que pendant les vacances scolaires, ce qui nous rend très sédentaires.

Come je me couche tôt, je ne souffre pas des longues soirées, mais Jean ne tiendra pas longtemps à ce régime, je le sens. Au bout de trois semaines, il m'annonce qu'il aimerait passer cette année sous des ciels plus cléments. Comme nous avons des amis canadiens à Cannes, il m'invite à quitter Parthenay, où il pleut tous les jours, pour cette ville ensoleillée.

Les sentiments qui m'envahissent alors sont confus. J'adore la Côte d'Azur, mais je sens que je n'ai pas encore exploité à fond la vie austère et presque contemplative que nous menons ici. En serai-je capable pendant toute une longue année, sous un climat gris, humide et froid?

Je suis entourée de belles choses et ne me lasse pas d'admirer ce paysage, où cependant mon regard se bute toujours à la montagne. J'aimerais voir un peu plus d'horizon. Le vague à l'âme m'angoisse aussi quelquefois, et l'idée du soleil et de la Méditerranée me réjouit. Nous partirons donc la semaine prochaine, au grand désespoir de Marcelle qui s'était déjà attachée à nous.

Maxime devra changer de lycée et Madeleine, Suzanne et moi fréquenterons l'université de Nice. Les cours commenceront que fin octobre. Suite page 4

Les aléas du voyage

Donc, le 1er septembre, départ à bord d'un 747. J'ai invité une cousine, amie de ma fille, à nous accompagner car le château est grand: 22 pièces. Le bagage est complet: vêtements pour chaque saison, guitare, disques, livres; nous croyons avoir pensé à tout. Le vol se fait sans histoire.

A vrai dire, l'histoire commence en arrivant à Orly. De Montréal nous avions réservé une voiture mais, là-bas, pas de voiture! Il pleut et il fait froid. Ça commence mal... C'est drôle, les années précédentes, quand nous venions en France, il faisait toujours beau et chaud; il est vrai que c'était l'été.

Dans le garage où l'on nous fait attendre, pas de chauffage. Il doit faire au plus 60°F et c'est très humide. On nous dit que nous n'aurons pas la voiture avant demain soir parce que... les papiers. Cependant l'on consent à nous en prêter une pour la journée. Nous reviendrons chercher les bagages demain. Chacun est un peu inquiet car nous n'avons pas vu le fameux château, et nous appréhendons une déception. Mais personne n'en parle.

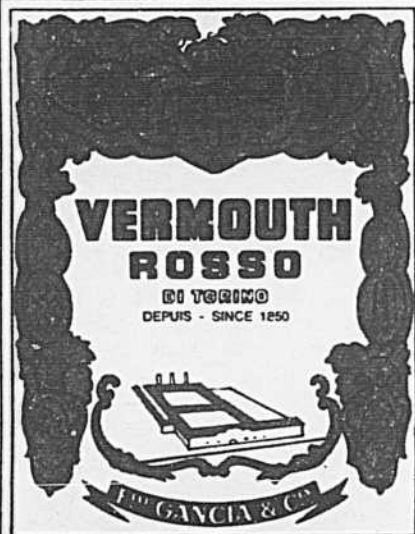
Le lendemain soir, départ pour Parthenay, ville du Poitou. Après une centaine de kilomètres, nous arrêtons pour manger avant de poursuivre la route jusqu'à Orléans, où nous coucherons. Nous sommes cinq dans la voiture, plus les bagages et la guitare, et il fait froid. Mais oui, il fait froid parce que la portière arrière de la familiale est ouverte! Nous sommes si tassés dans la voiture que personne ne s'en est aperçu, et nous constatons maintenant la perte de deux valises! Nous faisons demi-tour. Il est 22 heures 30. Peine perdue, nous devons retourner vers Orléans, deux valises en moins.

Vers 2 heures du matin nous arrivons. Pas une chambre à louer; tout est complet. Vraiment, ce n'est pas notre journée (ou notre année)! Cependant, un gendarme nous permet de coucher dans la voiture près du poste. Nous sommes écrasés comme des sardines, et il faut dormir car on a besoin de forces pour demain (l'arrivée au château).

Après deux heures de positions inconfortables, nous décidons de poursuivre la route et arrivons à Parthenay le matin, vers 8 heures 30.

Un Gancia
pour moi...
Gancia, le vermouth
rouge italien
qui vous met
le mieux en appétit.

Gancia



F.LLI GANCIA & C. S.A.S. CANELLI - ITALIA

Et comparez son prix.
\$3.25 35.20 onces
S.A.Q. 559B

Au Québec, John de Kuyper
est maintenant agent
exclusif des 3 grands vins
italiens Gancia: Vermouth,
Asti Spumante et Americano.

Gancia

La semaine prochaine

Nous vous parlerons du moulin
Denison qui a retrouvé
sa jeunesse malgré ses 127 ans;
de SIAL, une entreprise
de vaissellerie montréalaise;
de l'écrivain Roger Fournier
qui s'interviewe lui-même
et de l'Escadron de la mort,
cette brigade policière
qui fait la chasse aux hors-la-loi
les plus dangereux.

La vie de château!

De Cannes...

Nous avons communiqué par téléphone avec nos amis, qui nous trouvent un petit appartement à 800 francs par mois, ce qui ne déséquilibrera pas trop notre budget. Le départ se fait à la pluie, avec les bagages et la mobylette sur le toit de la voiture.

Déjà dans la vallée du Rhône il y a du soleil et le ciel est bleu. Tout le monde est heureux, sauf Maxime, angoissé à l'idée d'un nouveau lycée.

Nous arrivons à Cannes par une pluie torrentielle. Je n'ai jamais vu le ciel aussi noir et bas; mauvais présage peut-être?

L'appartement est situé dans un immeuble magnifique, mais c'est une résidence pour gens âgés. Cannes est une ville de retraités, de touristes, et ne possède pas le caractère marqué d'un village français. C'est un endroit de passage, et les gens ne semblent pas intéressés à se lier d'amitié.

Le climat est cependant agréable. Nous allons tous les jours marcher sur la plage ou explorer l'arrière-pays, qui est bourré de villages pittoresques. Beaucoup d'hôtels sont fermés en novembre et l'on ne retrouve pas l'atmosphère de vacances des jours d'été.

Ce qui m'amuse le plus à Cannes, c'est d'aller au marché. Tous les matins, je pars avec panier et filet à provisions. Je reviens tellement chargée que je dois m'arrêter, chemin faisant, prendre un café sur la Croisette. Comme c'est agréable de s'asseoir et regarder passer les gens!

Jamais plus ne reviendra ce temps, et pourtant, que c'est difficile la vie à cinq dans ce petit logement! Que de discussions inutiles! Nous couchons dans le salon, Maxime dans la salle à manger. Il n'y qu'une salle de bains. Chacun doit attendre son tour. Et l'eau chaude qui est au compteur! La concierge nous apprend que le montant à notre compteur est si élevé qu'elle n'a encore jamais vu ça. Ah! ces Canadiens!

Nous voyons beaucoup nos amis et commençons ensemble à nous demander ce que nous sommes venus faire ici. Surtout les hommes!

On a voulu "décrocher"; c'est pénible pour un homme de 45 ans dans la force de l'âge. Jean se sent inutile, sans rien ni personne pour le valoriser. Voilà que mon mari vient faire les courses avec moi. C'est si peu son genre!

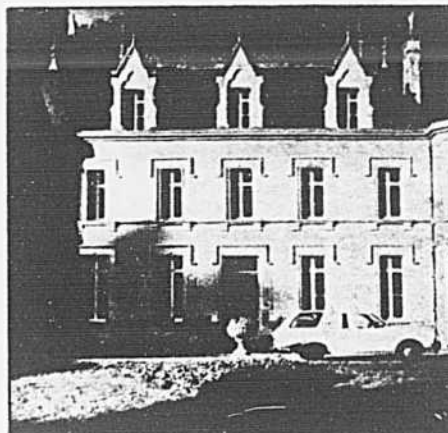
Il a noué des contacts à Cannes, mais les Français ne sont pas curieux, et le Québec, c'est loin; en somme, ce qui les intéresse, c'est la France.

Un jour, je demande à Jean de m'accompagner à une conférence sur l'Espagne, afin de préparer un voyage que nous y ferons à Noël. La salle ne contient que des gens du troisième âge, des têtes blanches... Personne de notre âge. Où sont donc les parents des enfants qui fréquentent le lycée de Maxime? Il y a pourtant 2 000 élèves au lycée Carnot!

Alors Jean éclate: il perd son temps, il n'a plus rien à faire ici. La France, il la connaît bien, et enfin, vive l'Amérique! Vive le Québec! Il veut y retourner pour travailler, pour avoir de l'eau chaude, pour téléphoner, pour regarder la télé, pour avoir chaud dans sa maison. Il découvre qu'il est bourgeois et qu'il ne peut vivre sans son confort. Il découvre soudainement tous les avantages de vivre en Amérique du Nord. Il veut retourner et c'est tout! Qu'est-ce que je peux faire?

Si je reste, je serai séparée de ma famille, car les enfants ont choisi de rentrer, eux aussi.

Je m'incline amèrement, je reviens à reculons. Je ressens une impression d'échec, mes rêves s'évanouissent. Je n'ai pas eu le temps d'absorber le coup que c'est déjà le retour.



...à Saint-Sauveur

Comme il est impossible de retourner vivre dans notre maison de Préville puisqu'elle est habitée par les châtelains de Pompignan, Jean me propose de louer une maison dans les Laurentides pour y passer l'hiver. Donc, de Parthenay, téléphone et réservation d'un chalet à Saint-Sauveur-des-Monts.

Nouveau départ pour Paris fin décembre. Vente de la mobylette, de l'auto, achat des billets d'avion, enfin c'est le retour un peu amer d'un séjour trop court.

Aussi incroyable que cela puisse paraître, après deux heures et demie de vol, l'avion fait demi-tour vers Paris, à cause d'un moteur en panne! Il faut tout recommencer: sortir les bagages, la guitare, les disques... et attendre plusieurs heures avant de monter à bord d'un nouvel appareil, qui prendra huit heures pour atteindre Montréal.

Mais la fin nous réserve des surprises... Pendant que nous nous installons à Saint-Sauveur, Jean se rend à Préville s'expliquer avec le propriétaire et négocier une entente. (Depuis six semaines il y a grève des postes en France.)

"Pas question! Les affaires sont les affaires"...

Il quittera notre maison mais exige une somme compensatoire pour avoir abandonné le château: petite clause anodine dans le contrat passé à l'amiable au-dessus d'une bouteille de champagne en juin dernier, le 16 exactement...

P.S. Au moment d'écrire ces dernières lignes, j'aperçois, dans mon journal du matin, la jolie photo d'un joli château dans la vallée de la Loire...

Cette fois, il est à louer. Idéal pour une année sabbatique. Eh bien, mes amis... je vous le laisse! La vie de château, c'est pas fait pour nous...•



Nous comptons sur Luc Clément parce que vous comptez pour lui.

"P'tit train va loin"...c'est ainsi que Luc Clément, assembleur de pneus radiaux à l'usine Firestone de Joliette, résume son attitude au travail.

En effet, Luc Clément sait que son travail constitue une étape cruciale de la fabrication des pneus radiaux.

Il faut de la précision, de la dextérité et du savoir-faire pour réunir les différents éléments d'un pneu avant que le tout passe à la vulcanisation.

