

le magazine de

LA PRESSE

MONTREAL, SAMEDI LE 14 JUILLET 1962

14 JUILLET
C'EST FETE AUJOURD'HUI POUR TOUS LES
FRANÇAIS!

A CETTE OCCASION,
NOUS VOUS PRESENTONS
LE NOUVEL AMBASSADEUR

DE FRANCE
AU CANADA:
SON EXCELLENCE
M. RAYMOND
BOUSQUET.



PHOTO: ANTOINI DES... 1962

Le magazine de LA PRESSE est publié au 7 ouest, rue St-Jacques, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

GILLES MARCOTTE
Directeur

JEAN-PIERRE BONHOMME
Chef de la Rédaction

BERNARD MORRIER
PIERRE BOURGALT
Reporters

GILLES ROBERT
Directeur artistique

NOELLA DESJARDINS
Pages féminines

à propos

La langue française gagne du terrain PAR REMY ROURE

L'usage de la langue française dans le monde est en progrès. Cette constatation heureuse est l'une des conclusions du rapport annuel pour 1961 de la Direction générale des Affaires culturelles et techniques au ministère des Affaires Étrangères de France que dirige M. Jean Basdevant. La langue étant le signe le plus expressif d'une civilisation nous ne pouvons que nous féliciter d'un tel résultat. Donnons quelques chiffres. Aux Nations Unies, lors de la dernière session, 24 représentants des pays membres sur une centaine se sont exprimés exclusivement en français. D'autres l'ont fait à l'occasion. En fait, plus d'un tiers des représentants ont fait usage de notre langue. Le français vient en deuxième ligne. Sur 20 délégués, 7 emploient l'anglais, six le français, trois ou quatre l'espagnol. M. André François Poncet, président de la Croix-Rouge Française, a noté que "dans les réunions et conférences de la Croix-Rouge Internationale plus de la moitié des présents s'expriment aujourd'hui en français.

Que dit encore le rapport en ce qui concerne l'enseignement du français ? Dans 77 pays le français est enseigné à l'école primaire et secondaire. Quatre cent vingt mille élèves aux États-Unis, soixante mille aux Pays-Bas, notamment, étudient notre langue à l'école primaire.

En ce qui concerne l'enseignement secondaire, cet enseignement est obligatoire comme première langue au Brésil avec 960,000 élèves. Il est obligatoire encore aux Pays-Bas pour les études commerciales; en Colombie, au Costa-Rica, dans la République dominicaine, au Portugal. L'étude du français est encore la première langue non obligatoire dans les pays anglo-saxons, aux États-Unis, en Australie, en Grande-Bretagne, en Italie, en Grèce, etc. Un peu partout d'ailleurs le nombre des professeurs français est insuffisant. On sait qu'il en est de même au Maroc, en Tunisie, au Cambodge, au Laos, au Sud-Vietnam, au Liban.

La langue française se maintiendra-t-elle en Algérie ? Le rapport n'en parle pas, l'Algérie étant, jusqu'à nouvel ordre, province française ou, naturellement, l'enseignement est le même que dans la Métropole. Il nous faut bien ici remarquer que dans certaines régions du bled, l'ALN, de son propre chef ou sur ordre secret, a remplacé l'école française par l'école coranique. Dans d'autres régions au contraire, les chefs de wilayas s'efforcent de garder les instituteurs français. Dans les grandes villes, comme on sait, les grèves, les attentats, ont contribué à une dégradation de l'enseignement en général, à tous les degrés. Voici cependant un fait peu connu qui laisse quelques espoirs : Il y a quelques mois seulement l'Association des Étudiants musulmans d'Algérie s'est préoccupée de répondre au désir d'autres étudiants, leurs compatriotes, emprisonnés pour activité subversive, en leurs procurant des livres. Ces étudiants emprisonnés voulaient donner une instruction élémentaire à leurs camarades de détention, illettrés. Quels livres ont-ils demandé aux Œuvres Universitaires ? Tout simplement des grammaires françaises pour enfants, des morceaux choisis d'auteurs français, de Villon à nos jours ! Nous pouvons donc espérer que, quoi qu'il arrive, le rayonnement de la culture française subsistera, même après l'indépendance, et quel que soit le résultat de l'autodétermination. Il serait, en tout cas, désastreux que la haine, en se déchaînant creusât un fossé profond entre les communautés européenne et musulmane, au point de faire rejeter par celle-ci tout ce qui viendrait de France. Ce pays perdrait du même coup une part de son rayonnement intellectuel non seulement en Afrique du Nord, mais encore en Afrique Noire. Cela d'autant plus que les Anglo-Saxons, et surtout les Américains du Nord, s'efforcent de gagner à eux, sur le plan culturel comme sur le plan économique, les pays africains devenus indépendants. Tout récemment, il y a deux semaines à peine, s'ouvrait à Washington un Congrès des Étudiants Étrangers aux États-Unis. L'un des présidents, un étudiant noir de la Nigeria, prononça un discours au cours duquel il cita en les approuvant quelques phrases de Sekou Touré hostiles à la France. Il fut fort applaudi. Un Français qui assistait à ce Congrès m'a assuré qu'aux États-Unis une politique de véritable démagogie s'efforçait d'attirer les étudiants noirs africains par tous les moyens — bourses de voyage et d'études, faveurs de toutes sortes — sans d'ailleurs être arrêtés par l'attitude de certains États à l'égard des Noirs.

