


12 juillet 1975 Vol. 17, No 28

perspectives

LE QUOTIDIEN
DU SAGUENAY-LAC ST-JEAN



QUAND VIENT
LE TEMPS DE PRENDRE
SA RETRAITE...
PAGE 2



PHOTOS PIERRE CREVIER

PAR MARIE-THÉRÈSE RIBEYRON

A la retraite depuis neuf ans, M. Robert Deschamps vit heureux et serein. Son secret: ne pas arrêter. Il travaille une dizaine d'heures par jour et trouve encore les journées trop courtes pour tout ce qu'il tient à faire: soigner ses plantes, cultiver son jardin, entretenir sa maison et bricoler toutes ces petites choses qu'il n'avait jamais eu le temps de réaliser auparavant. Depuis sa retraite, il poursuit les activités qui étaient déjà les siennes entre ses heures de travail, sauf que maintenant il a le loisir de leur consacrer tout son temps.

"Ce n'est pas tout d'être heureux de prendre sa retraite, dit-il, encore faut-il en jouir."

Ce plaisir de la retraite, trop peu de retraités semblent en avoir trouvé le clef.

Monsieur C vient d'entrer à l'hôpital. Diagnostic: dépression. La cause probable? La perte de cet emploi à temps partiel qu'il occupait depuis sa retraite. Désespéré, il n'a pas tenu le coup.

Quant à monsieur V, depuis sa retraite deux ans plus tôt il se cherche désespérément un travail à temps partiel. "Il faut que je fasse quelque chose, dit-il, je suis incapable de rester à ne rien faire."

Pour certains, l'heure de la retraite représente un

drame; pour d'autres, la joie de se consacrer exclusivement à ce qu'ils aiment. Chez la majorité, toutefois, elle provoque un choc, comme l'exprimait récemment un policier en remettant l'insigne et l'uniforme qui avaient défini trente ans de sa vie.

"J'ai tout à coup senti que la porte se refermait, dit-il. Je n'étais plus un policier. J'étais devenu inutile. Je n'étais plus rien."

N'être plus rien.

Voilà la peur de ce directeur de banque qui avait décidé, un an plus tôt, de prendre sa retraite et qui, le moment venu, y a renoncé. Voilà aussi la crainte de tous ces travailleurs qui s'affolent dès qu'on vient leur parler de l'imminence de leur retraite.

Dans nos sociétés où la spécialisation a fragmenté la vie en étapes et en âges - il y a l'enfance, l'âge adulte et la vieillesse, cloisonnés de part et d'autre et avec crise à chaque passage -, le troisième âge est devenu synonyme de vieillesse, d'inutilité aussi, le travail ayant été dans la plupart des cas la seule valorisation de l'individu.

Il ne faut donc pas s'étonner si le retraité se sent vieux du jour au lendemain et croit sa vie finie le matin où sonne ses 65 ans, âge de la retraite de la majorité. Pourtant, il lui reste une moyenne de quatorze années de vie. Pour certains retraités, cette

moyenne augmente considérablement: les fonctionnaires fédéraux, par exemple, peuvent prendre leur retraite après 35 ans de service; les employés de Bell Canada, après 30 ans; les policiers de la Ville de Montréal après 25 ans. Dans ce dernier cas, un grand nombre quittent le service à 45-50 ans pour entreprendre une deuxième carrière.

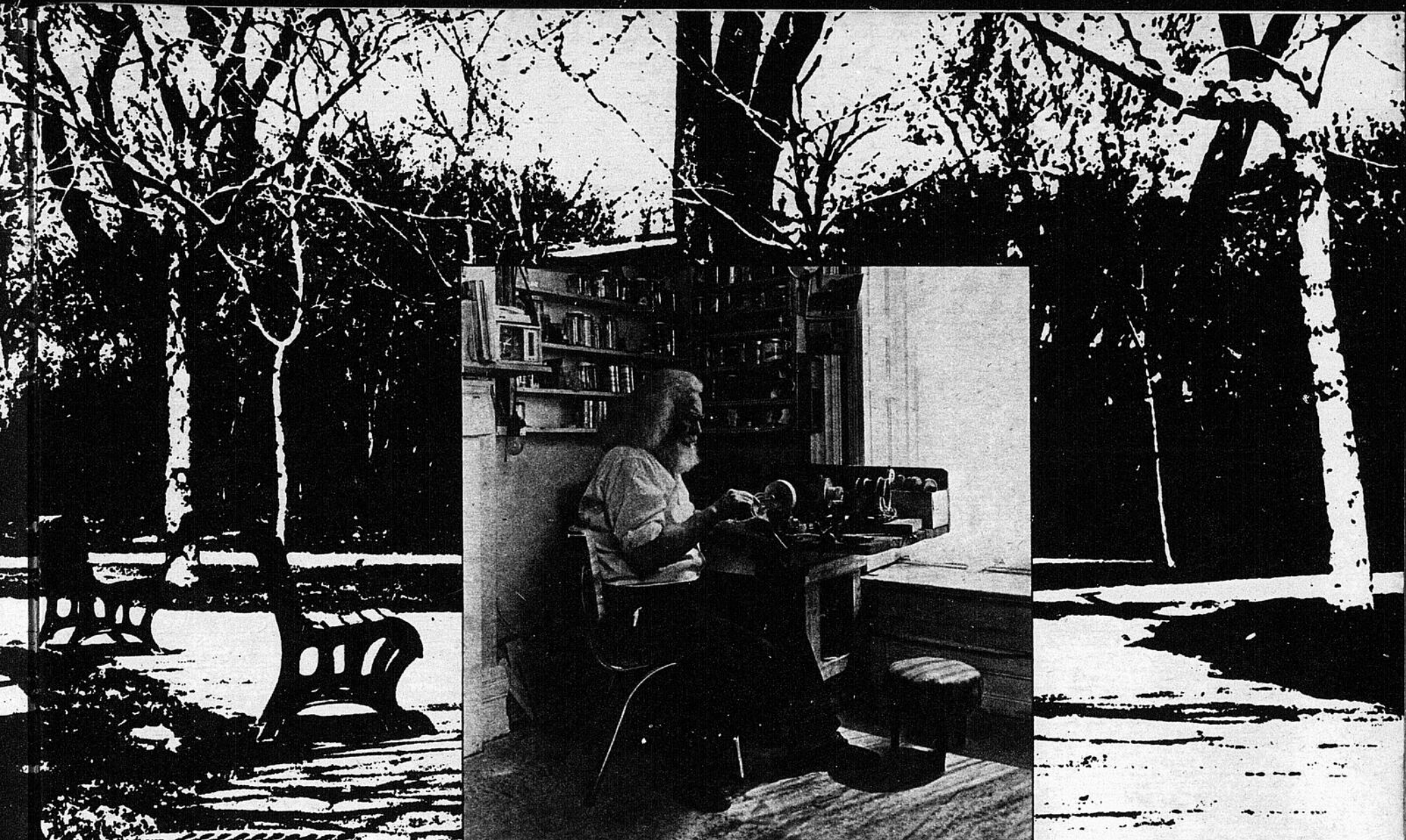
On peut facilement prévoir que la majorité des gens prendront leur retraite de plus en plus jeune. Depuis 70, la moyenne d'âge de la retraite baisse d'un an par année au Canada. Cela donnait en 72 une moyenne de 63, 2 ans.

Quoi qu'il en soit, la retraite arrive tôt ou tard, même si on s'était dit que c'était pour les autres, même si on avait toujours refusé de l'envisager, même si on avait fini par se croire indispensable. Et son arrivée laisse le travailleur d'hier démuné. Combien parviennent à recommencer une nouvelle vie du jour au lendemain?

Il y a monsieur M, camionneur:

"En sortant du travail, le dernier soir, je me suis dit: demain matin, il faut que je me fasse une roue neuve. Il faut qu'elle marche droit. Le lendemain matin, je me suis senti perdu. Je me suis dit: faut pas me laisser aller. Deux jours après, la roue était réparée: ça n'a jamais arrêté. Les premières semaines, la roue veut revirer, faut la redresser."

La p
matin
Les
tion
major
D'apr
de 65
alors
Cor
que s
leur n
de to
subit
C'e
psych
des p
ment
dit-il.
l'aspe
qu'il e
d'occ
à se p
de ce
sera-l
"O
travail



LA RETRAITE? LE TEMPS DE FAIRE CE QU'ON A TOUJOURS REMIS AU LENDEMAIN

La plupart des travailleurs sont pris au dépourvu le matin de la retraite.

Les préretraités s'inquiètent surtout de leur situation financière. Evidemment, pas à tort, puisque la majorité voient leur revenu diminuer considérablement. D'après Statistique Canada, 30 p.c. des couples de plus de 65 ans ont un revenu annuel de moins de \$4 000, alors qu'avant 65 ans leur nombre n'était que de 8 p.c.

Combien, toutefois, étant pourvus d'un revenu plus que suffisant, n'en restent pas moins calfeutrés dans leur maison à s'ennuyer? Coupés de toute distraction, de toutes relations, coupés de la vie, ils prennent subitement un "coup de vieux".

C'est d'ailleurs ce que constate le Dr Gilles Paul-Hus, psychiatre, qui s'est penché sur la question. "La plupart des personnes âgées ont envisagé la retraite uniquement en fonction d'une maison et de rentes viagères, dit-il. On pense à l'aspect matériel mais nullement à l'aspect psychologique. Beaucoup se figurent, à tort, qu'il est plus facile de vivre à 60 ans quand on n'a plus d'occupation qu'à quarante ou à vingt. On ne songe pas à se préparer psychologiquement à la vieillesse, à cause de ce mythe assez répandu selon lequel la vieillesse sera le temps où tous nos désirs seront comblés.

"On n'abandonne pas du jour au lendemain son travail et ses habitudes de vie pour dire: "Maintenant,

je commence à vivre." Celui qui n'a jamais joué au golf de sa vie ne peut pas commencer à 60 ans. S'il n'a pas de loisirs assurés à 40-50 ans, il en sera de même durant la retraite. Je l'entends dire: "Je vais faire du ski, collectionner des poissons rouges, cultiver des plantes", et je lui réponds: "Monsieur, c'est cette semaine, la semaine prochaine que vous devez commencer. Si vos seules activités du week-end consistent actuellement à regarder la télévision et à recevoir les enfants, dans dix, dans quinze ans il n'y aura toujours que la télévision, et les enfants ... qui viendront moins souvent."

Les gens se disent: "Je vais voyager, je vais lire", mais ils oublient qu'on ne voyage pas douze mois par année et qu'on ne lit pas quinze heures par jour.