Et même dans une usine ultra-moderne comme celle de Joliette, où on utilise l'équipement le plus

perfectionné, l'assemblage des pneus est toujours confié à des spécialistes qualifiés comme Luc Clément.

Avec ses 10 ans d'expérience, Luc peut faire ce qu'aucune machine ne peut faire: penser, poser des questions, se soucier des gens qui rouleront sur nos pneus.

C'est pourquoi il prend le temps qu'il faut pour accomplir la centaine de gestes qu'exige l'assemblage de chaque pneu radial.

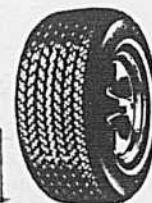
Il peut ainsi s'assurer que les matériaux qui lui passent entre les

mains répondent à nos normes de qualité. Et il prend le temps de nous signaler la moindre imperfection et de faire valoir son point de vue, parce que c'est aussi le vôtre.

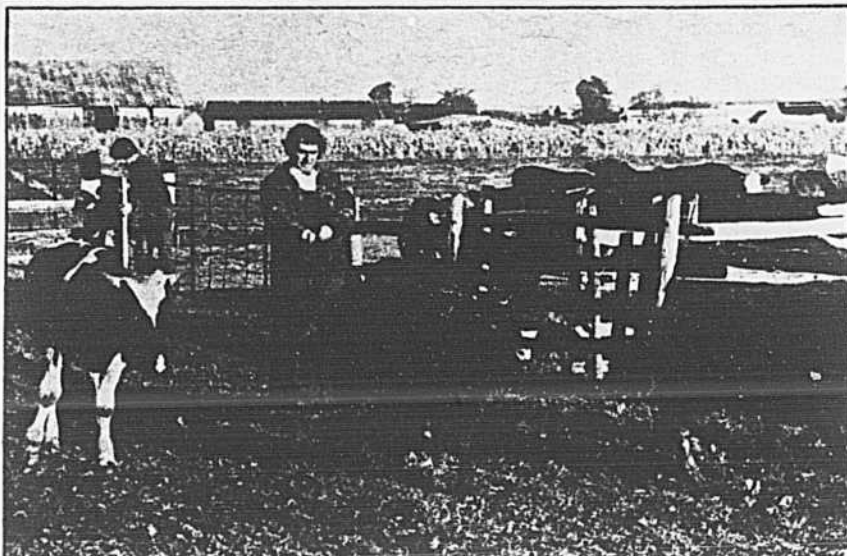
"J'ai toujours été considéré comme un haïssable", dit-il fièrement.

Et c'est justement ce que nous aimons chez lui.

Firestone



On aime le bel ouvrage.



Ci-dessus, Yves Saint-Vincent ramène ses veaux de race dans l'enclos, pour le sevrage d'automne; ci-contre Yves au volant de son tracteur.



DE LA CASERNE À LA FERME

Après avoir couru les feux pendant onze ans,
Yves Saint-Vincent

s'est lancé, avec un succès étonnant, dans l'élevage des bovins de reproduction

d'assez cuisants souvenirs: par exemple, plusieurs quasi-asphyxies par la fumée, et surtout une assez grave faillite le condamner à la chaise roulante à perpétuité.

Comment peut-on, sans préparation spéciale, après avoir mené la vie de sapeur-pompier pendant onze ans, se lancer en agriculture et y réussir en peu d'années, dans un secteur aussi spécialisé et concurrentiel que l'élevage des bovins pour la reproduction? De l'avis d'Yves Saint-Vincent, qui a passé toutes les épreuves, il faut d'abord, pour foncer, une certaine dose d'inconscience propre à la jeunesse, mais, par la suite, beaucoup de courage, une motivation et une détermination sans pareilles, une santé de fer, une femme aussi forte et aussi motivée que vous, un esprit toujours en éveil, certaines facilités de crédit, mais pardessus tout du travail, encore du travail, toujours du travail...

Chose étrange, c'est l'amour des chevaux qui l'a poussé, insensiblement, à s'intéresser aux bovins. Vers l'âge de 20 ans, après des études plus ou moins suivies à l'école Christophe-Colomb et au Mont-Saint-Louis, le jeune Yves prend la route de l'Ouest canadien et

américain où il s'engage comme cowboy dans les ranchs et les rodéos. Cette vie aventureuse, qui l'attirait irrésistiblement, aura une influence déterminante sur sa vie et son orientation future. De retour de ces expéditions au long cours toutes accomplies grâce à l'auto-stop, il entre chez les pompiers et, déjà hanté par ses souvenirs de ranch, il achète une petite ferme sur laquelle il entretient quelques chevaux de selle qu'il loue à des amateurs. Ce n'est évidemment pas le Pérou, loin de là; mais il continue, en grande partie grâce à la compréhension et à l'appui de sa femme, Lise, qui partage avec lui un fort penchant pour les chevaux. Après s'être renseigné à diverses sources, avoir beaucoup lu et observé, il

loue une petite ferme à Lanoraie sur laquelle il entend se livrer à l'élevage des bovins de boucherie. Il commence par acheter deux veaux, qu'avec sa femme il couvre, pendant des mois, de petits soins. Enhardi tout à coup, et malgré les mises en garde de l'agronome du coin qui lui conseille fortement de s'orienter vers l'industrie laitière, Yves Saint-Vincent opte pour l'élevage des bovins de reproduction, domaine qui l'attire d'instinct mais dont il n'a tout au plus qu'une connaissance fort théorique.

AGRICULTURE SCLEROSÉE

Après les deux veaux vient l'achat de deux vaches, ce qui porte son cheptel à ... quatre têtes! Se croyant déjà éleveur attiré, l'été suivant il se hasarde à les présenter à l'exposition régionale de la Mauricie et remporte... le premier prix! Sans le savoir, il était lancé. Ce premier succès inespéré lui injecte une forte

Suite page 8

PAR CYRILLE FELTEAU

Que peut faire un pompier de profession qui, passé la trentaine, décide tout à coup d'abandonner le boyau et la hache pour se lancer en agriculture, plus spécialement dans l'élevage des bovins de race?

Il ne peut qu'échouer... ou réussir.

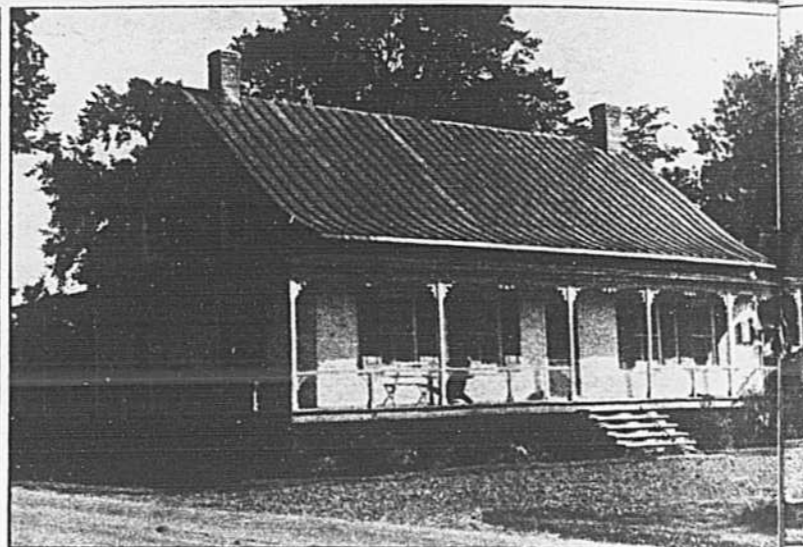
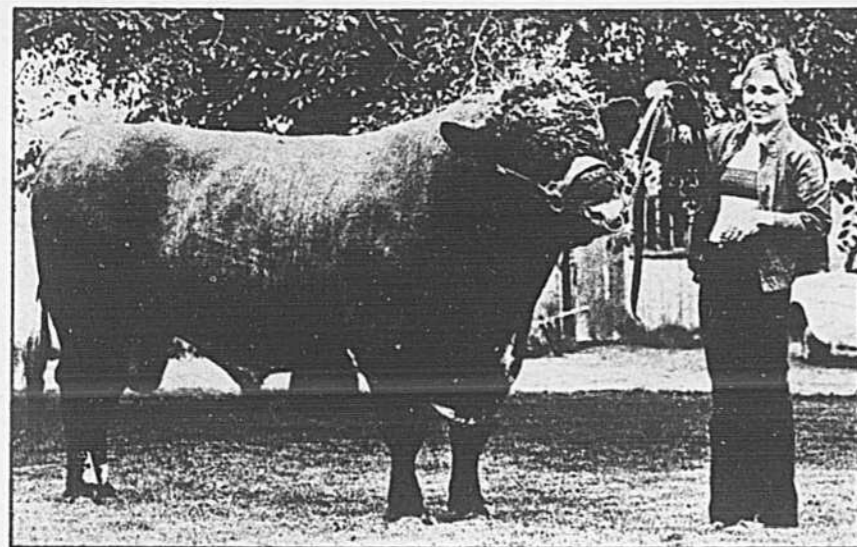
J'en connais au moins un qui a réussi: Yves Saint-Vincent, 38 ans, qui, dans le rang nord de Saint-Cuthbert, comté de Berthier, règne maintenant en maître sur une bonne et belle terre de 300 acres avec un cheptel de 200 magnifiques bêtes de race "Shorthorn".

Il y a six ou sept ans à peine, cet homme courait les incendies dans l'Est de Montréal, à une époque où ce secteur de la métropole passa bien près d'être rasé par ce qu'on appelle encore parfois, dans les gazettes, "l'élément destructeur". Malgré les tâches harassantes que lui impose son nouveau métier, notre ex-sapeur n'éprouve aucune nostalgie pour sa vie antérieure, peut-être parce qu'elle lui a laissé



une douceur qui se goûte...

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 King Size: "goudron" 12 mg, nicotine 0.8 mg. Régulier: "goudron" 8 mg, nicotine 0.5 mg.



Ci-contre, la maison des Saint-Vincent, à St-Cuthbert; à g., Lise et le taureau Boule d'Oseille, leur champion.

DE LA CASERNE A LA FERME

belés, en plus. Ce qui ne lui fait pas peur, car plus elles sont hautes, plus ça le stimule!

Depuis quelques années, on le sait, la mode d'un certain retour à la terre apprêtée à la sauce folklorique a produit sans doute plus de "gentlemen farmers" que de véritables fermiers. Et c'est bien dommage pour une agriculture stagnante, presque sclérosée, qui a tant besoin de sang neuf, vigoureux, pour assurer sa relève. Sous ce rapport, l'exemple d'Yves Saint-Vincent vaudrait d'être imité car il est tout le contraire de l'agriculteur dilettante, de l'ancien citadin qui joue plus ou moins à l'habitant pour impressionner la galerie.

C'est un dur, un réaliste, qui ne lésine pas sur les moyens. Il se considère avant tout comme un industriel qui doit produire et écouler sa production aux meilleurs prix sur des marchés qu'il lui faut découvrir et exploiter lui-même, sans trop compter sur l'aide des organismes officiels et des gouvernements. Voilà, en bref, la philosophie agricole qu'il prône et voudrait bien répandre à travers tout le Québec. Quand la majorité des cultivateurs québécois seront pénétrés de cette philosophie, dit-il, notre agriculture "commencera à sortir du bois".