Nous avons raison de nous féliciter de l'avance de la langue française. Mais elle est encore trop modeste.



14 juillet
et nostalgie ?

Les Français fêtent aujourd'hui leur grande révolution. La plus sanglante querelle de famille de tous les temps est devenue un symbole d'unité nationale au pays de nos ancêtres. Aussi étrange que cela paraisse, ce sont les guerres, les tragédies, qui resserrent les liens. Les malheurs produisent la solidarité. En tout cas, aujourd'hui, tout le monde danse.

Les Canadiens français ont eu leurs malheurs, mais ce ne sont pas les mêmes. Ils sont passés de justesse à côté de la révolution : la prise de la Bastille se fit seulement 29 ans après la prise de Québec.

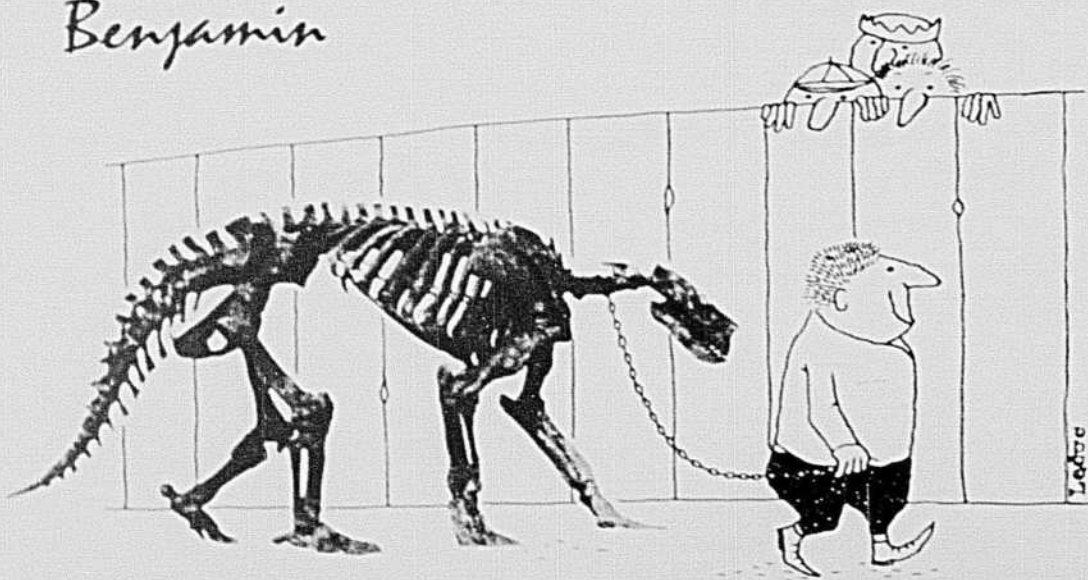
Pourtant, il reste quelque chose. Chez plusieurs citoyens du Québec, le 14 juillet demeure vaguement l'anniversaire d'un parent éloigné. Le sentiment n'en est pas un d'indifférence, ni de réjouissance non plus. Peut-être s'agit-il d'une nostalgique sympathie ? Le nouvel ambassadeur de France auprès du gouvernement fédéral vient d'arriver. En voyant l'ancien collaborateur de Paul Claudel devant des scènes représentant la découverte du Canada par Jacques Cartier, les lecteurs jugeront eux-mêmes de leur état d'âme. Mais ils ne refuseront certes pas de souhaiter la bienvenue au représentant d'un pays qui leur est apparenté.

* * *

Encore plus près de nous, Alice Poznanska-Parizeau s'intéresse à Joe Beef, cet Irlandais dont le nom reste à peine accroché à nos mémoires. Rue de la Commune, au siècle dernier, Charles McKiernan avait eu la patience et la débrouillardise d'établir un refuge efficace pour les malheureux de l'époque. C'était un prélude aux services sociaux d'aujourd'hui. Le refuge est oublié ; les vieilles pierres abritent maintenant une taverne. Et pour rester dans cet ordre d'idées — d'autant plus que la journée est aux réjouissances — Bernard Morrier raconte la vie d'un barman. On verra que cet homme travaille quand tout le monde danse.