Selon une enquête effectuée au département de sociologie à l'université de Montréal, plus les gens sont éduqués, mieux ils sont préparés psychologiquement et physiologiquement à la retraite.

Selon cette enquête, plus les gens étudient longtemps, plus ils continuent à participer à des sports et à s'adonner à des loisirs en dehors du travail, après quarante ans. Ils sont donc moins désemparés au moment de la retraite. Inversement, ceux qui ne font rien à part la routine de leur travail - même s'ils ont désiré ardemment le moment de la retraite -, ne

sauront pas comment s'occuper.

En juin 1974 avait lieu à Madrid le congrès du Centre international de gérontologie sociale. Vingt-deux pays avaient envoyé des représentants pour discuter de la préparation à la retraite.

Déjà quelques pays offrent effectivement à leur citoyens une préparation à la retraite. La Suisse, par exemple, où dans trois cantons des sessions de préparation à la retraite bien organisées sont mises à la disposition des communes, paroisses et entreprises.

Au Canada et au Québec, c'est l'entreprise privée qui a pris cette préparation en main. Dès 1971, M. Pierre Lozier fondait la Paramount Retirement Counseling Limited qui, depuis, offre ses services aux compagnies intéressées. Soixante-deux, jusqu'ici, plus certains ministères gouvernementaux offrent ainsi à leurs employés une information de préretraite conçue sous forme de livrets trimestriels et d'une rencontre annuelle avec des spécialistes.

Le mouvement semble en voie de s'étendre. Sans optimisme forcené, on peut espérer que, sous peu, tous les travailleurs intéressés à se préparer à leur retraite pourront trouver satisfaction.

Radio-Québec diffuse depuis l'automne une série hebdomadaire sur le sujet: "Retraite ouverte ou fermée". Suite page 6



ébleuissant!

Belvedere. Un goût d'aujourd'hui.



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 15mg, nicotine 1.1mg. King: goudrons 17mg, nicotine 1.4mg.

LA RETRAITE

Depuis deux ans, le Service d'éducation permanente de l'université de Montréal organise des sessions de onze semaines.

"La demande vient des gens eux-mêmes, nous explique Mme Thérèse Desjardins qui, avec M. Pierre Tousignant, a mis le projet sur pied. Des personnes âgées, lors d'un colloque organisé en 1972, nous ont exprimé le regret de n'avoir pu profiter d'aucune préparation à leur retraite."

Depuis deux ans, les sessions réunissent plus d'une centaine de personnes par année. Ces dernières peuvent discuter entre elles et avec des spécialistes de tous ces aspects importants que sont la santé, les lois, les problèmes pécuniaires, les loisirs, l'adaptation psychologique, la sociologie de la vieillesse.

M. Victor Paré, 57 ans, vient justement de suivre une session avec sa femme. Fonctionnaire fédéral, il quitte le travail dans un an.

"Ça fait dix ans que je pense à ma retraite, constate-t-il. Au fond de moi, j'avais peur de ne pas pouvoir combler le vide que ça représentait. J'avais organisé mon temps de façon superficielle, pas en profondeur. En suivant la session, je me suis aperçu qu'il y avait beaucoup de choses auxquelles je n'avais pas pensé. En fait, je voulais arrêter; j'ai appris comment arrêter."

Un nombre de plus en plus grand de personnes pourront profiter de ces sessions puisque Thérèse Desjardins et Pierre Tousignant forment présentement des conseillers susceptibles d'organiser des sessions pour ceux qui en feront la demande.

Certains organismes d'employés commencent à prendre eux-mêmes les choses en main.

Ainsi au Syndicat uni des travailleurs du vêtement pour hommes, une première session est en cours.

Depuis deux ans, l'Association de bienfaisance et de retraite de la police de Montréal offre à ses préretraités des sessions semblables à celles de l'université de Montréal. C'est un succès.

"Si à la première session nous avons eu du mal à recruter les 15 couples requis, après deux sessions notre liste d'attente est montée à cent demandes", nous dit M. Roger Lasnier, président de l'Association.

Pour tous ces gens dont l'âge varie entre 40 et 50 ans, il s'agit d'apprendre à vivre sans travailler. Mais, comme le constate avec justesse l'un d'eux: "Il n'y a pas de recette toute faite. Il faut que la préparation soit adaptée à chaque personne."

D'où l'avantage des discussions et rencontres avec des spécialistes. Ainsi, chacun peut-il aller chercher des conseils adaptés à ses besoins.

"Ces sessions permettent de faire connaître aux gens les principales difficultés auxquelles ils auront à faire face, explique Mme Desjardins. Avertis, ils trouveront eux-mêmes les solutions. On essaie de les rendre conscients que cette adaptation à de nouvelles conditions de vie est du même genre que celle qu'ils ont affrontée immédiatement après leur mariage."

"Il n'y a pas de solution globale, ajoute le Dr Paul-Hus. Chaque individu, durant sa vie, caresse un certain nombre de rêves. Il faut s'en inspirer pour préparer sa

vieillesse. L'être humain a suffisamment d'imagination pour que ce temps soit vécu de façon enrichissante."

Il faut tout d'abord détruire ce mythe qu'à 65 ans tout est fini. Platon a écrit ses *Lois* à 80 ans. Verdi a composé *Otello* à 74 ans et *Falstaff* à 80 ans. Corot a peint ses toiles les plus accomplies à 80 ans. Monet, Renoir, Cézanne et Picasso se sont surpassés dans leurs dernières années.

Il est bien évident qu'un travail créateur laisse moins démuné celui qui prend sa retraite... si retraite il y a. Un individu développera d'autant plus facilement de nouvelles ressources qu'il en aura développé avant. La vie du retraité dépend étroitement de sa vie et de son évolution antérieures. Celui qui, toute sa vie, a été dépendant des structures de la société aura bien du mal à acquérir soudainement l'autonomie nécessaire pour jouir de sa retraite. Le Dr Paul-Hus abonde dans ce sens:

"Le gros problème des retraités, dit-il c'est que toute leur vie ils ont agi sous l'influence de la pression sociale. Quand, à la retraite, il n'y a plus personne pour leur dire quoi faire, habitués de faire organiser leur travail, leur façon d'agir et de s'habiller, ils ne savent plus quoi faire lorsque cette stimulation extérieure disparaît."

"Faut surtout pas se laisser aller, dit M. Villeneuve, ancien employé de banque. A la retraite depuis deux ans, j'ai perdu en même temps mon travail et ma femme. Je me suis mis à faire moi-même mon ménage et mes repas. Souvent, je reçois des amis à dîner, ils n'en reviennent pas. L'important, c'est de se

RHUM BLANC

Ron

CARIOCA

WHITE RUM

CARRRIOCA

c'est mieux

c'est clair

Un produit des Distilleries Schenley du Canada, Ltée
Commanditaires des Trophées de Football Schenley depuis 1953.

débrouiller."

Le Dr Paul-Hus constate justement que le problème de ceux qui se laissent aller, c'est leur difficulté à se débrouiller.

"C'est incroyable, dit-il, le nombre d'habitudes que l'on peut perdre à 40-50 ans, souvent à 30 ans, pour finalement se retrouver à la soixantaine incapable de se débrouiller seul. C'est, par exemple, ces retraités qui attendent que quelqu'un les conduise quelque part, leur fasse à manger, décide de leurs loisirs. C'est aussi le refus de prendre le métro, de marcher quatre coins de rue, de monter un escalier. On butte contre un tas d'insignifiances de ce genre lorsqu'on veut aider les gens."

Trop souvent, aussi, les retraités ont tendance à réduire leur espace vital et à se replier socialement. Il y a tout d'abord la perte des compagnons de travail, l'éloignement des enfants, le déménagement des amis, parfois la disparition de l'un des conjoints. L'isolement augmente progressivement.

"Apprendre à remplacer ses pertes affectives est un facteur d'hygiène mentale important. Trop souvent, ajoute Mme Desjardins, le retraité vit sa situation comme un drame qui lui arrive à lui tout seul. Lors de nos sessions, ils en parlent entre eux. J'ai même vu des hommes qui n'avaient jamais osé en parler à leur femme. C'est avec nous qu'ils lui en ont parlé pour la première fois."

D'ailleurs, la relation des conjoints prend une importance vitale au moment de la retraite. Après avoir vécu vingt et trente ans à ne se voir que les soirs et la fin de semaine, ils se retrouvent subitement face à face du matin au soir. Pour plusieurs, c'est une véritable catastrophe: ils n'ont plus rien à se dire quand ils ne se dérangent pas purement l'un l'autre. Plusieurs femmes ne veulent surtout pas voir leur mari à la maison: ça bouleverse trop leurs petites habitudes de vie. En général, les sessions de préparation à la retraite s'adressent aux deux conjoints, et c'est essentiel puisque les deux doivent être préparés à ce qui les attend. Même si l'épouse n'a jamais travaillé, le retour du mari à la maison l'oblige à transformer elle aussi sa vie.

Se préparer à la retraite, c'est dès 50 ans commencer à réorganiser sa vie. C'est parfois très dur pour la personne qui s'est hissée en haut de l'échelle de se faire dire: "Prépare-toi à arrêter." Tout aussi difficile est de se faire prédire des difficultés auxquelles on n'avait pas pensé. Certains préretraités réagissent violemment. Ainsi ce monsieur qui s'en est pris avec véhémence au conférencier: "Vous dites que vous venez nous rassurer face à la retraite. Au contraire, vous nous faites peur avec des difficultés auxquelles on n'avait même pas pensé. Pourquoi venir nous alarmer?"

D'autres réagissent, disons, avec plus de philosophie. "Il nous faut réapprendre à utiliser nos loisirs. Acquérir petit à petit notre liberté", dit l'un d'eux.

Cette liberté serait évidemment plus facile à assumer si la retraite se prenait de façon progressive. Cela rendrait son passage plus souple. C'est un peu ce qui se fait actuellement à la compagnie Alcan. Dès l'âge de 60 ans, les employés voient leurs vacances augmenter systématiquement d'une semaine par année. Ce qui leur donne 9 semaines à 63 ans et 10 à 64 ans, assez de temps sans travailler pour leur permettre d'apprendre à jouir de leurs loisirs.

Aujourd'hui, la morale du travail s'estompe. De plus en plus de gens veulent aimer leur travail, faire ce qu'ils aiment tout de suite et non pas comme ce retraité: "Avant, je m'efforçais d'aimer ce que je faisais, maintenant je fais ce que j'aime."