Mais comment a-t-il réussi personnellement à s'imposer en peu de temps dans un secteur hautement spécialisé et concurrentiel? Son explication est à la fois simple et logique. A fréquenter les expositions, il s'aperçut bien vite que les propriétaires de troupeaux de bêtes de race, millionnaires pour la plupart, laissaient à des employés le soin de s'occuper de leurs bêtes. Il résolut donc — d'ailleurs il n'avait pas beaucoup le choix — de veiller lui-même au soin de ses bêtes, mettant ainsi en pratique le dicton bien connu: "L'oeil du maître

engraisse — et surtout embellit — le bétail". Procédé infaillible qui lui valut à peu près tous les succès remportés jusqu'à présent.

SAUTER LES CLÔTURES

Parmi les qualités personnelles qui ont sans doute grandement contribué à son succès, il y a chez Yves Saint-Vincent beaucoup d'entregent, conjugué avec un certain sens du show et de la publicité, on pourrait même ajouter: des relations publiques.

Ce qui le caractérise, c'est sa capacité d'affronter rapidement des situations difficiles et même souvent de les tourner à son avantage. Ainsi, il y a quelques années, devant le refus de certains grands intermédiaires d'acheter une dizaine de ses bêtes de boucherie, Yves Saint-Vincent eut recours à un grand moyen: la télévision. Accompagné en studio de l'une de ses plus belles bêtes d'exposition, il participa à une émission au cours de laquelle il put expliquer son problème et lancer un appel au public. Le résultat ne se fit pas attendre: en moins de trois jours il avait trouvé preneurs pour ses bêtes auprès de plusieurs petits bouchers! De 1970 à 1976, à trois reprises les organisateurs du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation de Montréal lui confiaient la tâche ingrate mais essentielle de responsable des installations et présentations animales de cette grande

manifestation agricole.

Dans l'esprit de notre ancien sapeur-pompier devenu grand éleveur de bovins devant l'Éternel, pour l'agriculteur, "sauter les clôtures", c'est d'abord aller voir ailleurs ce qui se fait afin d'en tirer des enseignements utiles pour sa gouverne, mais aussi en vue de faire mieux connaître le Québec à l'étranger. Sous ce rapport, le travail qui reste à accomplir est immense, affirme-t-il. A vrai dire, selon lui, il est à peine entamé. Personnellement, de sa propre initiative, il a donné l'exemple puisqu'au cours des trois dernières années seulement il a participé à une quinzaine des plus grandes foires agricoles internationales, non seulement au Canada et aux États-Unis, mais en Europe, notamment en France, en Angleterre et en Italie.

Il a pu observer sur place ce que l'on fait dans les grands pays industriels pour promouvoir l'agriculture, par les moyens de communication de masse les plus modernes et les plus efficaces. En possession d'une très riche documentation, il lui tarde maintenant d'appliquer ou plutôt d'adapter ces données à la situation agricole du Québec, à ses yeux très préoccupante sous bien des aspects.

Parmi les facteurs personnels qui font marcher Yves Saint-Vincent au pas de course vers l'avenir, on note un grand dynamisme, un irrépressible optimisme, en même temps qu'une capacité de vision et de prévision hors du commun.

Yves Saint-Vincent déplore qu'étant donné la qualité de notre actif agricole, le cultivateur québécois moyen ne soit pas en meilleure posture du point de vue économique. "Le malheur, dit-il, c'est que cet actif nous ne savons vraiment pas le valoriser, en définitive le monnayer au prix qu'il vaut. Le Québec possède sans doute l'un des meilleurs cheptels bovins au monde, mais qu'en fait-il? Trop souvent il le cède à vil prix à l'étranger. Ainsi, n'est-il pas paradoxal que ce fameux boeuf de l'Ouest que nous achetons ici à prix d'or

ne soit rien d'autre, en définitive, que le produit fini issu de veaux pour la plupart originaires du Québec? Ces veaux nés ici, pourquoi ne serions-nous pas capables de les élever et de les vendre nous-mêmes, au Québec et à l'extérieur? Cette proposition apparemment impossible, le pompier devenu éleveur la réalise avec succès lui-même sur sa propre ferme, depuis plusieurs années.

Selon Yves Saint-Vincent, ce qui manque le plus aux agriculteurs du Québec, ce sont de véritables associations spécialisées de producteurs, dynamiques, modernes, efficaces, qui prennent l'intérêt de leurs membres et ne pactisent pas avec le premier gros intermédiaire venu. Notre agriculture ne commencera vraiment à sortir de son marasme que le jour où les producteurs décideront de prendre leur sort en main et de ne pas trop compter sur l'aide extérieure, quelle qu'elle soit.

Quand, à l'exemple d'Yves Saint-Vincent, des centaines, voire des milliers de fermiers québécois se résoudront à sauter les clôtures (dans le meilleur sens du terme) notre agriculture aura de ce fait franchi une étape décisive.

HARRAP FRENCH AND ENGLISH DICTIONARIES

HARRAP'S New Shorter

FRENCH AND ENGLISH
DICTIONARIES

...tout simplement le meilleur
dictionnaire anglais-français
à moins de \$20

● Le dictionnaire qui contient près
de 100,000 mots:
Le Harrap's New Shorter compte 97,000
mots: 56,000 anglais et 41,000 français... la
langue anglaise comprenant plus de mots
que la langue française.

● Le dictionnaire qui vient d'être mis
à jour:
Jamais les langues n'ont évolué aussi
rapidement. Depuis 10 ans, le Harrap's New
Shorter a été remis à jour 7 fois.

Passez chez votre libraire et vérifiez vous-même
pourquoi plus d'un million d'exemplaires de

● Le dictionnaire qui prêche par
l'exemple:
Un mot ne peut être compris que dans son
contexte. Le Harrap's New Shorter regorge
d'exemples qui permettent de différencier le
sens de chaque mot. Il présente également
les canadianismes et les americanismes.

● Le dictionnaire qui se "lit"
facilement:
Non seulement le Harrap's New Shorter
utilise des caractères agréables à lire, mais il
indique pour chaque mot la façon dont il faut
le prononcer.
Harrap's New Shorter ont déjà été vendus à
travers le monde.

Le complet en un volume
ANGLAIS ANGLAIS-FRANÇAIS

Bordas

Aussi

NEW STANDARD
1ère partie. Français/anglais. 31.50
Volume 1 31.50
Volume 2 31.50

STANDARD
2e partie.
Anglais/français. 44.50

NEW SHORTER
Français/anglais. 11.50

NEW SHORTER
Anglais/français. 11.50

CONCISE
Français/anglais. 10.95
Anglais/français. 10.95

MINI POCKET
Français/anglais. 3.50
Anglais/français. 3.50

INFORMATIQUE
Français/Anglais. (à paraître) 27.50
Anglais/Français. 27.50

ARGOT
(plus expressions populaires
anglaises)
Français/anglais. 17.95

PAR JACQUES
BEAUCHAMP-FORGET

Un paquet de chips, ça n'a l'air de rien, mais il y a du mystère là-dedans.

On en mange des chips, on en mange... Et plus on en mange, plus on veut en manger. Vous savez sans doute pourquoi.

Les enfants, eux, peuvent en dévorer même après un copieux repas, si bien que vous vous demandez comment ils peuvent réussir pareil exploit, après le dessert encore!

Les chips, au fait, qui pensez-vous les a inventées? Inutile d'interroger vos encyclopédies, françaises ou anglaises: aucune d'elles ne répond à la question. La Bibliothèque municipale de Montréal, face au parc Lafontaine, est muette sur ce sujet. Aussi me suis-je rendu à la Bibliothèque nationale du Canada, rue Wellington, à Ottawa. Après avoir consulté les fiches-matières, j'ai demandé l'aide d'un préposé à la recherche. Rien.

Peut-être trouverais-je un indice dans l'archéologie linguistique. Dans son *Dictionnaire de la langue verte*, paru à Paris en 1886, Alfred Delvau parle de "frite" pour "pomme de terre frite" et ignore "chips". Le Larousse étymologique mentionne ce mot: "XXe s., pommes de terre frites, séchées à la vapeur; mot angl. signif. "copeaux". Le Petit Robert date le mot "chips" de 1925, mais attention! cette date correspond au premier emploi du mot dans la langue écrite en France. Par-dessus le marché, sa définition est incomplète.

Allons voir du côté des livres de recettes. Voici *La Cuisine raisonnée*, publiée en 1926: un manuel portant nihil obstat et imprimatur de l'archidiocèse de Québec, approuvé par le Comité catholique du Département de l'Instruction publique qu'a remplacé le ministère de l'Éducation. Les Dames de la Congrégation Notre-Dame y enseignent comment réussir les pommes de terre... Saratoga: "5 ou 6 pommes de terre, friture, sel. Couper les pommes de terre en tranches aussi minces que possible (Eureka! les voici les chips!). Laisser tremper dans l'eau froide une heure; refroidir parfaitement à l'eau glacée (N.B. — Le bain à l'eau froide, qui élimine l'amidon, ainsi que le refroidissement, c'est là le secret des frites et des chips légères, non collantes et plus digestes.) Egoutter et éponger dans un linge. Cuire en pleine friture: elles sont à point quand elles sont dorées. Les retirer du feu, les déposer sur un plat recouvert d'un papier, saler et servir très chaud." Faites ça et vous ne voudrez plus jamais manger de chips froides, parole de gourmand!

Les pommes de terre Saratoga... J'ai voulu imiter Claude Jasmin qui a trouvé dans un magazine de la Nouvelle-Angleterre le sujet de son dernier livre, *le Loup de Brunswick City* (Leméac): j'ai cherché du côté de nos voisins du sud. Les Dames de la Congrégation ont raison: les chips viennent de Saratoga, dans l'Etat de New York, à quelque trois heures par auto de Montréal.

Aujourd'hui, Saratoga Springs est une petite ville d'eau des Adirondacks avec 122 sources thermales, le plus vieux champ de courses des États-Unis et un centre d'art étonnant, demeure du New York City Ballet en juillet et de l'Orchestre Philharmonique de Philadelphie en août de chaque année. On y trouve aussi l'ancien château de Spencer Trask, qui a été la retraite dorée d'écrivains frappés par la Dépression de 1929, comme

Carson McCullers et Saul Bellow, et qui, sous le nom de Yaddo, accueille aujourd'hui des artistes tout le long de l'année. Au siècle dernier, dames et demoiselles se rendaient à Saratoga pour s'abriter du soleil de l'été dans des demeures victorienne, tandis que des gentlemen de toute espèce y menaient grand train, courtoisaiement les belles et jouaient ferme au plus ancien casino d'Amérique, dirigé par l'ex-champion de boxe poids lourd John Morrissey, gentleman gambler.

Un soir d'été de 1853, au restaurant *Moon's Lakehouse* sur le bord du lac Saratoga, le chef George Crum (Speck de son vrai nom) en a plein le dos d'un habitué de la maison particulièrement difficile: monsieur revient de son voyage annuel à Paris et exige des frites "comme seuls les chefs français savent les faire". Crum est passé maître dans l'art d'apprêter poisson et gibier: son métier, il l'a appris en partie d'un chef français. Crum, qui est d'origine indienne, est aussi un homme de caractère: chez lui, pas de passe-droit, premier arrivé, premier servi. Le commodore William H. Vanderbilt a déjà attendu une heure avant d'obtenir une table pour lui et ses invités. Le magnat des chemins de fer Jay Gould a fait la queue plus longtemps encore. Crum décide donc d'éblouir son client en lui servant

de minces rondelles de pommes de terre, transparentes à souhait et salées à point. Le client est enfin comblé. C'est l'enchantement dans la salle. La découverte du chef devient vite le succès de la maison. La renommée des "Saratoga Chips" se répand à travers le pays. Si bien que George Crum quitte l'établissement de Carry Moon pour fonder son propre restaurant de l'autre côté du lac.