J.-P. B.

Benjamin



SOMMAIRE

Le 14 juillet 1962 a-t-il un sens ? Page 4

C'est la fête des Français : faites connaissance avec leur ambassadeur

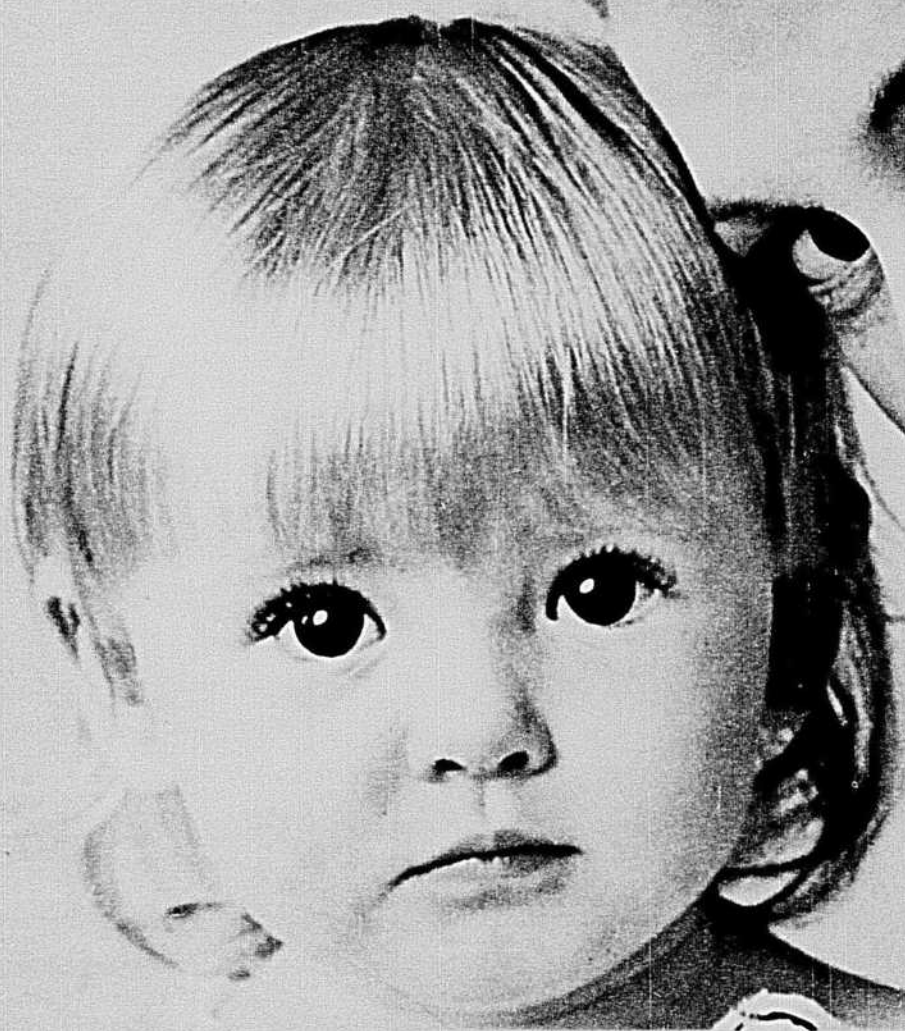
Le "Service social" de Joe Beef Page 9

Le refuge de McKiernan, rue de la Commune est devenu une taverne

Le barman, son style, sa personnalité... Page 20

Notre reporter a fait un brin de causette avec un barman de Montréal

Oui ou non...qui sait?



“Flaxen Blonde”
Une nouvelle création
Miss Clairol

Sa teinte est si naturelle que seul son coiffeur le sait!

Radiieuse, fraîche et infiniment femme, telle elle nous apparaît *aujourd'hui*. Comment croire que récemment cette femme se voyait vieillie. Sa chevelure blonde était sans éclat, sans vie. C'est alors qu'elle a essayé la nouvelle nuance “Flaxen Blonde”* créée par Miss Clairol. Regardez ses cheveux, ils ont retrouvé toute leur beauté d'autrefois et rayonnent de jeunesse. C'était si simple et rapide! Voilà pourquoi plus de femmes se servent de Miss Clairol que de tous les autres colorants réunis.