Les retraités de demain n'auront peut-être pas à affronter le choc d'une rupture dans leur vie. Ils jouiront de la vie tout le temps et toujours.

A ceux d'aujourd'hui, il reste à apprendre à vivre heureux dans une vie de loisirs. ●

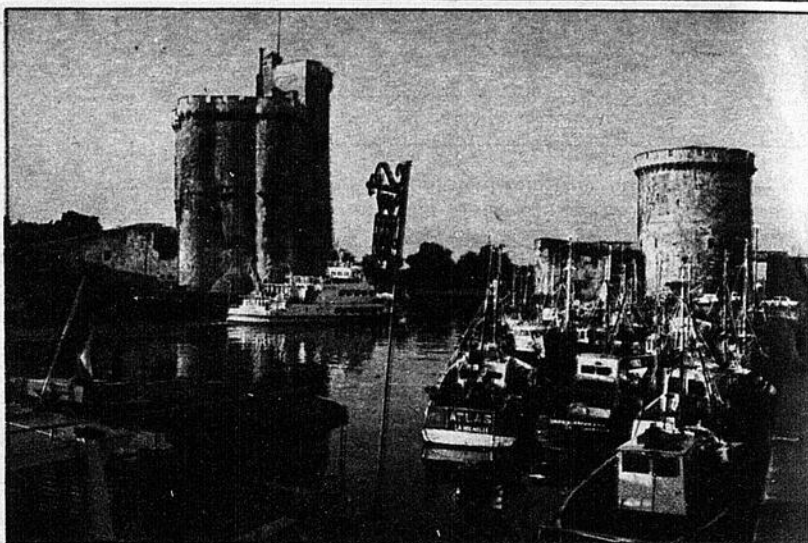
On n'peut pas me résister!



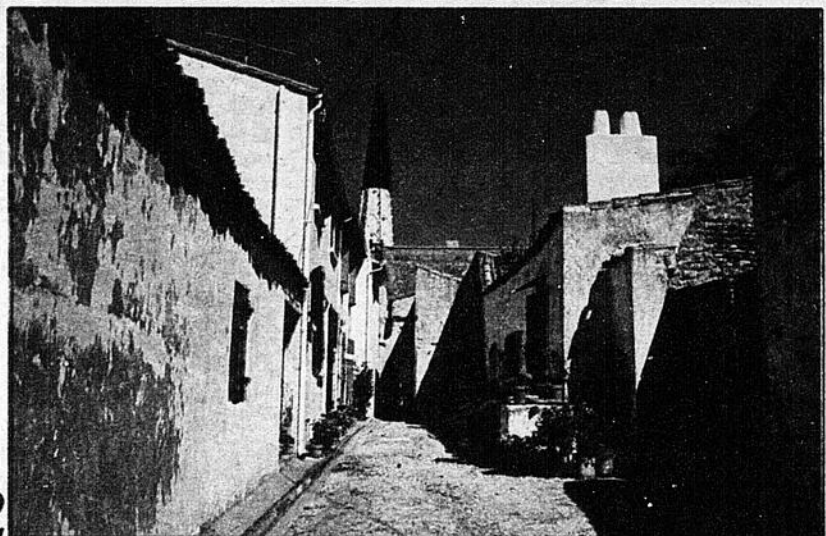
Les noix et arachides Planters®
sont vraiment irrésistibles!
Quand on commence à les manger...
on ne peut plus s'arrêter!

PLANTERS®

L'Aunis, berceau de l'Acadie



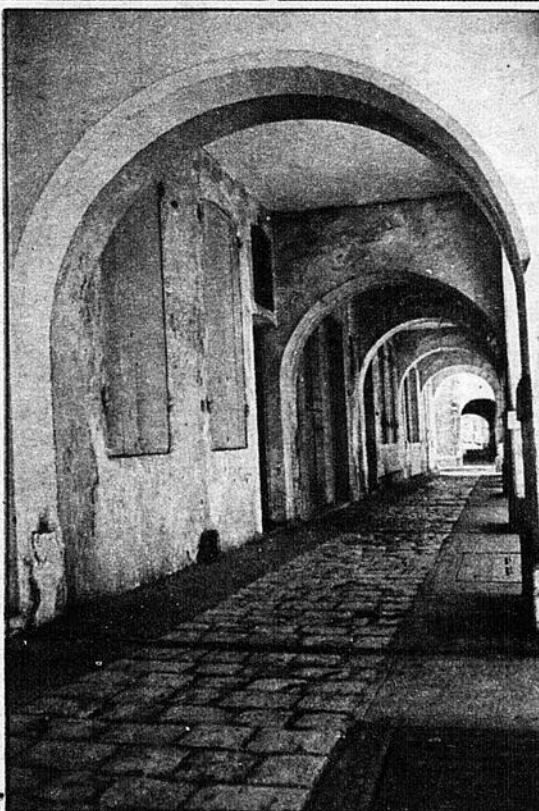
1



2



3



4



5

1- Vue, prise au lever du jour, du port de La Rochelle, dont l'entrée est gardée par la tour Saint-Nicolas, à gauche, et par la tour de la Chaîne, plus basse, en face;
2- A Ars-en-Ré, maisons blanches aux façades garnies d'innombrables pots de fleurs; à l'arrière-plan, le clocher blanc et noir de l'église sert de repère aux bateaux;
3- Dans le même village, cette porte et cette fenêtre à volets pleins donnent idée de l'architecture domiciliaire de la région;
4- La rue de l'Escale, à La Rochelle, a été pavée avec des pierres prises au Québec pour faire lest dans les bateaux qui en revenaient, les cargaisons de pelleteries n'étant pas assez lourdes; c'est la ville de France qui garde le plus de rues à arcades;
5- Le saunier Alphonse Caillod remue avec un rateau très large, la simoche ou palud, l'eau des marais salants d'Ars-en-Ré, et le fait avec beaucoup de légèreté pour ne pas risquer de mêler de la boue au sel qu'il cherche à recueillir, selon des procédés anciens qui sont en train de se perdre.

On nous a toujours présenté la France comme le pays des parfums, des vins et des fromages. Or, pour les Québécois, il y a beaucoup plus à voir en France. Marie Décary et André Gladu l'ont découvert en visitant la Normandie, le Perche, l'Aunis et la Bretagne. Historiquement, ces provinces ont fourni un grand nombre de colons à la Nouvelle-France; c'est dans l'espoir d'y retrouver de vrais liens d'amitié qu'ils y sont allés. Cette semaine, l'Aunis. La semaine prochaine, la Bretagne.

La Rochelle a été au XVIIe siècle le port d'embarquement de la majorité de nos ancêtres. Lorsque nous y sommes allés, l'été dernier, j'essayais d'imaginer mon ancêtre Jean Glodu, laboureur (homme à tout faire), arrivant lui aussi à La Rochelle dans l'espoir de se faire engager auprès d'une compagnie ou d'un marchand pour aller aux Amériques. Nous sommes en 1655: l'époque est dure, pour ne pas dire invivable, et on est prêt à beaucoup de sacrifices pour se refaire une place au soleil! De mon côté, j'arrivais à La Rochelle en plein mois d'août 1974, dans l'espoir de me trouver un hôtel et, comme tous les touristes, de me trouver une place sous le soleil sur une des plages des environs! Si mon ancêtre vivait, il constaterait avec moi comme, d'une certaine façon, La Rochelle n'a pas changé! Maintenant elle est devenue la capitale du tourisme de la Charente-Maritime. "Dans un cadre historique, le plus grand centre commercial de la région", dit la réclame. Ici, bourgeois et commerçants sont maîtres de la ville, tout est fait pour séduire le touriste. Cette obsession de solliciter le touriste pour le moindre prétexte n'enlève pas à La Rochelle son charme, mais elle rappelle l'activité et l'animation qui devaient y régner au moment où nos ancêtres se sont embarqués pour l'Amérique.

Les engagés de trente-six mois

A l'époque, négociants et armateurs contrôlaient la ville. Ils font des affaires d'or avec les colonies d'Amérique, et surtout des Antilles. Ils forment des compagnies pour fournir la main-d'oeuvre et le matériel nécessaire au développement des colonies. Marchands, communautés religieuses, entreprises d'immigration deviennent "recruteurs d'engagés". La main-d'oeuvre est facile à trouver depuis le début du XVIe siècle; tout l'ouest de la France a souffert des guerres, de disettes et l'économie agricole, en particulier, est dans un piètre état. La misère et la pauvreté règnent partout et le port de La Rochelle attire tous ceux qui espèrent se refaire une vie, la promesse d'avoir une terre à soi sur les rives du Saint-Laurent, la possibilité de gagner de hauts salaires ou tout simplement d'avoir de l'em-

ploi. Imaginez de nos jours la baie de James, la Côte Nord — les offres alléchantes de salaires, la spéculation des entrepreneurs et des bureaux de main-d'oeuvre — et vous comprendrez mieux l'atmosphère qui régnait à La Rochelle au XVIIe siècle.

Nos ancêtres, ne pouvant payer leur traversée, devaient s'engager par contrat à demeurer trois ans (d'où l'expression des "engagés de trente-six mois") aux colonies, à travailler au service d'un marchand, d'un seigneur, d'une communauté religieuse, selon qu'ils étaient artisans, "hommes de peine" ou militaires. Au terme du contrat, ils pouvaient revenir ou rester. A ce sujet, les archives de la Charente-Maritime, situées à La Rochelle, possèdent la plupart des contrats des engagés pour le Canada. Ils peuvent également être consultés aux Archives publiques d'Ottawa, sous forme de microfilms. Par exemple, les premiers contrats d'engagés pour l'Acadie révèlent qu'on avait besoin de marins, de pêcheurs, de charpentiers de navires, de laboureurs, de bûcherons pour défricher les terres, mais aussi de soldats et de matelots pour protéger les avant-postes, les forts. Cette main-d'oeuvre spécialisée se recrutait surtout aux alentours et dans l'arrière-pays de La Rochelle. Les nouvelles se transmettaient sur les quais à l'arrivée des bateaux et dans les auberges.