Voilà ce que raconte la version la plus populaire. Mais à la bibliothèque de Saratoga, en fouillant dans de vieux numéros du journal du pays, *The Saratogian*, vous découvrirez que c'est en fait la belle-soeur du chef indien, Mme Katie Weeks, qui trouva par hasard la nouvelle façon de cuire les pommes de terre, alors qu'elle travaillait comme pâtissière sous les ordres de Crum. Comme il arrive souvent, c'est le patron qui profita de la découverte du subalterne qui, dans le cas présent, était une femme. Avis aux féministes.

Même si la haute cuisine n'accepte les chips qu'avec réticence, elles paraissent néanmoins à la table des riches Américains. Le prestigieux *White House Cookbook* en donne une recette. Les Dames de la Congrégation ont sans doute lu cet ouvrage avant de rédiger leur manuel qui reste, à mon avis, le meilleur livre de cuisine "canadienne" actuellement disponible en librairie.

C'est à un autre Américain, George Sleeper, que revient le mérite d'avoir commercialisé les chips. Il habite Nahant, la plage sise tout à côté de Boston. Quand il vend son commerce peu après 1890, les chips sont populaires dans le Massachusetts. Son successeur, *Boyd's Revere Beach Potato Chips*, agrandit l'affaire en livrant chaque jour des caisses de chips que les détaillants revendent à la livre ou en paquet. C'est ainsi que fut lancée l'industrie des chips dont le chiffre d'affaires annuel dépasse un milliard et demi de dollars rien qu'aux États-Unis.

A Saratoga, il y a des établissements de bains pour soigner l'arthrite, la bursite, la haute pression, les maladies de cœur... Gratuitement, vous boirez une excellente eau minérale, saline ou alcaline, l'une des meilleures eaux du

VOUS CONNAISSEZ LES POMMES DE TERRE SARATOGA?

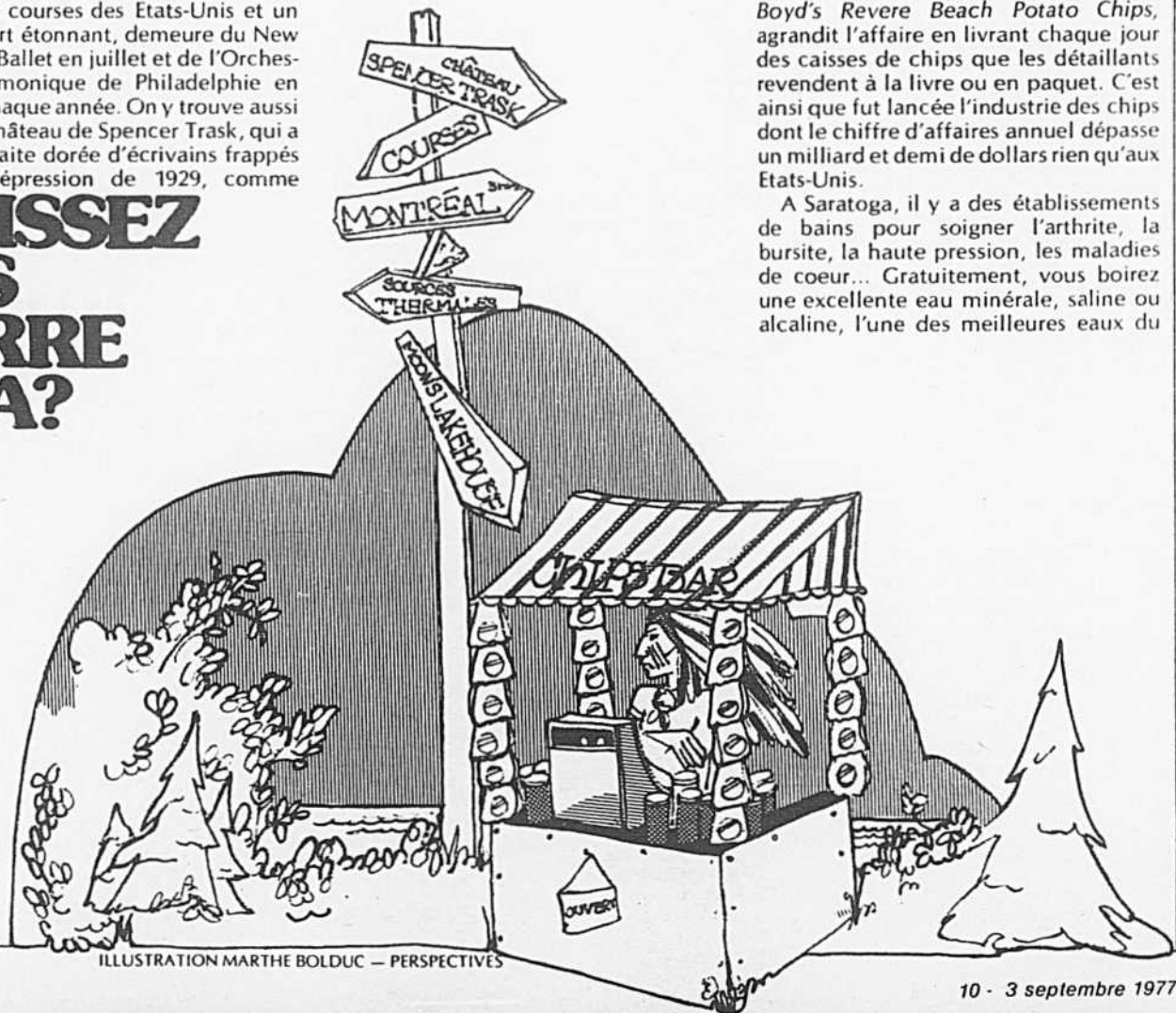


ILLUSTRATION MARTHE BOLDUC — PERSPECTIVES

monde. Vous trouverez des fontaines publiques en plein centre de la petite ville: la Harlthorn Spring (saline), la Peerless (alcaline), l'Old Red (surnommée "The Beauty Water" à cause de ses propriétés thérapeutiques dans les maladies de la peau), etc. Mais vous ne trouverez pas de pommes de terre Saratoga, au même titre qu'il semble impossible de déguster un filet de morue en Gaspésie ou des crevettes d'origine à Matane. Est-ce par la faute de l'industrie des chips?

Avec le temps, les chips se sont diversifiées. Amusons-nous à les classer. Selon l'ingrédient de base: chips à la pomme de terre, au maïs, naturalistes, à la noix de coco (importation de France), aux crevettes (cher); selon leur saveur: nature, sauce barbecue, vinaigre, fromage, ketchup, fenouil (dill

pickle), bacon, bacon et barbecue, oignon et crème sure, fromage nacho, taco, ginseng; selon leur forme: ordinaires, ondulées, triangulaires, tubulaires, annelées, gaufrées ou quadrillées; selon leur taille: ordinaires, pailles (ou juliennes), mini-chips; selon leur résistance: pour la trempette ou non.

Il y avait aussi les chips "bien élevées", selon la publicité télévisée d'un fabricant canadien, mais n'insistons pas sur cette qualité: on n'a jamais trop su ce que cela voulait dire.

Quelles chips choisir? Matière de goût sans doute. Impossible de demander l'aide du *Consumer Reports*: le fameux magazine américain revient sans cesse sur les jus d'orange et les détecteurs de fumée, mais il n'a pas encore daigné évaluer les chips en 42 ans de parution. La seule fois qu'il a offert un semblant de conseil à ce sujet-là, c'était pour donner les résultats d'un test entrepris par des élèves de 3e année d'une école de Newton Highlands (Mass.), dans sa livraison de juin 1977.

Les chips sont un mets démocratique. Aussi les livres de grande cuisine ne les mentionnent que pour accompagner les gibiers rôtis à l'anglaise. Par exemple, *Cuisine et vins de France*, l'ouvrage classique du prince élu des gastronomes, Curnonsky, présente en hors texte un faisán rôti pommes chips, mais il se garde bien d'en donner la recette.

Question de fait, quand on parle des chips, ce sont des linguistes qui le font avec science et considération: il n'y en

a plus que pour la linguistique, structurale ou horizontale. Ainsi, dans son livre récent, Louis-Paul Béguin monte en épingle le mot "croustille", "qu'on utilise maintenant au Québec au lieu de l'inélégante "patate chip" et qui, au XVIIe siècle, signifiait un léger repas". Jean-Marie Laurence aurait proposé "croustillettes". Gérard Dagenais est partisan de "chips", à l'exemple du Petit Larousse, du Petit Robert et de Gault et Millau.

Vous avez donc le choix linguistique de manger des chips, des croustilles ou des croustillettes mais si jamais vous êtes de passage à Londres et que vous voulez manger des chips, il vous faudra commander des *crisps*. Autrement, on vous servira de vulgaires patates frites!

adidas® pour l'action ...



pour la mode

Les athlètes de classe internationale choisissent les produits -adidas- pour leur qualité et leur confort. Ce sont des produits conçus pour la performance et la durabilité. C'est pourquoi vous obtiendrez toujours de meilleurs résultats avec -adidas-

Les spécialistes
tout-sport

Pour de plus amples renseignements,
adressez-vous à votre distributeur local.

adidas®



Du quêtaine enragé: le punk

PAR ALAN CARRUTHERS
Une anecdote veut que Johnny Rotten (Johnny le Pourri), chanteur dans un groupe rock anglais du nom de Sex Pistols, découvrant son blue-jean de rechange en lambeaux un soir en rentrant chez lui, l'ait rafistolé avec de grosses épingles de sûreté et se soit exhibé dans cet attirail au concert suivant. Cela se passait il y a deux ou trois ans, à Londres. Ainsi serait née la mode "punk", qu'on pourrait traduire par sale ou répugnant. Tout est donc devenu punk: comportement, musique et, bien sûr, vêtement. Cette mode semble répondre aux besoins d'une jeunesse prolétarienne qui redoute ou connaît déjà le chômage et qui s'ennuie. Ce qui est particulièrement vrai de la Grande-Bretagne où l'avenir paraît sombre et sans issue d'une population de près de 60 000 000 d'habitants entassée sur un territoire qui logerait six fois dans le Québec.

Ces jeunes n'arrivent plus à s'identifier aux idoles "pop" d'un récent passé — les Who, les David Bowie —, qui ont toutes largement dépassé la trentaine et passent leur temps à franchir les frontières pour échapper aux agents du fisc; des idoles qui jouent sur un matériel hors de prix une musique devenue terriblement élaborée; des idoles qu'on n'aperçoit que de loin au fond d'une salle immense.

N'ayant qu'une sono approximative mais une énergie démente et l'envie de semer la panique, les jeunes musiciens ont réglé la situation eux-mêmes, entraînés par les Sex Pistols qui ont forcé les portes et se sont imposés là où on ne les avait pas demandés. Chantant et jouant à l'avant-scène, les musiciens punks s'habillent comme leur auditoire. Tout costume leur paraît acceptable, surtout s'il choque et déconcerte.