Les coiffeurs du monde entier préfèrent Miss Clairol à tout autre colorant, et le vôtre se fera un plaisir de vous expliquer tous les avantages offerts par cette merveilleuse nouvelle teinte qui éclaircit les cheveux en une seule opération. “Flaxen Blonde” donne une nuance douce et discrète tout en tonifiant les cheveux comme les autres teintes Miss Clairol. De plus, “Flaxen Blonde” efface le gris totalement, mais en douceur. Essayez Miss Clairol aujourd'hui même, quelques minutes suffiront.

MISS CLAIROL HAIR COLOR BATH† **UNE TEINTE D'APPARENCE NATURELLE**

* Marque de Commerce de Clairol Inc. of Canada, Kew-Forest, P.Q. Tous droits réservés.

† Marque Enregistrée



LE 14 JUILLET 1962 A-T-IL UN SENS?

14 juillet!

A travers toute la France aujourd'hui on danse dans les rues, on s'embrasse, on se réjouit. Des milliers de personnes se retrouvent comme chaque année sur l'avenue des Champs-Élysées à Paris pour admirer le défilé grandiose qui anime cette journée.

Feux d'artifice, parades, cris de réjouissances, une joie frénétique qui s'empare de toute la France et qui déferle toujours un peu sur le reste du monde.

Cette joie serait-elle feinte? Y a-t-il pour la France et les Français des raisons valables de se réjouir de la sorte et de crier son bonheur de vivre?

Si nous rattachons cette fête à l'histoire, nous ne pouvons pas en douter. La France a toujours été et reste encore aujourd'hui un des hauts-lieux de la civilisation et de la liberté.

Mais si nous considérons la Fête des Français comme une manifestation de notre époque, comme un témoignage de la conscience française d'aujourd'hui, pouvons-nous dire avec certitude que cette joie n'est pas artificielle? pouvons-nous affirmer sans doute que cet enthousiasme populaire s'appuie sur autre chose que la tradition?

Nous le croyons.

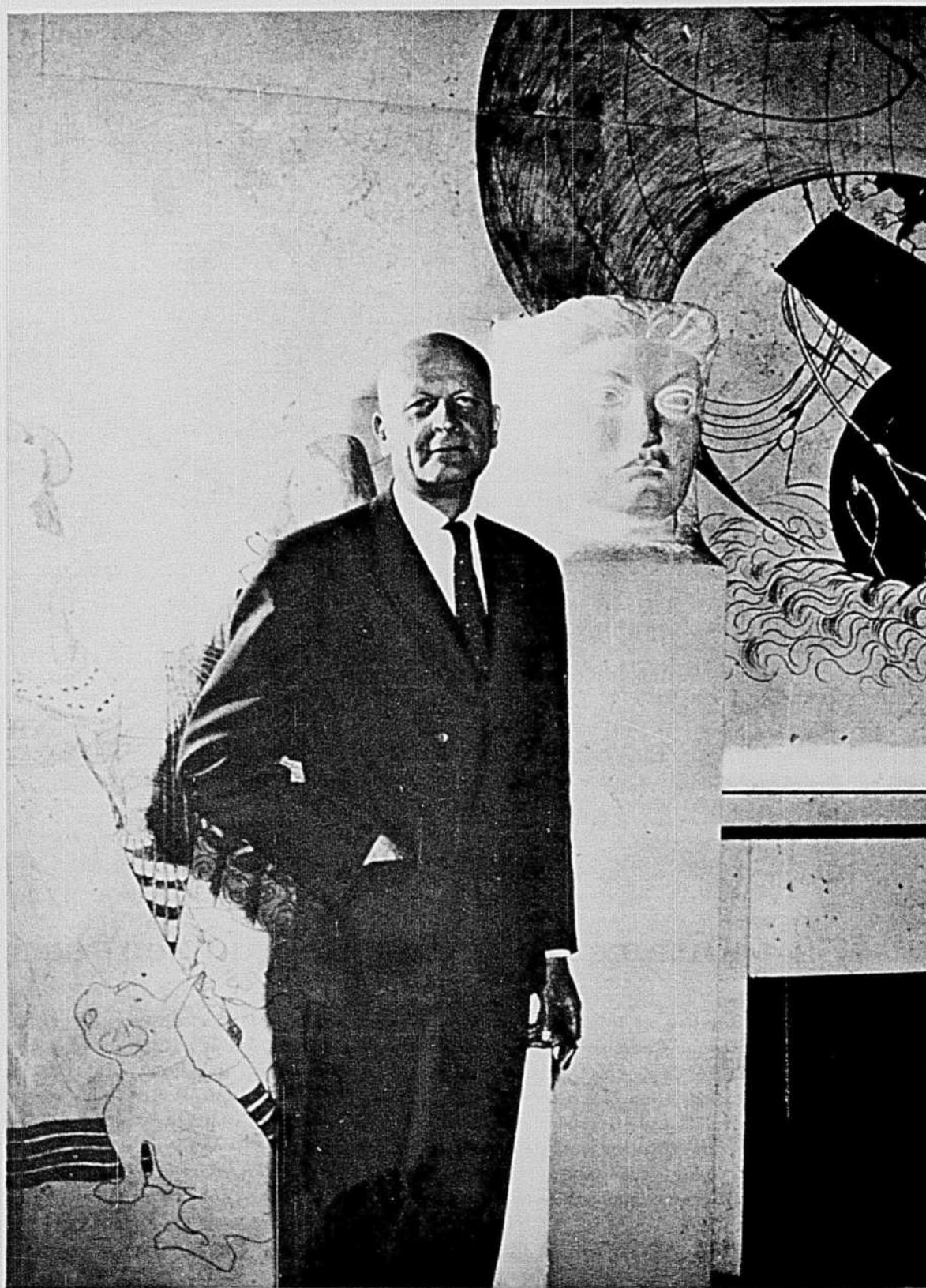
Ça n'est pas la prise de la Bastille qu'on célèbre aujourd'hui, même si dans l'esprit de plusieurs cet événement reste encore le prétexte majeur, le symbole essentiel de la liberté et du courage de la France. Ce qu'on célèbre aujourd'hui, et qui à notre sens, a une valeur d'importance capitale, c'est la reconquête de la France par les Français. Combien parmi ceux-ci et combien d'autres à travers le monde, avaient cru pour un moment que la France était en décadence, qu'elle ne se relèverait pas au niveau des grandes puissances du monde, qu'elle ne retrouverait pas le dynamisme nécessaire pour recommencer encore une fois sa Révolution.