L'île de Ré

Quant à nous, c'est aux Archives départementales que nous avons appris que les gens de l'île de Ré avaient fourni une forte immigration à l'Acadie. En prenant le traversier à La Pallice, nous sommes allés visiter l'île. Magnifique île de soleil qu'on surnomme "Ré la blanche": le sable, la lumière, son architecture du midi, tout contribue à la nommer ainsi. En plus du tourisme, l'économie de l'île dépend des cultures comme l'asperge et surtout les vignes qui fournissent le fameux Pineau des Charentes. Mais les Rhétais sont aussi des pêcheurs et traditionnellement de très bons navigateurs. Tant par leur mentalité d'insulaires que par leurs métiers, ils nous ont rappelé les Madelinots! Sur leurs venues en Nouvelle-France, M.G. Desbiens dans la *Revue d'histoire de l'Amérique française* nous apprend que les îles de Ré et d'Oléron ont toujours été liées à la vie de La Rochelle.

"Elles ont toujours été de grandes terres d'émigration parce qu'elles ont toujours été vouées à la grande pêche et au commerce maritime. Oléron et Ré fournissent d'équipages et d'états majors une grande partie de la flotte rochelaise... ce sont les pays des pilotes, des armuriers, des capitaines, des calfats, des charpentiers de navires, des tonneliers et des sauniers. Ré a fourni quatre fois plus d'engagés que l'île d'Oléron: trente-huit contre neuf."

M. Alphonse Caillod, saunier

Les marais salants ont toujours joué un rôle important pour les ressources des habitants de l'île. Le sel produit par ces marais était utilisé pour conserver le poisson. Les morutiers rochelais qui faisaient la pêche sur les bancs de Terre-Neuve depuis longtemps en faisaient une consommation considérable. La technique employée pour l'exploitation des marais salants n'a pas beaucoup changé avec les temps. Il s'agit de faire évaporer l'eau de mer sur un terrain imperméable, afin de n'en conserver que le sel. Le travail dure de mai à septembre. On prend soin de construire les salines sur les terres plus basses afin qu'elles soient au-dessous du niveau de la mer, tout en donnant une pente au point d'entrée de l'eau jusqu'à celui de la sortie. Ce qui permet de contrôler le débit des marées durant toute la saison. Sur cette surface, on aménage des compartiments, séparés par des digues. L'eau de mer acheminée par un chenal est introduite dans un premier vaste réservoir appelé "jas". Vers juin, on fait passer l'eau dans des bassins moyens (les conches) où elle commence à s'échauffer lentement entre de petites digues. Puis, progressivement, l'eau circule vers les "aires" qui sont les derniers bassins peu profonds où l'eau s'évapore complètement et le sel se cristallise.

Cette partie du travail est la plus délicate pour le saunier, car durant ces quatre ou cinq derniers jours il doit constamment remuer le sel à l'aide d'un grand râteau appelé "simoche". Enfin le sel est accumulé avec une pelle de bois, le "suruon", puis ramassé en tas (mulons). A la fin de la saison, on entrepose les récoltes dans des cabanes de bois (salorges). Au cours d'une de nos visites dans l'île, alors que nous traversions les marais salants pour gagner Ars, nous avons rencontré M. Alphonse Caillod, un des derniers sauniers de cette région. Sur le chemin désert, lorsqu'il nous croisa, il prit la peine de nous saluer: "Monsieur Dame". Le voyant se diriger vers son travail, nous l'avons rejoint, question de "jacasser" un peu, comme disent les gens de l'île. "Comment! vous n'avez jamais vu les marais salants?" M. Caillod est saunier de père en fils, son grand-père ayant acheté un marais salant lorsque les vieux propriétaires ont été imposés par l'Etat.

"Mon grand-père possédait un marais de 17 livres, c'est-à-dire de 170 aires et 10 aires valent un livre de sel! Là, actuellement, je "mouve" le sel doucement pour pas le mélanger avec la vase. Dans ce métier-là, on ne travaille qu'avec des outils en bois pour conserver sa qualité au sel." La journée est magnifique, je lui demande si la récolte dépend du soleil. "Oui, ça compte, mais l'idéal c'est le vent, surtout celui du nord. La "flotte", c'est

Suite page 12

La petite histoire du grand cidre de

SAINT ANTOINE-ABBÉ

ST-ANTOINE ABBÉ

C'est un nom bien connu chez nous, parce que c'est celui du cidre le plus vendu au Québec. Mais c'est avant tout celui du sympathique petit village qui l'a vu naître.

Saint-Antoine Abbé est niché en plein cœur de l'une des plus belles régions pommiçoles du Québec, qui s'étend le long de la frontière américaine au sud-ouest de Montréal. Les pommiers s'étendent à perte de vue le long des routes avoisinantes, et rien n'est plus beau à contempler que la période de l'année qui les voit fleurir. A Saint-Antoine Abbé, on est pommiculteur de père en fils: c'est dire combien on connaît ses pommes... et son cidre! Car la fabrication du cidre au Québec est une tradition qui re-

monte jusqu'à Jacques Cartier. Chaque fermier possédait sa propre recette, qu'il gardait jalousement. Bien sûr, la qualité variait selon les procédés de fabrication de chacun, mais c'était la boisson des célébrations familiales et on aimait bien offrir un p'tit coup de cidre à la parenté et aux voisins, histoire de s'entendre dire: "Yé paspiqué des vers, ton p'titboire!"

Le grand rêve de Fernand Dufour.

Les temps ont bien changé depuis cette époque artisanale. Si aujourd'hui, le cidre est vendu partout au Québec, et non plus le long de quelques routes de campagne, il faut remercier la ténacité et le génie d'un homme de chez nous, qui est

reconnu comme un pionnier de l'industrie du cidre.

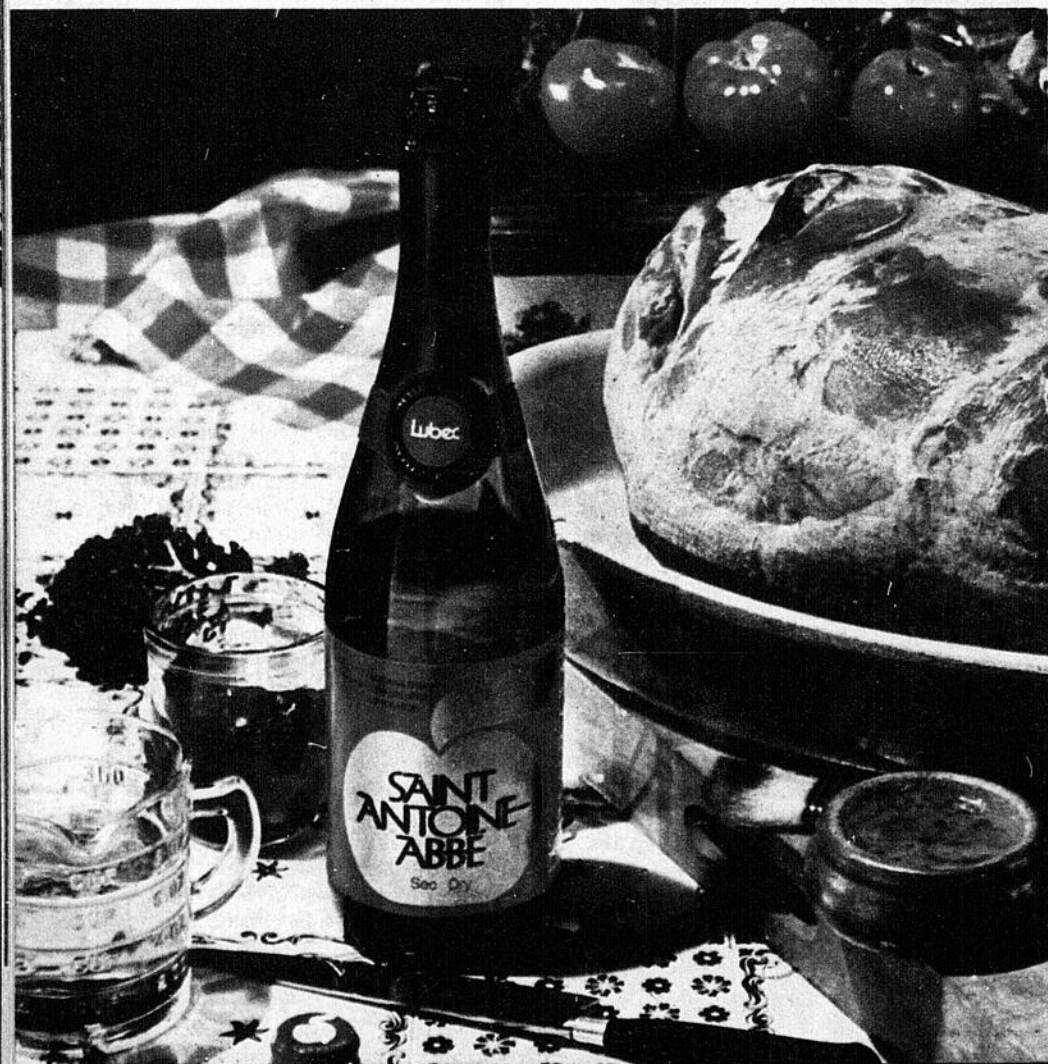
Après avoir complété ses études à l'École d'agronomie d'Oka, Fernand Dufour se spécialisa pendant deux ans en oenologie, science de la fabrication des vins, à l'université de Berkeley, avec les plus hautes autorités en ce domaine. Fort de cette riche



expérience, il s'employa pendant plus de 25 ans à développer en laboratoire des normes de contrôle qui permettraient alors de lancer sur le marché un cidre de haute qualité. En 1967, Claude Lussier, natif de St-Antoine



Abbé et fils d'une famille de pommiculteurs renommés, terminait ses études en administration et offrait à Fernand Dufour de reprendre avec lui les rênes de sa petite entreprise. En 1971, la vente du cidre était légalisée et Claude Lussier fondait Lubec Inc., aujourd'hui la plus importante cidrerie au Canada, à l'emplacement même où Fernand Dufour avait mené ses travaux.



les communications IBL liée



e de chez nous.

La fabrication du cidre chez Lubec.

De la période artisanale, où il fut longtemps relégué, le cidre en est aujourd'hui à la phase industrielle. Et si le mode de fabrication n'a guère changé, les méthodes, elles, ont été complètement révolutionnées et assujetties à un contrôle de qualité rigoureux.

Chez Lubec, on sélectionne avec soin les meilleures pommes à cidre; on les presse, et on conduit la fermentation pendant environ 6 semaines dans des réservoirs en acier inoxydable. Ensuite, on fait vieillir le produit pendant 8 à 10 mois. Ainsi, depuis le mûrissement de la pomme, on suit soigneusement l'évolution du cidre jusqu'à sa pleine maturité. Puis des spécialistes le dégustent, évaluant sa couleur, sa saveur, jugeant de sa constitution et appréciant sa finesse. De tels soins apportés à la fabrication de son cidre assurent la qualité supérieure des produits Lubec.