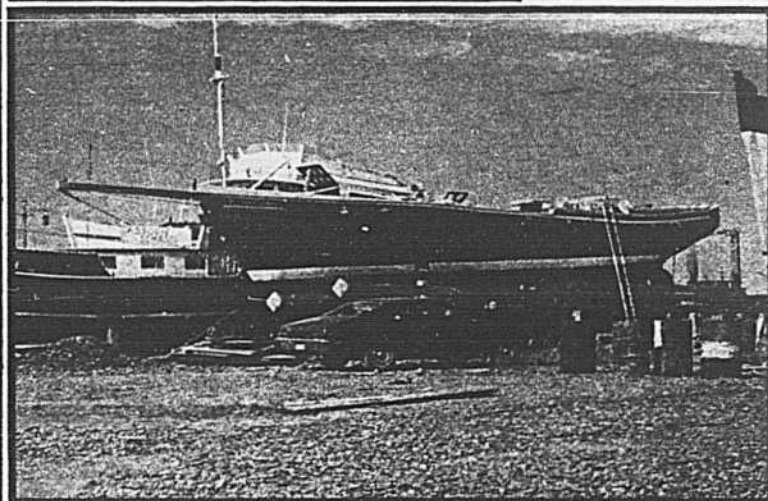
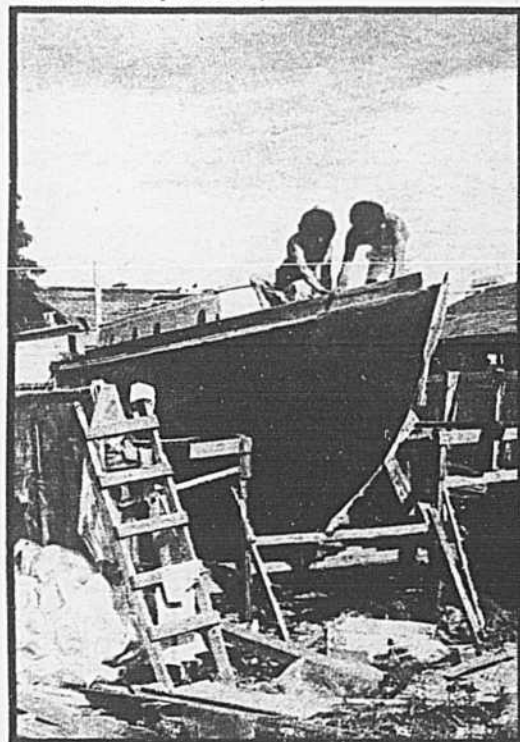
La mode "officielle" s'en est mêlée elle aussi et a adopté des idées nées d'abord de l'impécuniosité des musiciens. Les tissus déchirés tout exprès et une joaillerie d'origine utilitaire trouvent leur place dans la haute couture de New York ou de Paris (avec Paco Rabanne). Cette mode envahit à son tour Montréal, où l'on trouve déjà une boutique punk, bien que le principe premier du punk soit le bricolage. Des deux propriétaires de la boutique Yul Kitsch, rue Saint-Denis, à Montréal, l'un, Pierre Desrochers, s'est converti personnellement au punk. Mais son associé, Jacques Lamarche, préfère des conceptions tout à fait individuelles et s'élève contre les engouements qui habillent tous les jeunes de la même façon. Y compris les Punks, qui auront peut-être, un jour, envie d'autre chose... ●

Rêves en chantier

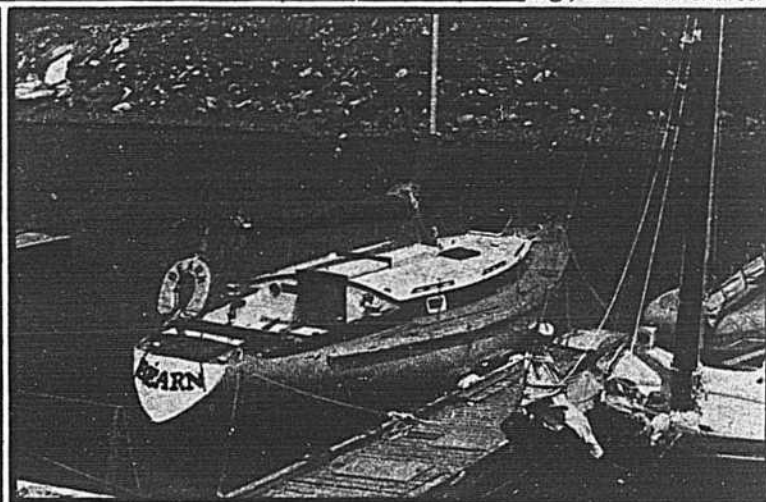
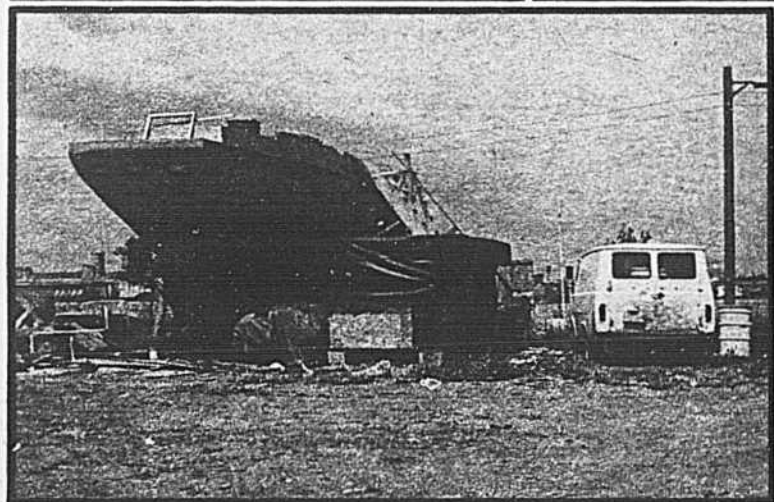
Avant de prendre le large sur le voilier construit de leurs mains, Jean, Henri, Yvon, Christine, Lorraine, Francyne, Jimmy et Léo en ont mis des années de patience et de dur travail



Photos Dominique Mauroy



Ci-contre, L'Exocet construit et habité par Jean et Christine; en haut, le Novynik qui loge Yvon, Francyne (et aussi Luc, Louise et... leur futur enfant); à gauche, Henri et Lorraine au travail sur la Cinquième Saison; ci-dessous, le Béarn de Léo; à g., le bateau-charter de Jimmy.



PAR JOHANNE TREMBLAY

Sur les bancs de l'école, un beau matin, ils fabriquent des bateaux de papier. Plus tard, sur le bord d'un étang, sur le rivage d'un lac, ils construisent consciencieusement des radeaux de branchages puis voguent doucement et imaginent quelque voyage. Lentement le rêve prend forme dans leur tête. Les magazines, les revues de bateaux s'empilent sur les étagères de leur bibliothèque, ils se mettent à dévorer des bouquins d'histoires vécues, d'histoires d'océan, puis des livres techniques. Un jour, la décision est prise: ils construiront un bateau, un vrai, le leur. Suite page 16

Le goût naturellement léger



La légèreté de la nouvelle TL n'a rien de commun avec la douceur des cigarettes actuelles.

Faite d'un mélange nouveau de tabacs légers, cueillis au moment même où ils sont à leur plus blond, c'est la première cigarette à vous offrir cette qualité exceptionnelle... un goût naturellement léger!

Pour les fabricants de la nouvelle TL, l'important ce n'est pas le filtre... c'est le tabac. Et c'est bien naturel!

La nouvelle "TL"

RÉGULIER ET KING SIZE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette. Régulier: goudrons 12mg, nicotine 0.8mg. King: goudrons 14mg, nicotine 0.8mg.

Rêves en chantier

Après jour, leur gigantesque rêve. Jean le dit, les autres le diront aussi: "Un bateau n'est jamais tout à fait terminé." Après huit ans de travail pour voir aboutir son rêve, Jean a ce regard tranquille du sage qui sait. La certitude du départ s'est gravée doucement, profondément, au fil des années. Son rêve de voyage est devenu plus fort que tout. Si fort que, confronté, il y a huit ans, à son épouse qui lui demande de choisir entre elle ou le bateau, Jean choisit le bateau. Il divorce.

Ils se nomment Jean, Henri ou Yvon, Christine, Lorraine ou Francyne, Jimmy ou Léo. Ils ont dans le sang ou dans le ventre un goût du voyage, une envie de partance, un rêve d'eau! Chez ces gens-là, on n'achète pas le rêve, on le fait! Ils construisent de leurs mains des bateaux à la convenance de leur rêve. Ils y mettent le temps, ils y mettent l'argent.

Ils sont ici ou là sur les bords du Saint-Laurent, sur une rive ou l'autre du grand fleuve, dans ces terrains vagues, loués ou achetés pour l'ébauche de leur rêve. Devant eux, des bateaux à moteur, des "cruisers" de luxe brillant, bien astiqués, amarrés aux quais des ports de plaisance. Tout un monde les sépare; les uns et les autres se côtoient sans se voir, ils ne se ressemblent pas.

Il flotte toujours un peu de poésie dans l'air lorsque l'on parle de bateaux, lorsque l'on évoque les voiliers. Pourtant les gens qui construisent des voiliers rencontrent des réalités moins poétiques. Les problèmes d'argent, le découragement, les contraintes familiales ou sociales font souvent du rêve un cauchemar. Le temps d'exécution se prolonge généralement au-delà de l'échéance espérée, la date du grand départ recule de mois en mois, d'année en année. Le rêve s'étirole parfois en chemin. Cela signifie pour certains l'abandon du bateau. Des rêves à moitié achevés gisent alors sur les chantiers au bord du fleuve, avec, inscrit sur la coque: "A vendre". Pourtant, certains rêves résistent contre vents et marées. Des hommes, des femmes tiennent le coup, veulent aller jusqu'au bout. Un jour, ils terminent leur voilier, ils prennent le large. Ceux-là refont, à rebrousse-temps, à contre-courant, les voyages des ancêtres; ils empruntent la route des héros et des pirates des livres de leur enfance.

UNE FEMME OU UN BATEAU

Jean et Christine sont de ceux qui s'accrochent. Ils ont 40 et 30 ans. En 1968, Jean commence la construction de son bateau. En 1977, il est toujours à le construire mais espère pour bientôt, pour très bientôt, le grand départ.

L'Exocet se dresse, énorme, presque effrayant de grandeur, ancré, peut-être enraciné après tant d'années, sur de solides piliers de bois. Jean et Christine vivent sur ce bateau, ils y dorment, ils y mangent. Tous deux figent, jour

Lorsque Jean rencontre Christine deux ans plus tard, il lui fait visiter l'ébauche de son oeuvre. Christine se souvient en souriant des paroles de Jean: "Toi, tu as l'air d'avoir de bon bras pour mon bateau." Depuis ce temps, Christine travaille aux côtés de Jean sur le voilier. Elle n'avait pourtant jamais rêvé auparavant de voyages ou de bateau: "C'était son rêve, pas le mien." Puis, doucement, tout doucement, elle se fait à l'idée du départ, elle partage le rêve, elle a soudain envie de prendre le large; comme Jean, elle a hâte de partir.