Combien, qui pourtant aimaient la France, ne la voyaient plus que comme une beauté fanée dans laquelle ne coulait aucune sève régénératrice?

Et pourtant le miracle s'est produit.

La France de 1962 est plus forte que jamais. Grâce au Marché Commun, mais aussi grâce à son courage,

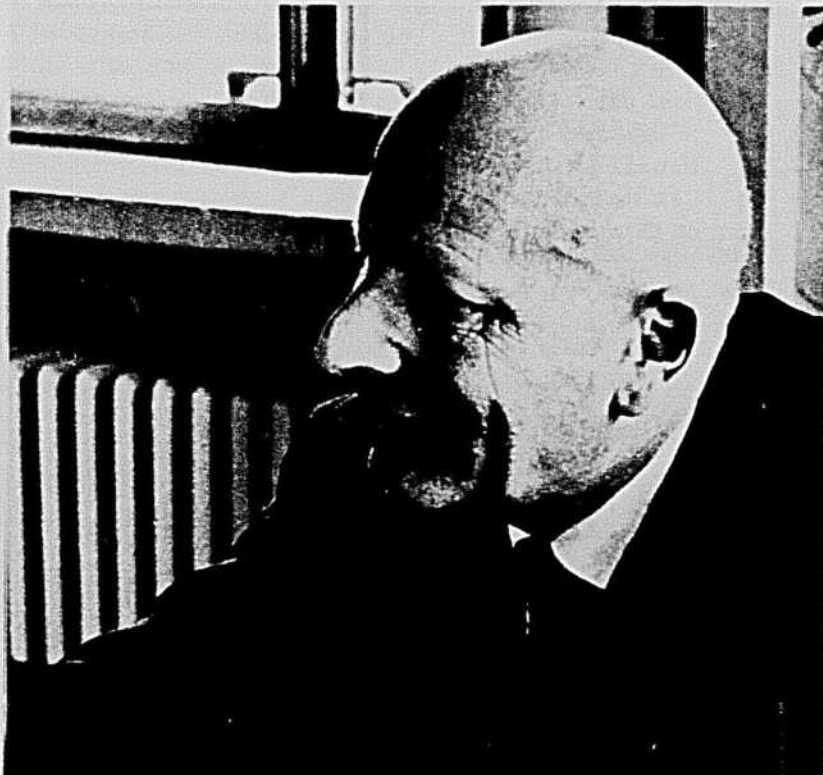
PHOTOS ANTOINE DESILETS



*Son Excellence
l'ambassadeur de France
au Canada: M. Raymond
Bousquet. Derrière lui,
on remarque une partie
des fresques exécutées
par Jacques Pinson.*

elle connaît aujourd'hui une croissance économique spectaculaire. Son prestige politique a été revalorisé aux yeux du monde. Et, ce qui est encore plus significatif, elle reprend en mains l'orientation de ses destinées.