Le Saint Antoine-Abbé, le cidre à boire...et à manger.

Le Saint Antoine-Abbé, servi tel quel ou en cocktail, en punch ou à table, est une boisson idéale en toute



Germaine Gloutnez Soeur Berthe

occasion. Et des expertes comme Madame Germaine Gloutnez et Soeur Berthe recommandent hautement le cidre comme boisson d'accompagnement d'une foule de mets autant traditionnels que gastronomiques. La cuisine au cidre vous réserve également d'agréables surprises. Songez donc: pour apprêter nos bonnes vieilles recettes de chez nous, il nous fallait un crû bien de chez nous!

Le Saint Antoine-Abbé, le cidre bon premier.

La popularité du Saint Antoine-Abbé n'a fait que grandir depuis son avènement. C'est aujourd'hui le cidre le plus vendu au Québec. Et pour cause! Le Saint Antoine-Abbé s'est mérité, en 1974, la médaille d'or de la qualité dans la catégorie des pétillants secs. Selon l'opinion de Claude Lussier, président-fondateur de Lubec Inc.: "Quand il s'agit de bien boire et de bien manger, les Québécois exigent ce qu'il y a de meilleur, et ils se trompent rarement sur la valeur d'un produit. Le cidre que nous fabriquons doit vraiment être d'une haute qualité

pour avoir su, en si peu de temps, conquérir une telle part du marché."

Le cidre Saint Antoine-Abbé n'a rien perdu de sa saveur du terroir qui faisait la joie de nos aïeux; et grâ-



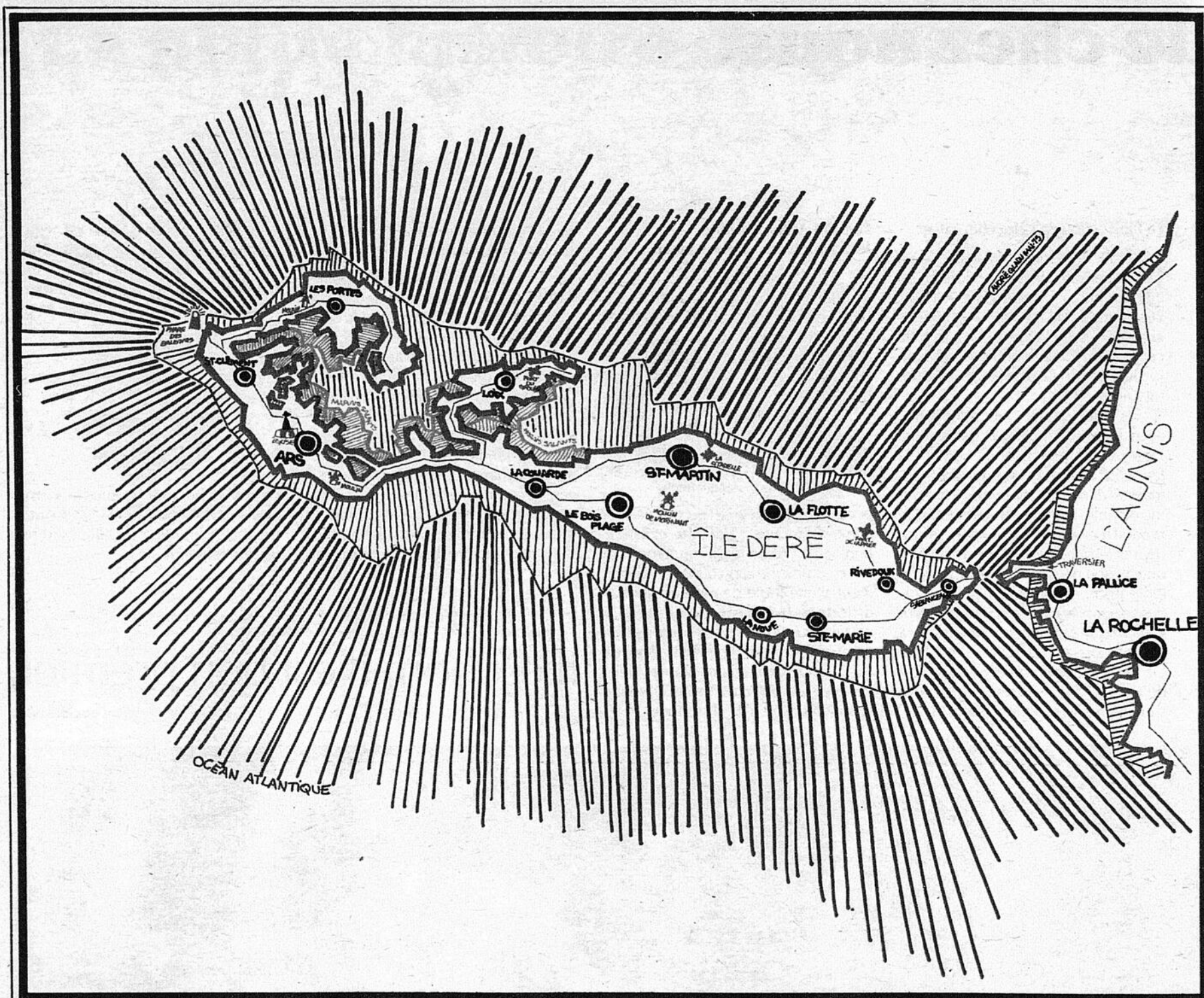
ce aux techniques les plus modernes et les plus éprouvées, le Saint Antoine-Abbé garantit l'excellence d'une qualité sans pareille.

SAINT ANTOINE-ABBÉ

Il est bon, il est bon premier.

C'est un cidre Lubec





L'Aunis



Ci-dessus, la tache rouge indique l'emplacement de L'Aunis sur la carte de la France; plus haut, carte agrandie de l'île de Ré, au large de l'ancienne capitale, La Rochelle.

pas bon: ça dissout le sel. Des fois on est arrêté plus de vingt jours à cause de la pluie. Voyez-vous, c'est devenu un métier en voie de disparition, les jeunes ne veulent plus continuer, c'est trop dur! Sur mes cinq enfants, deux font les marais et trois font les vignes." Je lui ai demandé comment les gens de l'île vivaient autrefois. "Ben, ils étaient autosuffisants, en plus des marais salants ils pêchaient et ne dépendaient de personne!"

Un contrat signé en 1636

La tradition orale ou simplement les souvenirs racontés de père en fils font que M. Caillod était au courant que

des sauniers étaient venus en Nouvelle-France. "D'ailleurs, je crois bien que plusieurs gens de par ici ont émigré chez vous..." C'est ainsi que nous avons pu le vérifier en mettant la main sur un des premiers contrats d'engagement de bâtisseurs de marais salants pour l'Acadie. Ce contrat de 1636 correspond, à l'époque, aux premières tentatives sérieuses d'établir des colons en Acadie. Mais il nous révèle aussi que le véritable motif de ce contrat est de produire le sel nécessaire à la conservation de la morue! Il faut se rappeler que l'exploitation de cette pêche sur les côtes de l'Acadie se faisait à une très grande échelle par les compagnies comme celle de la Nouvelle-France et que Claude de Razilly et ses associés rochelais en étaient actionnaires. Comme aujourd-

d'he
cha
d'ex
la c
que
trav
trat
ce g
(le
deu
tuit
gne
con
eng

s'ob
Cen
s'en
la c
end
des
de l
Eux
Jact
rati
ach
et t
Ren
La
sala
leur

Le
inv

C
pro
ron
pay
par
déb
tecl
bes
che
Gra
digi
tear
son
de
Aca
gen
des
le l
taie
où

"cla
tait
mar
de
mo
la
terr
à le
d'an
vest
faits
de l
ten
ville
rég
rivie
Car
A
175
la t
tran
rag

24

d'hui, ces grandes compagnies marchandes n'avaient comme but que d'exploiter les richesses naturelles de la colonie. Il est intéressant de voir à quelles conditions étaient engagés ces travailleurs. Voyons d'abord le contrat. Comme c'était l'habitude dans ce genre de contrat le Sieur de Razilly (le recruteur) s'oblige à traverser les deux sauniers et leurs hommes gratuitement à les nourrir et à les soigner si cela est nécessaire. Ensuite le contrat décrit les obligations des engagés:

"...ou estant arrivés promettent s'obligen comme cy dessus les dits Cendre et Gaborit de bien et duman s'employer ainsy leurs dits hommes a la construction dun marais sallans aux endroits propres Qui Leur Seront designez par les associez dudit Sieur de Launay, Lesquels marais Seron par Eux Rendus en bon estat, ainsy les Jacts et Conches (les bassins d'évaporation) et acheneaux (chenal qui acheminait l'eau de mer aux marais) et tout ce qui Sera nécessaire pour les Rendre bien Saulnans..."

La suite du contrat spécifie que les salaires seront payés aux sauniers à leur retour d'Acadie!

Les aboiteaux, invention acadienne

C'est avec ces gens de métier qui provenaient des îles de Ré et d'Oléron, de La Rochelle et de son arrière-pays (l'Aunis) que s'est formé, en partie, le peuple acadien. Dès les débuts, les Acadiens ont adapté la technique des marais salants à leurs besoins. Très tôt, ils réussirent à assécher les terres basses de la région de Grand-Pré à l'aide de puissantes digues qu'ils appelaient des aboiteaux. Selon le père Anselme Chiasson, du Centre des études acadiennes de l'université de Moncton, les Acadiens faisaient une corvée pour ce genre d'ouvrage. Après avoir élevé des digues hautes de cinq à six pieds, le long de ces terres basses, ils plantaient des rangs de pieux aux endroits où la mer entrait et y installaient un "clapet", sorte de trappe qui permettait à l'eau des marais de s'écouler à marée basse mais qui empêchait l'eau de la mer d'entrer à marée haute. Ce moyen ingénieux leur permettait dès la deuxième année d'obtenir des terres très riches et fertiles sans avoir à les engraisser pendant des dizaines d'années. On peut encore voir des vestiges de ces travaux d'irrigation faits par les Acadiens près de la vallée de Memramcook, à Chipoudie (maintenant Hopewell), à Windsor (ancien village acadien de Pipiguit), dans la région de Grand-Pré et le long de la rivière du Nord dans le Haut-Caraquet.