Pour Jean et Christine, les moments difficiles de toutes ces années semblent oubliés. Christine a vu longtemps dans cette embarcation une rivale exigeante. La jalousie s'était installée: "C'est pire qu'une maîtresse, et ça coûte plus cher! Et encore, une maîtresse, il aurait pu la laisser là, mais le bateau!..."

Les amis d'autrefois disparaissent peu à peu. Les copains d'hier ne comprennent pas cette vie que Jean et Christine ont choisie. Les amis, devenus agents d'assurance, ingénieurs ou avocats, travaillent derrière un bureau, possèdent une maison, la voiture de l'année. Ils n'ont plus beaucoup de choses en commun avec Jean et Christine. Les ponts se sont coupés d'eux-mêmes.

Jean travaille ici et là, prend des contrats de construction, enseigne la menuiserie. Il achète une voiture de cent dollars, ne possède aucun meuble. Tout l'argent gagné va à l'achat du matériel de navigation. Les seules dépenses extérieures sont réservées à la nourriture et à la location du terrain où se trouve le bateau-maison.

Si les parents craignent pour eux, si les amis d'hier les ont traités de fous parfois, Jean et Christine ont vécu pour eux seuls une expérience émouvante. Ils ont enfanté doucement, souvent dans la douleur, un magnifique rêve. Un jour, la Polynésie, les îles du Pacifique les verront peut-être oublier tout à fait ces huit années d'attente.

LA CINQUIÈME SAISON

Plus loin, sur le même chantier que Jean et Christine, Henri et Lorraine ont mis quatre saisons à construire leur voilier. Ils espèrent partir à la cinquième saison. Leur rêve jaune se nomme d'ailleurs *la Cinquième Saison*.

Henri, né en Bretagne, connaît la mer, les bateaux des amis. Les voiliers des autres, il s'en contente un temps. Mais, depuis l'enfance, il rêve de

posséder un bateau, le sien. Il veut le construire de ses mains. Un jour, il décide qu'il est temps de mettre son rêve à exécution. Des Antilles où il se trouve à l'époque, il vient vivre au Québec. C'est ici qu'il compte gagner l'argent voulu pour construire son voilier. Lorsqu'il arrive à Montréal, en 1974, Henri trouve du travail comme camionneur puis comme instructeur de navigation de plaisance avant de se faire embaucher pour divers contrats de travail plus ou moins importants. Tout ce temps il économise, avec toujours la même idée en tête: il rencontre un jour une Québécoise, Lorraine, qui comme lui rêve de voyages et économise pour partir vers un ailleurs imprécis.

Un jour de 1976, Henri aperçoit, dans un port de plaisance, une coque nue portant l'écriteau "A vendre". Il a le coup de foudre et achète, avec une partie de ses épargnes, le rêve inachevé d'un autre. Puis, de concert avec Lorraine, il fixe une date: dans un an, le bateau doit être terminé. Le départ doit se faire à l'automne 1977. Pour Henri, pour Lorraine, il n'y a pas de temps à perdre. Le rêve ne doit pas traîner en longueur. "Sinon, on ne part jamais." L'échéance fixée doit être tenue et elle tient.

Si Henri a imaginé, en son adolescence, construire un voilier en entier, s'il a aussi pensé, au départ, à un bateau beaucoup plus grand que la Cinquième Saison, il se résigne aujourd'hui à un rêve plus réaliste. Son idéal était trop vaste pour ses moyens réels; alors il se contente d'un bateau plus petit, qui lui permettra de voir venir plus vite l'échéance d'un rêve qui ne pouvait plus attendre.

Henri ne s'est pas embarqué dans une galère. Pourtant, un bateau, même la coque déjà faite, demande encore beaucoup de travail. C'est ce que fait Henri depuis un an. Au début, il ne travaille que soirs et week-ends puis, en février, lui et Lorraine se mettent à l'oeuvre à plein temps. En juin, ils quittent leur appartement, donnent aux parents et amis les choses qu'ils considèrent dorénavant inutiles. Ils s'installent sur leur bateau en chantier. Ici, ils n'ont plus ni téléphone, ni électricité, ni logement à payer. Ils n'ont de déboursés à faire que pour la nourriture et la location du terrain au port de plaisance.

Henri croit que la plupart des rêveurs ne connaissent pas la quantité de travail, de sacrifices et d'argent qu'exige la construction d'un bateau. Beaucoup de voiliers échouent avant même d'avoir touché l'eau. La Cinquième Saison sera de ceux qui partent. Destination: Antilles, puis Pacifique...

AVENTURE ET AFFAIRES

Jimmy ne s'en cache pas: il construit un voilier en vue d'en faire une affaire. Il compte promener dans le Sud des touristes en mal de partance, il veut faire du "charter".

Jimmy ne mêle pas sentiments et voilier, il est réaliste et rationnel: "Avec du sentiment, t'auras jamais de bateau. Il y a des tas de sentiments à vendre sur le bord du fleuve." Jimmy a justement acheté l'année dernière un de ces sentiments, une de ces coques abandonnées. Il a obtenu d'un rêveur dépité une coque gigantesque, pour le tiers de son prix normal. Il prolonge le rêve d'un autre et en fait son affaire. Tandis que son frère noue déjà contact avec des agences de voyages pour trouver les clients du charter, Jimmy, lui, construit et aménage le bateau.

En attendant le départ, prévu pour le printemps prochain, il travaille, mange et dort à bord: "C'est plus commode." Même si, à part la coque, ce qu'il reste à construire coûte très cher, Jimmy ne semble pas connaître de réels problèmes financiers. Pour arriver au bout de son projet, il doit pourtant faire des compromis, laisser tomber des tas de choses. Il sacrifie vêtements, sorties et femmes. Plus tard il dira: "75 p.c. des fausses couches de bateaux sont dues à des femmes."

Si froidement déterminé semble-t-il être dans ce projet de charter, Jimmy rêve pourtant de faire un jour le tour du monde. Pour le moment il cherche tout simplement à concilier son besoin de faire de l'argent et son goût de l'aventure.

EN LIBERTÉ SUR LE FLEUVE

Petit garçon, Léo habitait derrière le port de Montréal. Il traversait le pont pour se baigner sur l'autre rive du fleuve. De là, il voyait mieux les bateaux. Plus tard, durant la guerre, il s'engage dans la Marine. Lorsqu'il revient, son goût de la mer et de l'aventure est disparu. Il ne lui reste qu'un intérêt toujours plus vif pour les bateaux. Il en construit un, le garde cinq ans, puis le vend. Il s'occupe ensuite d'un club nautique.

Native de Saint-Pierre-et-Miquelon, l'épouse de Léo ne peut concevoir la nécessité d'un bateau que pour le travail en mer. Elle a vu son père, ses frères, oncles et cousins partir pour la pêche. Là-bas, le bateau sert au travail et non à la navigation de plaisance. Pour l'épouse de Léo, le bateau est dangereux: ces mêmes père, frères, oncles et cousins sont sortis, un jour, en mer et ne sont jamais revenus...

Pourtant, Léo a baptisé son voilier *le Béarn*, du même nom que le bateau du père de son épouse. Léo semble tranquille, il connaît la vie sur la mer, il n'a plus besoin d'aller voir. Le fleuve le contente. Sa satisfaction, il la trouve dans la fabrication du voilier et non dans le voyage.

BIENTÔT CINQ À BORD

De quatre copains du début à avoir construit ensemble quatre coques, il ne reste qu'Yvon pour le grand départ. En cours de route, depuis sept ans, les autres ont vendu soit la coque seule, soit le bateau entier une fois terminé.

A trente-trois ans, Yvon réalise un rêve vieux de dix ans. Ce rêve, il n'est pas fait tant de bateaux ou d'océans que de voyages. Yvon ne connaît pas la mer et n'a jamais navigué. Un jour, il choisit pourtant de se construire un

voilier. Il croit que c'est le meilleur moyen de concrétiser à peu de frais son goût du voyage.

Après sept ans de travail, "par bourrées", il termine un Novnyk magnifique. Il résoud ainsi à la fois le problème du logement et celui du "voyagement". Le bateau maintenant terminé, en instance de départ, ancré dans les eaux du fleuve, aura finalement été, selon les aveux mêmes d'Yvon, le choix de "voyage à peu de frais" le plus dispendieux. Malgré tout, Yvon et sa femme Francyne sont allés jusqu'au bout.

Il y a un an, Luc, frère d'Yvon, et Louise, soeur de Francyne, décident de faire partie de l'équipage. Ils aident à l'appareillage et vivent sur le bateau avec Yvon et Francyne. Luc et Louise attendent un enfant mais partiront quand même avec le bébé.

Pour Yvon, le départ, c'est "quelque

chose qui doit arriver". Alors tous les cinq partiront vers l'Australie. Le grand départ se fera bientôt.

* * *

Peu importe que ces voiliers soient de bois, d'acier ou de ferro-ciment, ils appartiennent déjà à un monde différent de celui que l'on touche avec ses mains. Ceux qui les construisent bâtissent des rêves...

Sans même être partis, tous ceux-là et bien d'autres ont déjà largué les amarres. Se mettre à construire un rêve, aussi dispendieux que puisse l'être un voilier, c'est déjà se couper de la vie à terre, c'est vivre autrement.

Ceux-là qui ont construit des voiliers se sont engagés totalement, souvent durant plusieurs années, dans un rêve qui, au bout du compte, s'avère incertain. Certains d'entre eux reviendront peut-être, après une première tempête en mer, désillusionnés. Car, malheureusement, ce n'est pas parce qu'on construit un bateau que l'on devient marin. La mer est aussi exigeante que la terre, à sa manière. Elle ne demande pas de payer le rêve en argent mais en force d'âme et de corps.

Pour ceux qui passeront l'épreuve sans cauchemar insurmontable, le rêve, alors, deviendra réalité.

Consultez votre constructeur au sujet du Système de Super-Isolation...l'économiseur permanent de chaleur et d'argent!

"Des nattes sont utilisées à l'extérieur!" des murs pour la Super-Isolation ... ainsi qu'une couverture bleue de STYROFOAM SM sur l'intérieur

"La charpente de votre maison est entièrement isolée, donc, pas de pertes de chaleur par les vides!"

"Vous économiserez sur le chauffage tant et aussi longtemps que vous habitez votre nouvelle maison!***"

"S'il n'est pas bleu, ce n'est pas du STYROFOAM SM."*

CETTE MAISON DE QUALITÉ EST

SUPER-ISOLÉE AVEC LE REVÊTEMENT ISOLANT STYROFOAM*

***Ecrivez à Dow Chemical of Canada Limited, 1 Place Ville Marie, Montréal H3B 2C1 et demandez votre brochure détaillée qui vous démontrera comment la Super-Isolation peut vous faire économiser.

DOW DOW CHEMICAL OF CANADA, LIMITED

*Marque déposée de The Dow Chemical Company



Meilleurs souhaits de Mothercare/Grande-Bretagne!

Mothercare.

Nous l'avons inventé rien que pour vous, votre bébé et vos enfants jusqu'à 10 ans.

Nous sommes spécialistes dans ce domaine, avec de 180 magasins en Grande-Bretagne et en Europe. Et vous pouvez en profiter maintenant, grâce à Mothercare par la Poste. Vous trouverez tout ce qu'il vous faut dans notre catalogue gratuit de 228 pages. Pour vous-quand vous êtes

enceinte-pour votre nouveau-né et vos enfants jusqu'à l'âge de 10 ans! Les produits Mothercare sont réputés pour leurs idées géniales et pratiques-vêtements, jouets, et spécialement les articles de sécurité-dont beaucoup sont nos propres inventions.