Tout n'est pas parfait bien sûr, et on discute beaucoup les grandes questions: et qui l'emportera de la théorie du Général et de ses partisans qui prônent une Europe des patries, ou des "Français-Européens" qui veulent une plus grande intégration de l'Europe soumise à un pouvoir politique européen? Nul ne saurait le dire avec exactitude aujourd'hui.



Mais cette confrontation est peut-être le signe le plus évident de la santé de la France. On remet tout en question et on admet de le discuter sur la place publique. On a remplacé le monolithisme doctrinal par l'affrontement des pensées, des choix. On a remplacé l'adhésion formelle à l'ordre rigide — adhésion qui tenait plus de l'indifférence que de la prise de position — par un dialogue peut-être encore imprécis mais qui ne laisse pas de nous étonner par sa lucidité. Nous nous réjouissons donc, comme les Français le font aujourd'hui, non pas du passé de la France, qui ne cesse d'être prestigieux, mais de son présent, qui redevient humain. Nous nous réjouissons de cette incarnation de la France dans une réalité contemporaine.

Ce 14 juillet 1962 a donc une signification. Nous savons aujourd'hui que les feux d'artifice et l'exubérance générale ne sont pas qu'une façade pour cacher un mauvais visage folklorisé. Nous savons que la joie et la confiance sont de mise et que les Français ont toutes raisons d'éprouver ces sentiments.

Plus près de nous

En cette fête française nous ne saurions passer sous silence l'arrivée récente au Canada d'un nouvel ambassadeur français: Monsieur Raymond Bousquet. En effet, M. Bousquet emménageait le premier mai dernier dans les bureaux de l'Ambassade française à Ottawa. Le 10 du même mois il présentait ses lettres de créance au gouverneur général du Canada: M. Vanier.

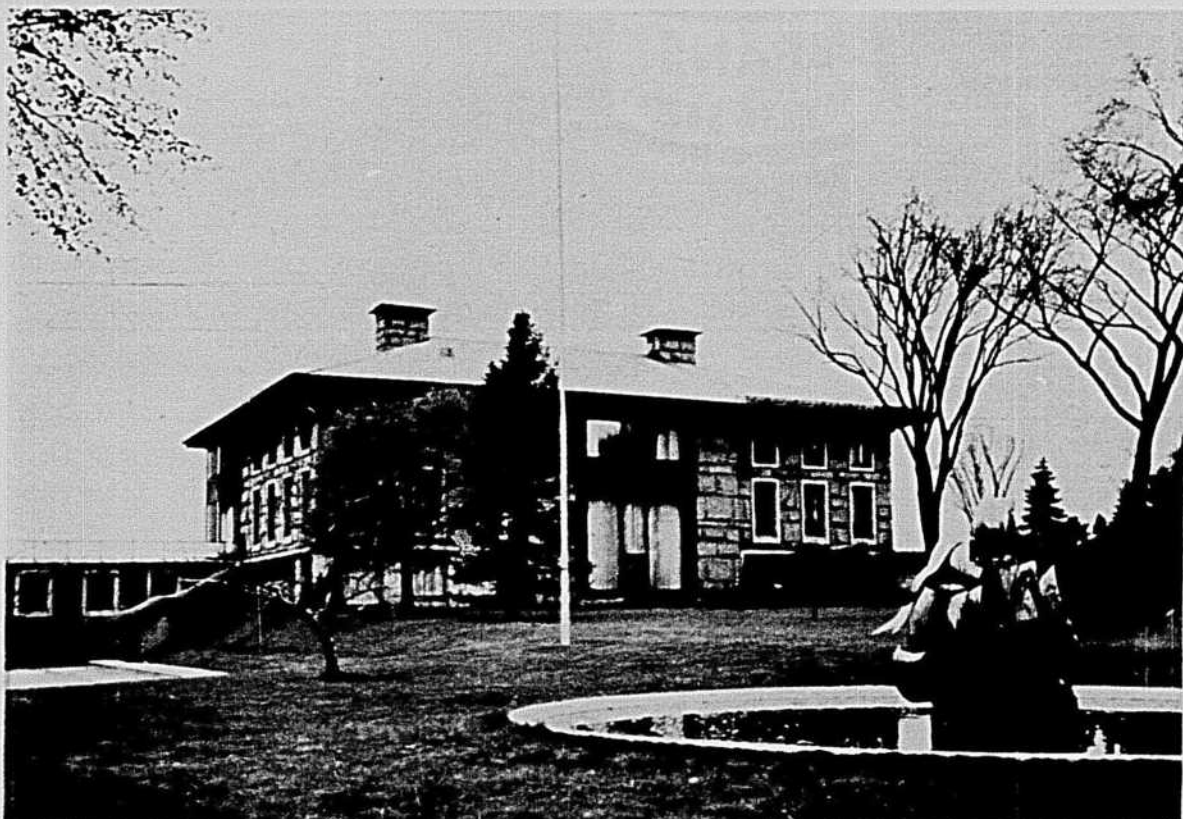
Très occupé par ses nouvelles fonctions, M. l'ambassadeur n'a pu nous accorder qu'une courte interview dans laquelle nous n'avons pas eu le temps d'approfondir beaucoup les questions discutées. Cependant, M. Bousquet a bien voulu nous définir succinctement les grandes lignes de sa pensée ainsi que les étapes de sa carrière.