A la Déportation des Acadiens, en 1755, on évaluait à des milliers d'acres la terre ainsi gagnée sur la mer puis transformée en prairies pour le pâturage des troupeaux.●

si pur...si doux

Distillé et embouteillé à Londres,

Beefeater est le "dry gin"
le plus apprécié au Québec

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

C'EST FROID ET C'EST BON!

Il n'y a vraiment rien de neuf sous le soleil.

La crème glacée, par exemple, n'est pas du tout moderne.

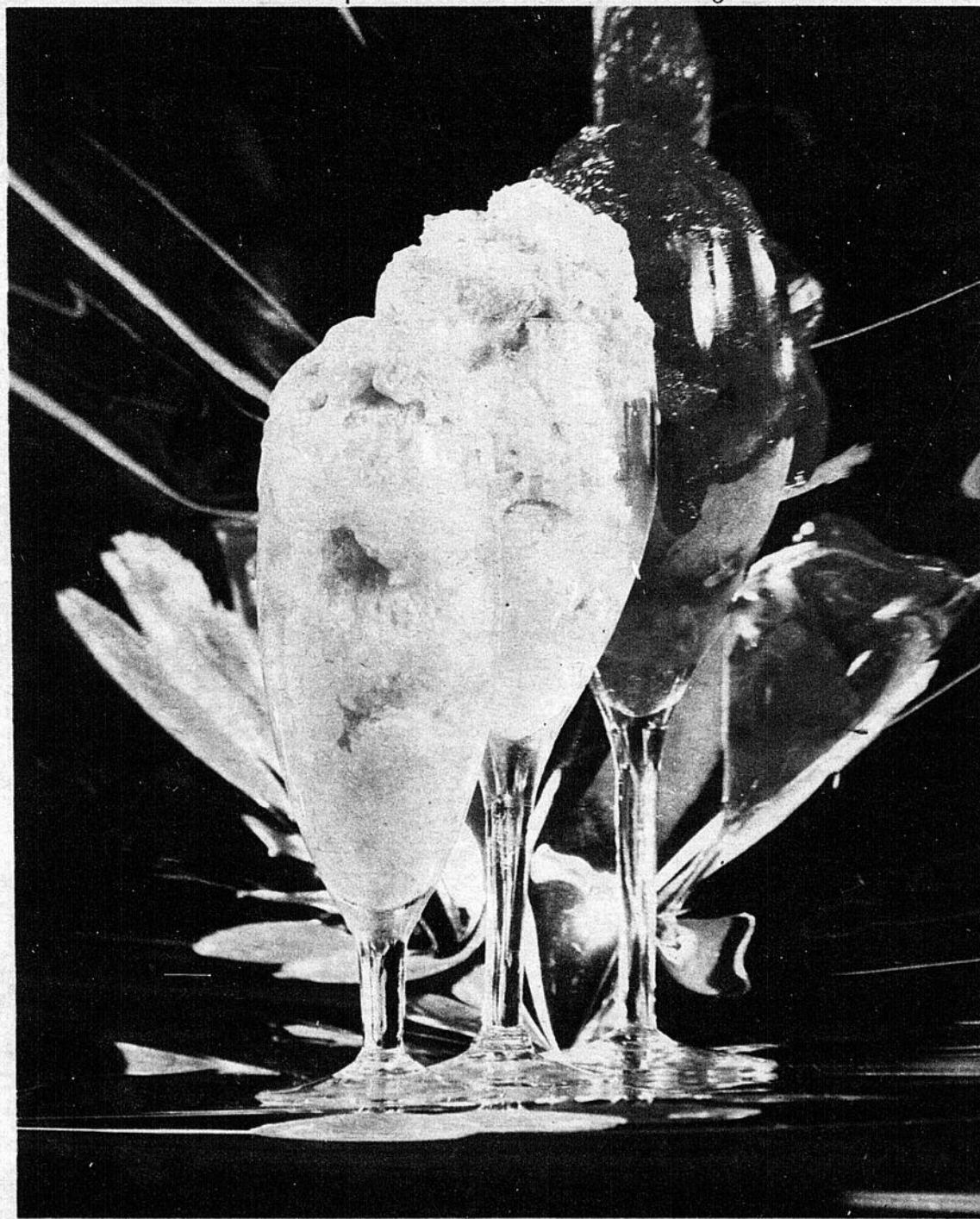
Au XIVe siècle, Marco Polo, revenant du Proche-Orient, raconta que là-bas des hommes se prélassaient sur de magnifiques coussins brodés en dégustant de la glace parfumée au jus de fruit.

Comme il fallait aller chercher la glace au sommet des montagnes, il est certain que seuls les gens fortunés pouvaient se permettre pareille gourmandise.

La crème glacée, maintenant, est pour tout le monde et,

en été surtout, tout le monde semble l'apprécier.

De même que les sorbets et les bons desserts glacés.



Sorbet aux pêches et à l'orange, au premier plan, crème glacée veloutée et sorbet aux fruits, à la belle couleur de framboise.

PARTICIPEZ À LA LOTERIE

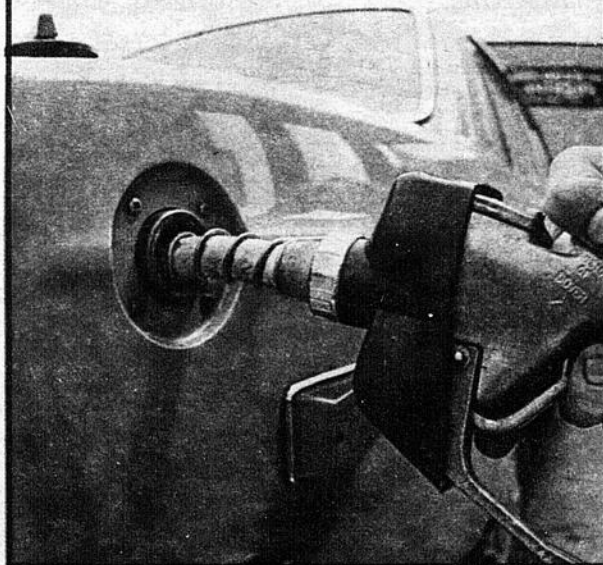
EN ROULANT MA BOULE

DES BONBONS Mars



1er Prix: une Pontiac Astre Hatchback 1975

2e Prix: 10
\$600 comptant pour
acheter de l'essence

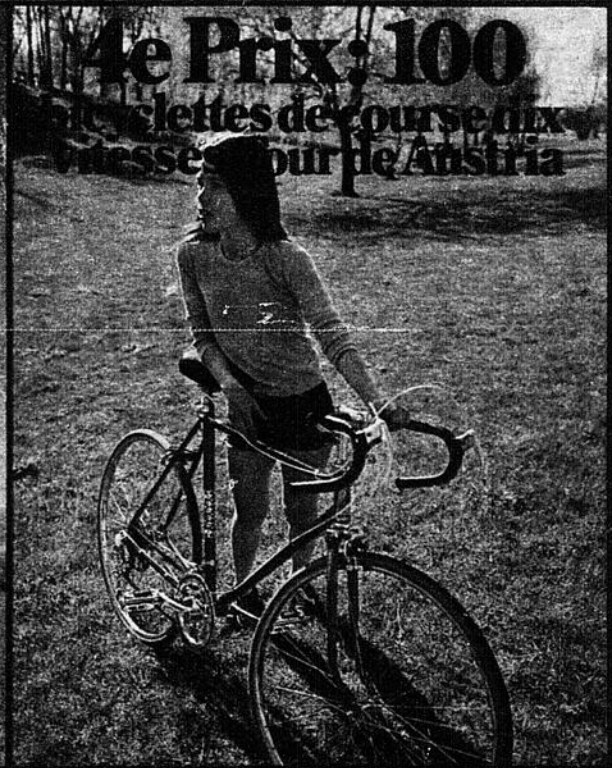


3e Prix: 20
mini bikes Kawasaki



4e Prix: 100

lettres de course aux
vitesse pour de Austria



BULLETIN DE PARTICIPATION:

Nom	Tél.
Adresse	App.
Ville	
Province	Code postal

POUR PARTICIPER:
Inclure un emballage de 20 ou un facsimile non reproduit mécaniquement de n'importe quel bonbon Mars et le poster à l'adresse suivante: LOTERIE DES BONBONS Mars, C.P. 9885, SAINT-JEAN, N.B. E2L 4P8. Vous pouvez obtenir le règlement du concours ou vous achetez les produits Mars.

Mars Canada Ltd. est propriétaire des marques de commerce illustrées ci-haut.



Quoi faire en cas de diarrhée?

La diarrhée ce n'est vraiment pas drôle! C'est pourquoi l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler est depuis 6 générations l'un des remèdes les plus efficaces au Canada. Sa formule douce agit rapidement pour soulager enfants et adultes. D'un goût agréable, elle calme sans constiper. Bref, ça marche!



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

NE FAITES PAS ÇA!

Parthenais, monstre carcéral terminé en 1967, sera désaffecté. Pourtant, dès 1962, dans un rapport demeuré secret, des experts en criminologie lançaient ce cri d'alarme: Ne faites pas ça! Et pourtant, Parthenais a été fait. Pierrôt Léger, la semaine prochaine, déterre la vieille histoire de Parthenais.

PERSPECTIVES

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

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-Président
Roch Desjardins
Secrétaire
Paul-A. Audet
Trésorier
Charles d'Amour
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

C'EST FROID ET C'EST BON!

SORBET AUX PÊCHES ET A L'ORANGE

- 1 tasse de pêches de conserve, en tranches, bien égouttées
- 1 cuil. à thé de gélatine en poudre
- 1 cuil. à table de jus de citron
- ½ tasse de sirop de conserve des pêches
- 1 jaune d'oeuf
- ½ tasse de jus d'orange
- ½ cuil. à thé de zeste d'orange râpé
- ¼ de tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de crème simple (15 p.c.)
- 1 blanc d'oeuf
- Tranches de pêches de conserve, égouttées (facultatif)

Réduire en purée lisse 1 tasse de pêches en les écrasant à la fourchette ou en les passant au mélangeur électrique. Ajouter la gélatine au jus de citron et laisser reposer 5 minutes. Chauffer le sirop de pêches et y ajouter la gélatine détrempée. Brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et laisser refroidir (sans toutefois réfrigérer).

Battre légèrement le jaune d'oeuf. L'ajouter à la préparation, en brassant, ainsi que le jus et le zeste d'orange, le sucre, le sel, la crème et la purée de pêches. Verser dans un moule de métal et faire congeler jusqu'à ce que ce soit ferme.