Demandez donc notre catalogue. Prenez le temps de le consulter à votre aise, pour découvrir le monde merveilleux de Mothercare.

Nous rembourserons bien sûr tout article commandé dont vous n'êtes pas entièrement satisfaite. En n'oubliez pas qu'avec le taux de change actuel, il est très intéressant d'acheter en Angleterre. Nous acceptons les cartes de crédit représentées ci-dessous.



Mothercare® par la Poste

GRATUIT! Commandez maintenant le nouveau catalogue en couleurs automne/hiver de 228 pages.

Mothercare Limited, Department Q.A., P.O. Box 145,
Cherry Tree Road, Watford, Herts. WD2 5SH, Angleterre

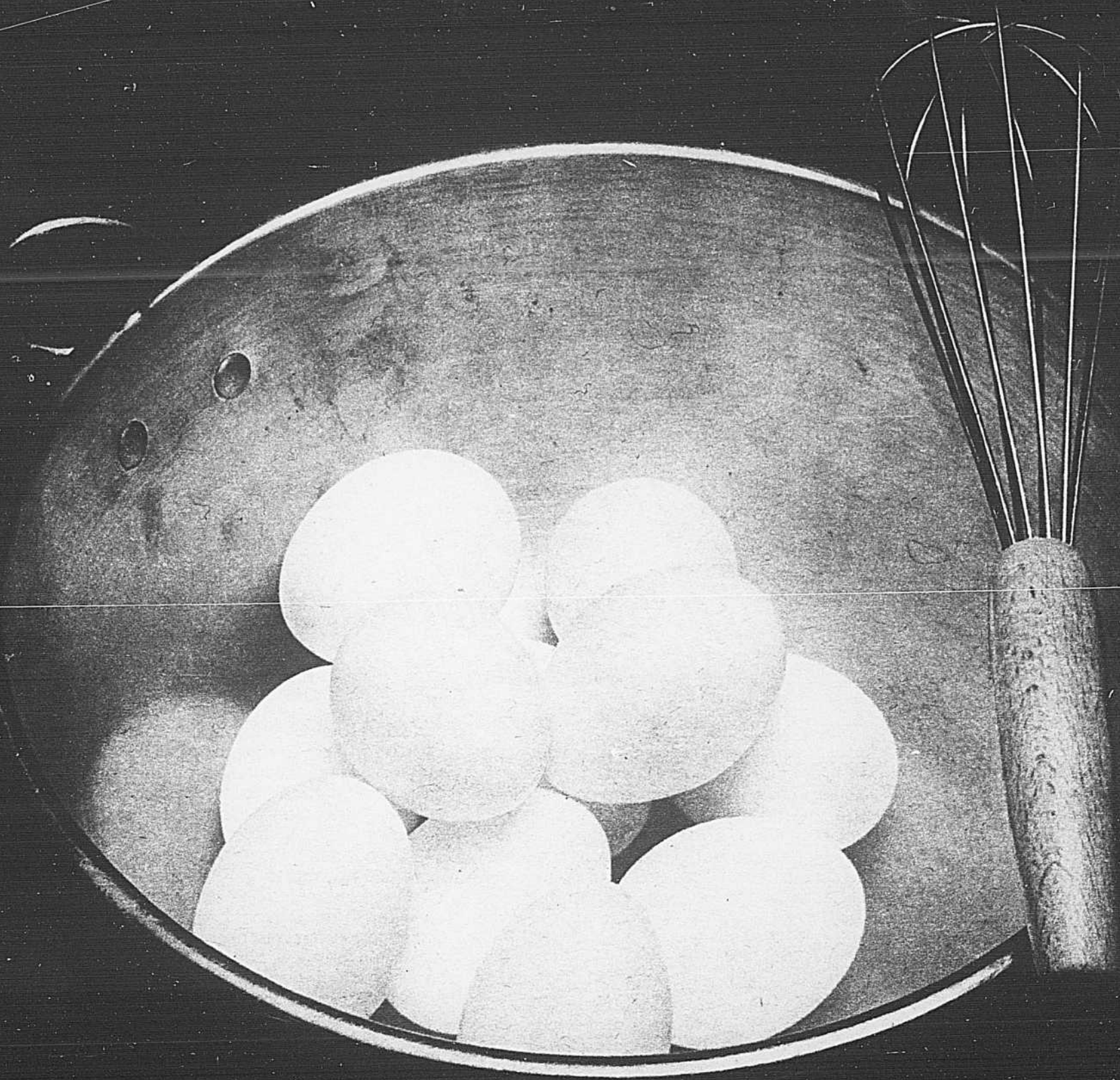
Nom
(MAJUSCULES S.V.P.)
Adresse



FD



LAZIERE



L'école de cuisine de Margo Oliver **41^e leçon:**
les meringues

L'école de cuisine de Margo Oliver **4^e leçon:** **les meringues**

Les meringues sont de deux sortes. Il y a celles, toutes gonflées mais tendres, que l'on étale sur les tartes — au citron, par exemple — ou sur les poudings. Mais il y a aussi les meringues fermes, croquantes dont on fait des bases de tortes, de tartes, de desserts individuels ou que l'on façonne en bouchées pour servir comme petits fours.

De quoi sont faites les meringues, tendres ou croquantes? D'une neige de blancs d'œufs battus avec du sucre, habituellement cuite. Il semble impossible qu'on réussisse aussi simplement une foule de desserts et des friandises aussi délicates mais c'est ainsi.

L'ÉQUIPEMENT

Si vous possédez le grand bol de cuivre et le fouet que les livres de recettes français recommandent toujours pour battre les blancs d'œufs, utilisez-les. Le cuivre agit sur les blancs et les fait gonfler davantage. Mais j'ai fait des meringues tant et plus avec un bol ordinaire et un batteur rotatif; elles étaient toujours parfaites. Si le batteur n'est pas sur pied, il faut le promener un peu dans le bol, tout en battant. Tous les ustensiles utilisés doivent être libres de toute trace d'un corps gras sinon les blancs ne lèveraient pas bien. Pour cette raison, certains bols de plastique, qui absorbent un peu l'huile et la graisse, ne conviennent pas pour la préparation des meringues. A part le bol et le batteur, peu d'ustensiles sont nécessaires. Mentionnons une spatule de caoutchouc, une grande cuillère et, si l'on fait des meringues croquantes, du papier brun épais et des plaques à biscuits. Une seringue à pâtisserie, une poche à douille ou une presse à biscuits sont utiles.

LES INGRÉDIENTS

Comme nous l'avons dit, le blanc d'œuf et le sucre sont les ingrédients de base de toute meringue. On ajoute quelquefois de la crème de tartre aux blancs, en les battant, pour rendre la neige plus stable. Autant que possible, utilisez du sucre granulé très fin, qui se dissout mieux. Il est plus facile de séparer les jaunes des blancs quand les œufs sont bien froids mais les blancs montent plus rapidement et atteignent un volume plus considérable quand on les laisse d'abord se réchauffer à la température de la pièce. On peut relever les meringues d'une pincée de sel et d'un peu de vanille.

LES MERINGUES TENDRES

Cette sorte de meringues s'utilise surtout sur les tartes, les tartelettes et les poudings. Les ingrédients sont les mêmes que pour les meringues

croquantes mais employés dans des proportions différentes. Pour les meringues tendres, on compte habituellement 2 cuil. à table de sucre pour chaque blanc d'œuf. Voici une recette de meringue pour couvrir les tartes de dimensions les plus courantes.

TARTE DE 8 POUCES DE DIAMÈTRE

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
¼ de cuil. à thé de crème de tartre
¼ de tasse de sucre
¼ de cuil. à thé de vanille (facultatif)

TARTE DE 9 POUCES

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
¼ de cuil. à thé de crème de tartre
½ de tasse de sucre
½ cuil. à thé de vanille (facultatif)

Battre les blancs d'œufs, auxquels on aura ajouté le sel et la crème de tartre, jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Ajouter le sucre, 1 cuil. à table à la fois, en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante et le sucre complètement dissous. (Frotter un peu du mélange entre les doigts. Si on sent de petits cristaux, le mélange n'est pas suffisamment battu. Si le sucre n'est pas bien dissous, il y aura des bavures de sirop sur la surface de la meringue cuite. Ne pas battre, toutefois, jusqu'à ce que la meringue perde son apparence brillante. Si elle devient terne, elle ne sera pas tendre et fondante une fois cuite.) Ajouter la vanille, en battant.

Etendre la meringue sur le dessus de la tarte, déjà remplie de sa garniture bien chaude. (La chaleur de la garniture contribue à cuire le dessous de la meringue.) Avec la pointe d'un couteau ou le bout d'une cuillère, faire de jolies marques dans la meringue, en forme de tourbillon par exemple, et la bien joindre à la croûte, tout autour, pour l'empêcher de rétrécir pendant la cuisson.

Cuire au four, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les arêtes des tourbillons soient délicatement brunies. (Il faut cuire suffisamment pour empêcher la meringue de suinter et de rétrécir mais ne pas trop cuire car alors la meringue serait dure et difficile à couper.) Laisser refroidir à la température de la pièce, à l'abri des courants d'air.

LES MERINGUES CROQUANTES

Ce sont les meringues qu'on utilise pour faire des coquilles ou des croûtes qu'on garnit de fruits, de crème pâtissière, de crème fouettée ou de crème glacée. On utilise beaucoup plus de sucre que pour les meringues tendres, c'est-à-dire habituellement 1 tasse pour 3 blancs d'œufs.

PETITES COQUILLES

3 blancs d'œufs
¼ de cuil. à thé de crème de tartre
1 tasse de sucre

Chauffer le four à 275°F. Couvrir une grande plaque à biscuits de papier fort. Battre en mousse les blancs d'œufs, auxquels on aura ajouté la crème de tartre. Ajouter le sucre, 1 cuil. à table à la fois et en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

Faire, sur le papier dans la plaque, de 6 à 8 petits amas, en utilisant environ ½ de tasse de meringue pour chacun. Avec le dos d'une grosse cuillère, faire une dépression au centre de chaque amas. Si on le préfère, utiliser une presse à biscuits ou une poche à douille. Pousser la meringue sur le papier en faisant d'abord des ronds pleins. Pousser ensuite la meringue en cercle sur les ronds, tout autour, pour faire les bords des coquilles de la hauteur désirée.

Cuire au four 1 heure. Eteindre le feu et laisser refroidir les meringues dans le four.

Envelopper les meringues, lâchement, dans du papier ciré et les ranger dans une armoire. Ne pas les envelopper serré ou les mettre dans une boîte fermant hermétiquement car elles ramolliraient.

Remplir les coquilles de crème glacée, de fruits ou de sauce, au moment de servir. (De 6 à 8 portions)

LA MERINGUE ITALIENNE

On utilise les mêmes ingrédients que pour les meringues précédentes, sensiblement dans les mêmes proportions que pour les meringues croquantes. Mais le sucre est transformé en sirop avant d'être ajouté, très chaud, aux blancs d'œufs battus. Et c'est la chaleur du sirop qui cuit peu à peu la meringue. Cette meringue ressemble beaucoup à une glace bouillie. On l'utilise souvent, sans la cuire, sur gâteaux, tartes ou poudings. On l'ajoute aussi quelquefois aux sorbets pour les rendre plus légers. On peut aussi ajouter du sucre en poudre à cette meringue et la cuire au four. On obtient des meringues croquantes d'un goût fin et qui semblent rester fermes plus longtemps que les meringues croquantes dont nous avons parlé précédemment.