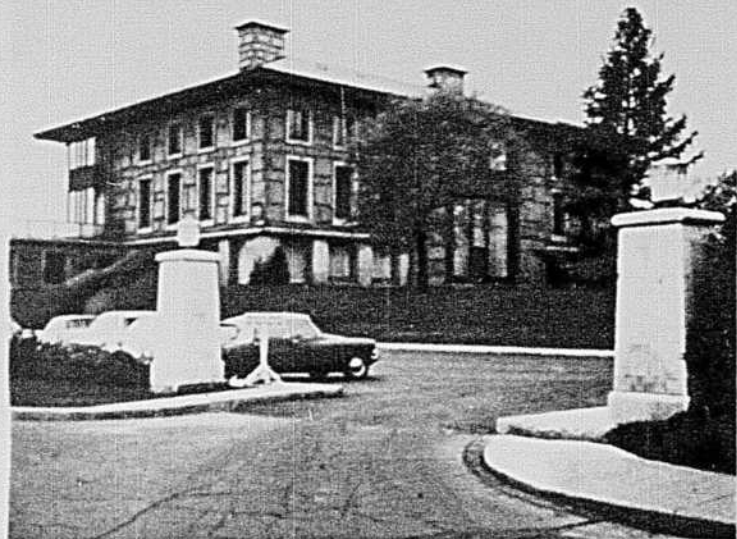
Nous vous présentons donc, sans plus de préambule: Son Excellence M. Raymond Bousquet, ambassadeur de France au Canada.

La carrière

Il fut secrétaire d'ambassade à Washington de 1927 à 1933. A ce moment, Paul Claudel était ambassadeur de France aux Etats-Unis et M. Bousquet garde un souvenir profond du grand écrivain français qu'il eut l'occasion de côtoyer pendant quelques années. De Claudel, il nous dit qu'il était un travailleur acharné. Nous n'avons pas de peine à le croire quand nous connaissons l'étendue de sa production littéraire qu'il devait mener de front avec son travail diplomatique. De 1933 à 1956, M. Bousquet fut affecté, en France, aux Affaires étrangères. Disons tout de suite que c'est sans doute un record de durée. Ce n'est pas une chose ordinaire de pouvoir dire qu'il passa vingt-quatre

La très belle ambassade de France à Ottawa. Elle est située tout près de la résidence du Premier Ministre du Canada et à deux pas du nouvel Hôtel de ville d'Ottawa.





L'ambassade de France à Ottawa fut officiellement inaugurée en 1939. Elle est somptueuse et ses pièces principales sont toutes décorées avec faste.

Les murs du bureau de l'ambassadeur sont entièrement couverts de fresques exécutées en 1938 par Jacques Pinson; le procédé employé fut celui de la gravure sur marbre et dessin à l'encre de Chine. Elles représentent des scènes de la vie canadienne au moment de la découverte du Canada par Jacques-Cartier.

La fresque qu'on voit sur notre page-couverture illustre la cérémonie d'un mariage au temps de Jacques-Cartier. L'artiste utilisa comme modèles, dans son travail, des gens qu'il côtoyait à cette époque tous les jours. C'est ainsi qu'on pourra reconnaître, parmi les nombreux personnages qui revivent dans les fresques de Jacques Pinson, le premier ambassadeur de France au Canada.

ans dans le même ministère et qu'il résista à tous les changements de gouvernement pendant un quart de siècle.

C'est alors qu'il occupait ce poste qu'il lui fut donné de négocier les premiers accords commerciaux entre la France et le Canada. Ceux-ci furent faits en 1935 et M. Bousquet travailla à les établir avec MM. Jean Desy et Pierre Dupuy. On sait que ce dernier est devenu depuis ambassadeur du Canada en France. En 1936, il fut chargé de la négociation d'accords entre la France et les Etats-Unis.