Battre le blanc d'oeuf bien ferme. Mettre le mélange congelé dans un bol refroidi, en raclant bien le moule, et le battre au batteur rotatif jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Incorporer le blanc d'oeuf battu et remettre le tout dans le moule. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme.

Mettre à la cuillère dans des coupes à sorbet, au moment de servir, et garnir de tranches de pêches si on le désire. (De 6 à 9 portions)

SORBET AUX FRUITS

- 1 tasse de sucre
- 2 tasses d'eau
- 1 paquet de 3 onces de poudre de gelée aux framboises
- 2 paquets de 15 onces de framboises congelées, décongelées
- ¼ de tasse de jus d'orange
- ¼ de tasse de jus de citron

Mettre le sucre et l'eau dans une petite casserole. Faire bouillir 5 minutes. Ajouter la poudre de gelée et brasser pour la bien dissoudre. Refroidir, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. Passer les framboises au tamis et jeter les graines. Ajouter, à la gelée, les jus d'orange et de citron ainsi que la purée de framboises. Verser dans un moule de métal et faire congeler pour que ce soit juste ferme.

Mettre dans un bol refroidi, en raclant bien le moule. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Remettre dans le moule et congeler jusqu'à ce que ce soit ferme; brasser la préparation une fois pendant sa congélation.

Retirer du congélateur quelques minutes avant de servir. Déposer, à la cuillère, dans des coupes à sorbet et servir. (8 portions)

CRÈME GLACÉE VELOUTÉE

- 1 tasse de lait
- 16 grosses bouchées de guimauve
- ¼ de tasse de jus d'orange
- 1 tasse de crème double (35 p.c.)
- ¼ de cuil. à thé de zeste de citron râpé
- 1 cuil. à table de zeste d'orange râpé

Chauffer le lait, au bain-marie frissonnant, jusqu'au point d'ébullition. Ajouter les bouchées de guimauve, coupées en gros morceaux. Chauffer, en brassant, jusqu'à ce que la guimauve soit fondue. Laisser refroidir à la température de la pièce et ajouter le jus d'orange, en brassant.

Fouetter la crème et l'incorporer à la préparation ainsi que les zestes de citron et d'orange. Verser dans un moule ou un plat de métal et faire congeler, 2 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. (De 4 à 6 portions)

MOUSSE AU SIROP D'ÉRABLE

- 1 tasse de sirop d'érable
- 1½ cuil. à thé de gélatine en poudre
- 2 cuil. à table d'eau froide
- 2 jaunes d'oeufs, légèrement battus
- 1 chopine de crème glacée à la vanille, ramollie

Mettre le sirop d'érable dans une petite casserole et le chauffer jusqu'à ébullition. Le faire bouillir vivement pendant environ 15 minutes, pour le réduire à ½ tasse.

Ajouter la gélatine à l'eau froide et laisser reposer 5 minutes. Ajouter alors au sirop très chaud, en brassant pour dissoudre la gélatine. Verser le mélange obtenu, bien chaud, dans les jaunes d'oeufs, petit à petit et en battant constamment. Ajouter la crème glacée ramollie et bien mélanger.

Verser dans 4 moules à pouding de 4 onces. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme et démouler avant de servir. (4 portions)

TARTE GLACÉE AU CHOCOLAT

- 1 paquet de 6 onces de crottes de chocolat (1 tasse)
- ¾ de tasse de lait
- 16 grosses bouchées de guimauve
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1 enveloppe (2 onces) de mélange pour garniture à dessert
- ½ tasse de lait froid
- ½ cuil. à thé de vanille
- 1 croûte de tarte, de 9 pouces
- 1 cuil. à table d'eau

Mettre de côté 1 cuil. à table de crottes de chocolat. Mettre le reste de la tasse de chocolat, ¾ de tasse de lait, les bouchées de guimauve et le sel dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Disposer la casserole au-dessus d'eau frissonnante et chauffer, en brassant, jusqu'à ce que chocolat et guimauve soient fondus et que le mélange soit homogène. Retirer du feu et ajouter 1 cuil. à thé de vanille, en brassant. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.

Préparer la garniture à dessert, selon les indications sur le paquet (utiliser ½ tasse de lait et ½ cuil. à thé de vanille, comme il est dit). Incorporer au mélange au chocolat. Verser dans la croûte et congeler jusqu'à ce que ce soit ferme.

Retirer du congélateur 10 minutes avant le moment de servir. Mettre dans un petit plat les crottes de chocolat qu'on a mises de côté (1 cuil. à table) et 1 cuil. à table d'eau. Mettre le plat dans de l'eau bouillante et brasser pour faire fondre le chocolat. Décorer la tarte en y faisant tomber cette sauce au chocolat en filet. Couper en pointes et servir. (6 portions).

guyfournier



Lise restera-t-elle?

Lise Payette a profité des 25^e fêtes de la Saint-Jean qu'elle organise pour annoncer encore une fois qu'elle a l'intention de prendre sa retraite. "A 70 ans, a-t-elle dit, il est temps de laisser la place à une plus jeune même si je suis convaincue qu'elle ne pourra faire mieux que moi!"

Madame Saint-Jean-Baptiste, comme on l'appelle familièrement, ne pouvait dire plus vrai. Les fêtes qui se terminent furent grandioses et le bilan est impressionnant. Les Québécois qui ont envahi le mont Royal ont bu 981 millions de canettes de bière dont plusieurs dizaines de millions déferlent depuis plusieurs jours sous forme de métal en fusion. On sait que le traditionnel bûcher a causé tout un émoi quand la vive chaleur qui s'en dégageait a fait fondre les canettes vides. Heureusement qu'on a pu contenir la lave et la faire dévaler du bon côté de la montagne, en direction de Westmount! Au plus vif de l'incident, Lise a lancé un appel au calme et c'est une véritable barrière humaine qui s'est dressée contre les flots de lave qui menaçaient d'emprunter la direction d'Outremont. Lise a prédit que la lave d'étain arrêtera en bordure du Lakeshore, épargnant ainsi la plupart des demeures canadiennes-françaises. L'an prochain, on réduira les dimensions du bûcher qui s'étendait du parc Jeanne-Mance à l'université de Montréal et de la rue McGregor jusqu'à Côte-des-Neiges. On estime que le nombre d'arbres consommés aurait suffi à alimenter en papier le plus grand quotidien français d'Amérique durant un demi-siècle.

Malgré cet incident fâcheux qui laissera des milliers d'anglophones sans abri, les fêtes furent un immense succès. L'assistance a atteint 286 millions de personnes, ce qui veut dire que chaque Québécois a gravi la montagne une centaine de fois. Ils ont consommé 902 millions de hot-dogs. Toutes les saucisses bout à bout couvriraient la distance entre Vancouver et Paris, aller-retour.

La Loterie La Québécoise a atteint son objectif de cinq milliards. Un milliard fut donné en prix, un autre fut versé aux fêtes et le reste défraiera comme d'habitude les paiements d'assistance sociale. On sait que le budget provincial est constitué entièrement des profits des brasseries, des boulangeries, des fabriques de saucisses et des usines à cigarettes, toutes nationalisées.

Une seule ombre au tableau: la question du boeuf haché.

Ce problème est revenu sur le tapis encore une fois quand le gouvernement de l'Alberta a haussé le prix de son boeuf haché acheminé vers le Québec par le pipeline construit dans le temps pour le transport du pétrole. Ce geste de provocation de l'Alberta a convaincu la présidente qu'il faut à tout prix assurer l'autosuffisance des fêtes de la Saint-Jean dans le domaine du boeuf haché comme dans celui de la bière, des cigarettes et de la saucisse. C'est une question de fierté nationale.

Lise Payette préconise de prolonger le week-end de la Saint-Jean jusqu'à la fête de Dollard de l'année suivante. Les Québécois deviendraient alors les plus gros consommateurs de boeuf haché du pays et seraient en mesure d'imposer toutes leurs conditions à la province exportatrice.

La-prolongation des fêtes (on n'ignore pas qu'elles ont été prolongées chaque année depuis 1975) risque toutefois de causer de sérieux préjudices aux employeurs puisqu'elle réduira de trois semaines encore l'année de travail qui n'en compte déjà que 10. Tous nos travailleurs de la saucisse devront mettre les bouchées doubles et même triples.

Cette épineuse question pourrait pour la 24^e année consécutive faire revenir Lise Payette sur sa décision de laisser/enfin la présidence des fêtes... à sa fille!

Finis les dentiers qui tiennent mal et deviennent des pièges à miettes.

Voici un super adhésif pour prothèses dentaires, le nouveau Super Corega. Grâce à sa formule révolutionnaire de plastique il tient plus longtemps et plus fermement. Aucun aliment, aucune miette, ne peut se loger entre votre prothèse et votre gencive car il tient ferme.

Désormais les dentiers qui tiennent mal et sont des pièges à miettes sont choses du passé avec le nouveau Super Corega qui tient ferme et plus longtemps.

Et si votre dentier tient plus facilement, mais que vous désirez plus de sécurité, utilisez Corega ordinaire.

SUPER COREGA

Avec certaines prothèses, il faut prendre les grands moyens!



C'est un nouveau tapis, Lise?

Pas du tout! Je l'ai fait nettoyer par Duraclean®

Quand vous faites nettoyer vos meubles et tapis par le spécialiste Duraclean, vous savez qu'ils sont vraiment nettoyés parce que toute la saleté en a été extirpée. Avec d'autres procédés, tels que shampooing, frottage et vaporisation, ou quand "vous le faites vous-même" avec savon, poudre ou vaporisateur, beaucoup de saleté grasseuse et tenace s'incruste davantage, entraînant des parasites avant de réapparaître à la surface.

La méthode scientifique Duraclean ravive les couleurs, assouplit les tapis à vue d'oeil. Tapis et meubles nettoyés dans votre foyer aujourd'hui sont frais comme le printemps et prêts à accueillir vos invités le soir même. Pour une estimation gratuite, voyez-nous en consultant les Pages Jaunes...