MERINGUE ITALIENNE TENDRE

½ tasse de sucre
3 cuil. à table d'eau
1 pincée de crème de tartre
1 blanc d'œuf
Parfum

Mêler le sucre, l'eau et à la crème de tartre dans une petite casserole; chauffer, à feu bas, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Régler le feu au plus fort et cuire jusqu'à pleine ébullition. Laisser bouillir alors, sans brasser, jusqu'à ce que le sirop forme des fils au bout des dents d'une fourchette ou jusqu'à 242°F au thermomètre à bonbons.

Battre le blanc d'œuf en neige ferme. Verser le sirop bouillant dans la neige, en filet et en battant constamment au batteur rotatif. Battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Parfumer, d'une essence ou d'une liqueur, et utiliser pour recouvrir gâteau ou tarte.

MERINGUE ITALIENNE CROQUANTE

1 tasse de sucre
½ de tasse d'eau
4 blancs d'œufs
1 cuil. à thé de vanille
1 ¼ tasse de sucre en poudre tamisé

Chauffer le four à 275°F. Graisser et enfariner une grande plaque à biscuits. Mêler le sucre et l'eau dans une petite casserole. Chauffer à feu vif, en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire bouillir vivement, sans brasser, jusqu'à ce que le sirop forme une boule dure quand on en verse quelques gouttes dans de l'eau froide ou jusqu'à 250°F au thermomètre à bonbons.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics au bout des batteurs. Ajouter le sirop bouillant, en filet, en battant constamment à la grande vitesse d'un malaxeur électrique. Battre jusqu'à ce que la meringue garde un peu sa forme quand on la remue à la cuillère. Ajouter la vanille, en battant. Incorporer le sucre en poudre.

Déposer la meringue sur la plaque comme nous l'avons expliqué plus haut pour les meringues croquantes. Cuire au four, 40 minutes ou jusqu'à ce que les petites meringues soient légèrement brunies et fermes au toucher. Les retirer de la plaque et les laisser refroidir sur des clayettes. Remplir de crème glacée, de fruits ou de sauce, au moment de servir. Dans deux semaines, soit le 17 septembre: autres recettes de meringues.



Pepto-Bismol*
pour un soulagement efficace.

INDIGESTION

*Marque Déposée Norwich Pharmacal Co. Ltd. Paris, Ontario

NE VOUS OFFREZ PLUS DES REPAS MONOTONES!

CUISINE POUR TOUS LES JOURS de Margo Oliver vous facilitera la tâche. Des recettes faciles et économiques, conçues spécialement pour des plats de tous les jours.

Vous recevrez en plus, gratuitement des Editions Optimum, un magnifique tableau des coupes de viande que vous pourrez garder même si vous retournez le livre. Seulement \$8.95.

Postez le coupon à:

Les Editions Optimum,
C.P. 4090 Place d'Armes,
Montréal, P.Q. H2Y 3M1.

- Facturez-moi plus tard (plus 60% de frais d'expédition).
 Chèque ou mandat ci-inclus payable aux Editions Optimum (l'éditeur assume les frais d'expédition).
 Portez à mon compte ChargeX ou Master Charge (plus 60% de frais d'expédition).

Nom _____

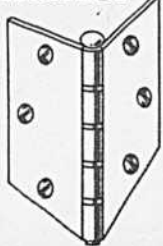
Adresse _____ App. _____

Ville _____ Prov. _____

Signature _____

L'huile 3 en 1

enraye les grincements.



Chefs universels sur timbres étrangers



Collection de haute valeur seulement 10c 45 timbres de poste authentiques représentant 40 chefs de file — les héros, les méprisables — Napoléon, Hitler, Churchill, César, etc. Choisis de pays étrangers la Chine, l'Égypte, Monaco et autres. On vous offre cette précieuse collection pour 10c ainsi qu'un catalogue illustré de 40 pages où vous trouverez de merveilleuses aubaines. De plus, une variété de timbres sur approbation. Après un examen soigné, faites votre choix; achetez plusieurs timbres ou aucun et retournez les autres. Ce service peut être annulé n'importe quand. Expédiez votre 10c... dès aujourd'hui. H.E. Harris & Co., Inc., Dépt. WL-80, Boston, Massachusetts 02117 U.S.A.

perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 • Tél. 282-2224

Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

Directeur adjoint

Jean Bouthilllette

Directeur artistique

Pierre Legault

Rédaction

Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Adrien Robitaille

Photographe

Denis Plain

Secrétariat

Gisèle Payant

Service artistique

Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président

Paul-A. Audet

Vice-président

Charles d'Amour

Secrétaire

Guy Pépin

Trésorier

Gaston Vachon

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. 282-2120

ISSN 0380-6790

60 Mètres



MÈTRES CHEZ NOUS!

NOTE DE LA REDACTION — L'adoption du système métrique par la police ainsi qu'une enquête accusant nos policiers d'accomplir des tâches que pourraient exécuter des civils à salaire moindre ont semé la consternation chez les défenseurs de l'ordre, et l'état-major s'est réuni d'urgence. Grâce au système d'écoute électronique de notre rédacteur — que les policiers n'ont pu trouver encore —, nous pouvons publier en primeur l'essentiel de cette rencontre au sommet.

CHOEUR DES POLISSES: Aïe! cheuf, y nous z'écoeuront encore et pis là c'est loin d'être le temps: on est assez pognés avec l'élite et pis les mètres! Comment c'est que ça fait d'onces déjà un élite?

CHIEF: Trente-cinq onces et queues gouttes.

CHOEUR DES POLISSES: Ah! oui, c'est vrai. Quand qu'on vous le demande, ç'a donc l'air facile... C'tu vrai, cheuf, que va falloir se mettre à engager des civils pour empiler nos statistiques?

CHIEF: Enarvez-vous pas, les gars. Les civils peuvent pas empiler nos statistiques criminelles. C'tà nous autres à compter les meurtres, hold-ups, viols et autres menus crimes. C'est des chiffres légaux et judiciaires: on peut pas les laisser à des mains pas assermentées.

CHOEUR DES POLISSES: C'est pareil pour les accidents de la route: faut que les victimes soyent ben comptées. Verriez-vous ça, cheuf, un lundi matin où c'que les statistiques arriveraient pas avec le nombre de morts? Quand y'a des vies z'humaines z'en jeu, on rit pas... On voudrait aussi vous dire un mot au sujet des chauffeurs de taxi. C'est sûr qu'y vont refuser de se faire poigner les doigts par des civils. Jeux de mains, jeux de vilains, cheuf!

CHIEF: Les empreintes digitales des chauffeurs de taxi, on peut pas laisser ça à n'importe qui. Ça prend un oeil de polissee.

CHOEUR DES POLISSES: Y'a ben assez qu'on s'est fait voler les tickets par des femmes!

CHIEF: L'émancipation de la femme, les gars, on peut rien faire contre ça: c'est international.

CHOEUR DES POLISSES: C'est de valeur pareil parce que ça nous gardait en shape. Là quand on arrive pour écrire, on a les doigts ankylosés. Une chance qu'y nous reste nos guns pour faire marcher nos doigts. A propos du garage, cheuf, c'tu vrai qu'y

veulent z'enlever le caporal responsable?

CHIEF: Impossible, c't'un poste très stratégique.

CHOEUR DES POLISSES: C'est c'qu'on pensait. Faut queuqu'un de responsable pour tchéquer nos headlights et pis voir si notre cerise s'allume. A part de ça qu'y faut tanker en élite au lieu de tanker en gallons comme les civils. On risquerait de manquer de gaz. C't'un poste stratégique et métrique. Au sujet des mètres, cheuf, on aurait des p'tites questions à poser. On a beau se mettre à la table de conversion, on n'arrive pas à se convertir! Vous auriez-tu des tricks?

CHIEF: Quossé que vous voulez savouère?

CHOEUR DES POLISSES: Supposons qu'on suit queuqu'un et pis que notre speedomètre marque 90.

CHIEF: Faut l'arrêter et si y continue, faut sortir vos gans.

CHOEUR DES POLISSES: On sait ça, cheuf, faut l'arrêter en kilomètres. Comment c'est qu'on se convertit?

CHIEF: Rien de plus simple: vous regardez votre aiguille, vous multipliez par 100 et pis vous divisez par 60.

CHOEUR DES POLISSES: A c't'heure, supposons qu'y faut mesurer la longueur des traces de tires sur l'asphalte, comment c'est qu'on s'arrange? Y'a p'us de varge!

CHIEF: Comment c'est que y'avait de pouces dans les anciennes varges?

CHOEUR DES POLISSES: Euh... minute-là, ah! oui: trente-six pouces.

CHIEF: Vous multipliez par 10, vous divisez par quatre et vous ajoutez deux centimètres.

CHOEUR DES POLISSES: Le système métrique, y'a rien là, cheuf.

CHIEF: Si les Français sont capables, vous êtes capables, les gars.

CHOEUR DES POLISSES: On aurait un dernier problème. Dans le temps que nos bâtons de polisses mesuraient une varge, on vargeait, mais à c't'heure qu'y mesurent un mètre, comment c'est qu'on s'organise?

CHIEF: Pareil comme en France, les gars: au lieu de varger, vous allez métraquer!

CHOEUR DES POLISSES: C'est ben trop vrai. C'est pas pour rien que vous êtes cheuf, hein, cheuf? Ça veut dire que même avec le système métrique on va rester mètres de la situation?

CHIEF: Ben sûr... c'est rien qu'une question de sémantique, les gars.

CHOEUR DES POLISSES: Une question de quoi cheuf?



Player's

Légère



NI
TROP
FORTE

NI
TROP
DOUCE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Format King Size: "goudron" 17 mg, nicotine 1.3 mg. Format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 0.9 mg.

Si vous cherchez une occasion de faire
des p'tits profits par-ci et des p'tits profits par-là...

Rien de mieux
que de vendre
nos produits
par-ci par-là.



CARTES ET NOUVEAUTÉS OLYMPIA LTÉE
640, rue Cathcart, local 201, Montréal, P.Q., H3B 1M3.
Veuillez me faire parvenir, sans obligation de ma part,
votre catalogue gratuit et toutes les explications sur la
façon de gagner de l'argent.

NOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____

COMTÉ _____

PROVINCE _____ CODE POSTAL _____

P

Olympia

Stabiliser son budget, se permettre
des petits luxes, des petites folies, ouvrir
le rideau sur un avenir meilleur... Choisissez...
Olympia vous offre tout cela et agréablement aussi.

Lors de vos rencontres avec la parenté, les copains,
les compagnes de travail, laissez-les choisir dans votre cata-
logue Olympia, tous les articles qu'ils désirent. Il y en a des centaines.
Plus ils en choisissent, plus vous faites de l'argent. Simple, amusant et payant.

Soyez bien à l'aise quand vous remplirez votre coupon-demande d'information:
cela ne vous engage à rien et c'est gratuit. Vous serez étonnée de voir qu'il
renferme un grand nombre d'articles de qualité dont vous aimerez parler.

UN P'TIT-À-CÔTÉ PLUTÔT INTÉRESSANT!