Duraclean®



BROCHURE GRATUITE
Conseils utiles sur l'entretien des tapis et tapisserie d'ameublement

DURACLEAN INTERNATIONAL
Dept. 5-4M7 Deerfield, Illinois 60015

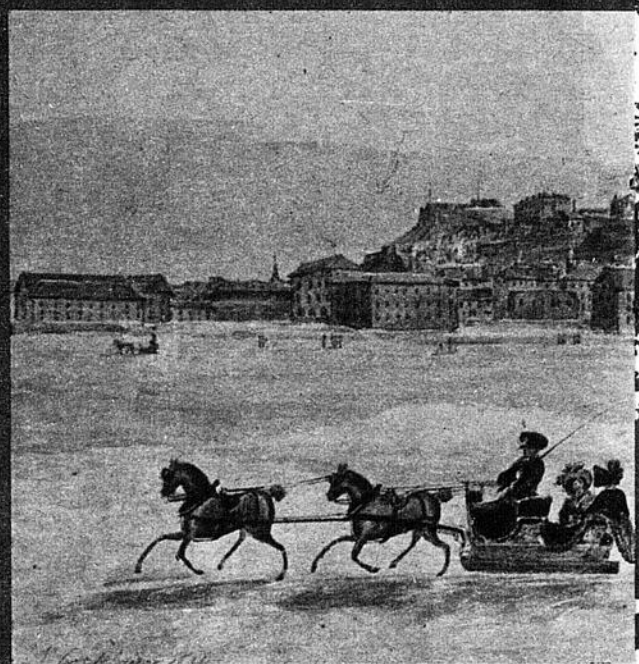
Veuillez me faire parvenir votre brochure et le nom de mon spécialiste Duraclean.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Arr. _____

**Aquarelles et dessins
de James
Pattison Cockburn
QUÉBEC EN 1830**

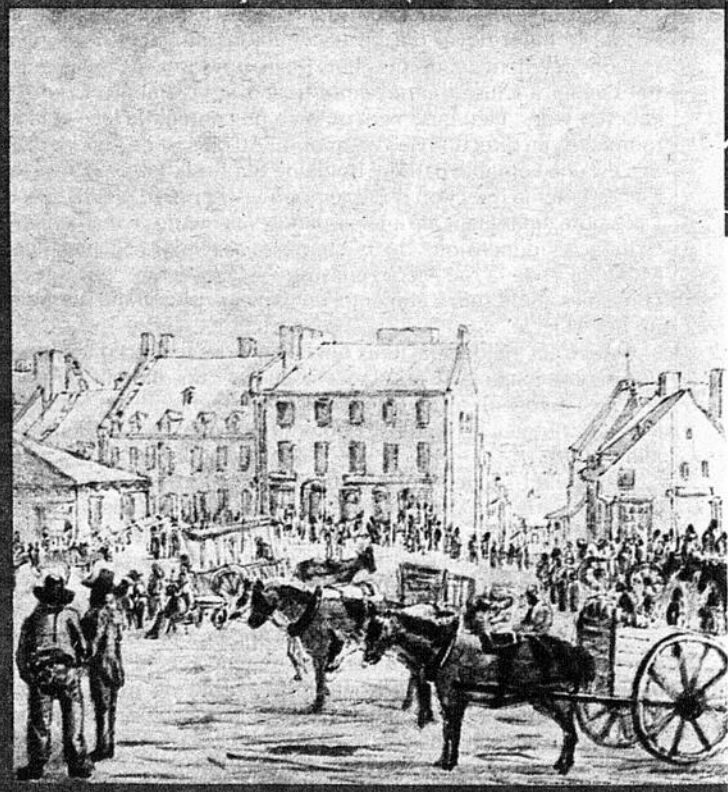


Haute et Basse Ville en hiver, vers 1830, vues de l'embouchure de la rivière Saint-Charles. Aquarelle: 6 po. sur 9 3/8 (152 sur 238 mm.).

Marché de la Haute Ville, basilique et séminaire, vus en hiver, le 25 février 1830. Aquarelle: 10 5/8 po. sur 14 1/4 (270 sur 375 mm.).



La rue Hope (rue Sainte-Famille) vers la porte Hope, vue du marché de la Haute Ville et de la basilique. Lavis de bistre: 4 1/2 po. sur 5 5/8 (114 sur 143 mm.).

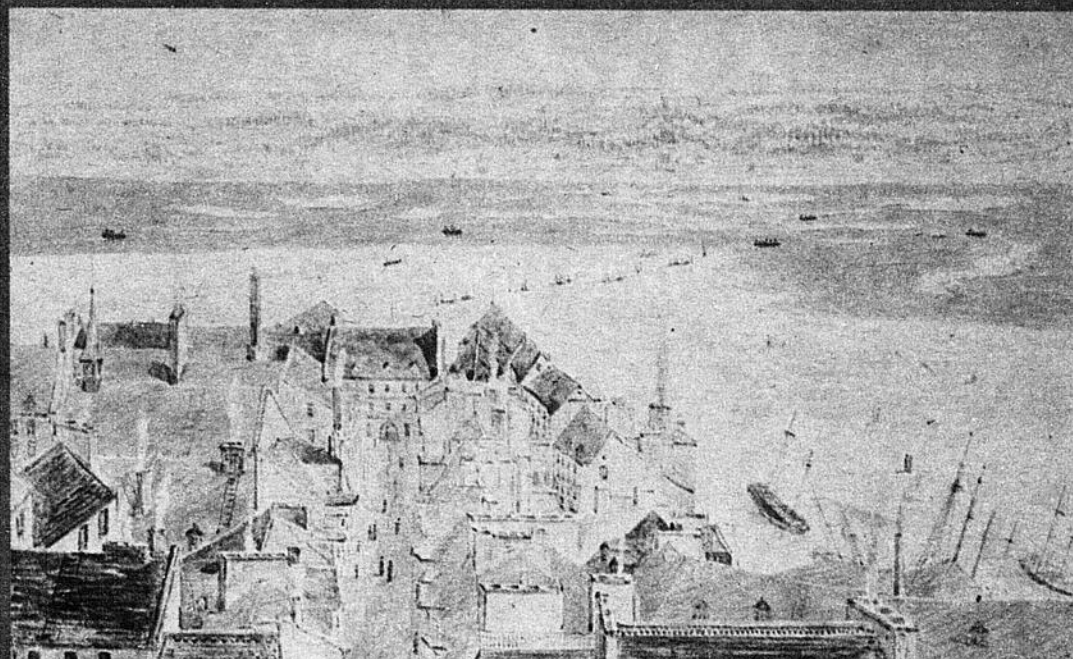


Québec est la ville canadienne que la peinture a mise en valeur plus que toute autre au siècle dernier. Elle est de nouveau le thème d'une exposition itinérante organisée par le service des Archives publiques d'Ottawa. Après y avoir débuté en février, elle est passée par Trois-

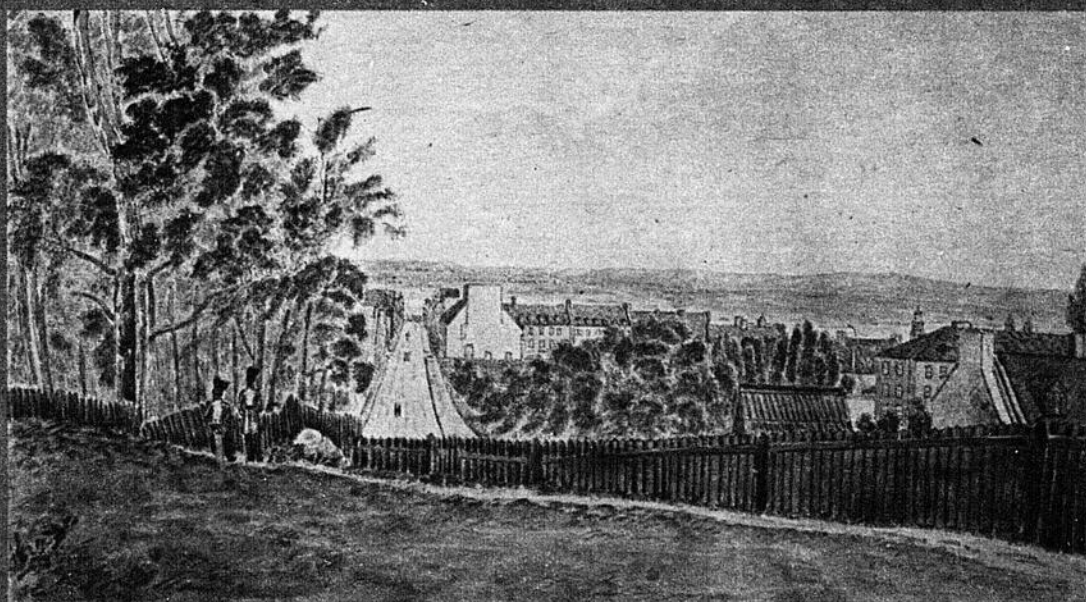
Rivières et Sherbrooke et a lieu présentement, jusqu'au 25 août, au musée du Québec, à Québec. Elle sera présentée à Montréal du 8 décembre au 21 janvier, au musée McCord. Cette exposition réunit 31 aquarelles et dessins exécutés vers 1830 par le lieutenant-

colonel James Pattison Cockburn. Ses illustrations du Québec et de ses environs constituent aujourd'hui l'une des collections d'époque les plus complètes et les mieux soignées en ce domaine. Le colonel Cockburn, qui vécut de 1779 à

1847, a c...
de 182...
longs l...
dessin...
père re...
Certa...



La rue Sous-le-Fort en hiver, vers 1830, vue du château Saint-Louis.
Aquarelle: 6 po. sur 9 3/8 (152 sur 238 mm.).



La rue Sainte-Ursule, vue du pied des glacis
de la citadelle, le 19 juin 1829.
Aquarelle: 10 1/2 po. sur 18 5/8 (267 sur 472 mm.).

1847, a commandé le Corps canadien d'artillerie de 1826 à 1832. Ses fonctions lui laissant de longs loisirs, il en profita pour s'adonner au dessin, art qu'il avait appris de Paul Sandby, père reconnu de l'Ecole anglaise d'aquarellistes. Certaines de ses esquisses, dont le total

dépasse la centaine, ont servi à illustrer son guide, *Quebec and its Environs, Being a Picturesque Guide to the Stranger*, paru à Québec en 1831. Par cette publication il visait, comme il le dit lui-même, à faire connaître aux Européens "les vues les plus romantiques et les plus

charmantes de cette ville, sûrement inégalées dans les deux Canadas."

L'artiste savait de quoi il parlait car il avait illustré déjà des ouvrages sur les paysages suisses, les cols du Simplon et du mont Cenis, le val d'Aoste en Italie et les ruines de Pompéi.

CRAVEN "A"

FILTRE MIEUX

pour votre bon goût!

C'est un art délicat
que de fabriquer
une cigarette
douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition
d'excellence,
Craven "A" a choisi
la crème des récoltes
de tabacs pour créer
cette cigarette d'une
qualité exceptionnelle.



L'art délicat des mélanges savoureux