A cette époque, il était responsable, en somme, de la négociation des accords commerciaux avec les pays anglo-saxons: Etats-Unis, Angleterre, Canada...

Puis il devint ambassadeur de France en Belgique, poste qu'il occupa pendant cinq ans et demi.

Enfin, au mois de mai dernier, il arrivait au Canada. Il a donc derrière lui une carrière diplomatique fort enviable et sans doute aussi une très profonde connaissance de la négociation.

Le voici maintenant ambassadeur au Canada et il avoue être très heureux qu'on lui ait confié ce poste. Et c'est du Canada qu'il nous parle en premier lieu. Il en parle d'ailleurs avec un grand enthousiasme.

Et il voit loin: pour lui, le Canada sera au vingt et unième siècle ce que sont les Etats-Unis au vingtième. Il croit que ce pays a les plus grandes possibilités et il le considère pour le moment comme une sorte de pont entre l'Europe et les Etats-Unis.

Il souligne l'importance que la France accorde au Canada lorsqu'il nous annonce qu'il est presque certain maintenant qu'une mission française viendra en ce pays à l'automne, qu'il est fort possible qu'elle soit dirigée par M. Edgar Faure et que M. Georges Villiers, président du Patronat français, l'accompagne. M. Bousquet croit donc que les liens doivent se

HEINZ®
BEANS
TOMATO SAUCE

Pour mettre un terme à la faim de la journée

Manger, ça fait partie du jeu, quand il s'agit des fèves Heinz. Rien d'étonnant que les enfants en raffolent. Dorées, odorantes et fermes, elles plaisent aux grands comme aux petits. Servez-en dès aujourd'hui!

resserrer considérablement entre le Canada et la France et lui-même se donne pour mission de faire tout en son pouvoir pour arriver à ce résultat.

Quelques problèmes particuliers :

Nous avons demandé à Son Excellence ce qu'il pensait de l'immigration française au Canada et comment il se faisait qu'elle ne soit pas plus intensive et qu'elle ne se comparât aucunement en nombre à l'immigration de plusieurs autres pays d'Europe.

Selon lui, cela est dû à plusieurs facteurs dont voici les principaux : d'abord les circonstances et le contexte canadiens ne s'y prêtent pas toujours. D'autre part, le peuple français a toujours résisté assez fortement à tout désir d'émigration. De plus, au moment où la France élève son niveau de vie, intensifie le rendement de son économie et connaît des regains marqués dans tous les domaines, le Français ne songe pas à quitter le pays où il trouve du travail et des salaires en croissance constante.

Autrement dit, le Français est aujourd'hui passablement satisfait de son sort et ne voit pas beaucoup de raisons de quitter la nouvelle sécurité qu'il acquiert rapidement pour le risque et l'aventure de refaire sa vie dans un pays étranger.

Il glissa rapidement sur le sujet lorsque nous lui parlâmes d'une éventuelle émigration des Français d'Algérie vers le Québec — question qu'on discute beaucoup ici — en nous répondant que le problème n'existait pas et que de toute façon il n'en était aucunement question pour le moment.

Le Marché Commun étant un autre sujet qui agite présentement l'opinion canadienne, nous avons demandé à M. Bousquet qu'elles étaient les conséquences que pouvait avoir cette entente pour le Canada.

Sans entrer dans les détails, il nous avoua que selon lui il était possible que le Marché Commun créât des problèmes considérables au Canada. Mais il continua en affirmant que la France et le Canada avaient de nombreux intérêts communs, qu'il fallait les analyser et leur trouver une orientation dynamique et réaliste. C'est alors qu'il nous parla d'une chose qui semble lui tenir à coeur plus particulièrement et qu'il juge comme étant extrêmement importante : l'octroi de bourses d'études pour permettre de faire des stages en pays étrangers.

"Il faut d'abord insister sur un échange constant de professeurs car ceux-ci amènent toujours à leur suite un grand nombre d'élèves. C'est par les professeurs qu'il faut donc commencer pour intensifier le mouvement d'échanges entre les pays."

M. Bousquet considère comme primordiales les relations culturelles entre les peuples et il revint bientôt à la charge pour démontrer combien le Canada et la France avaient intérêt à promouvoir ce genre de contacts.

Il est bien entendu que cette action culturelle ne doit pas être unilatérale et que d'autre part elle n'empêche aucunement les échanges dans un autre domaine. A ce sujet, le gouvernement français se montrerait très favorable à l'investissement de capitaux canadiens en France.

Mais c'est avec force que M. Bousquet réitéra son désir de voir s'accroître considérablement les montants affectés dans chaque pays à l'octroi de bourses d'étude.

Il nous avoua enfin que pour sa part il croit en une forte intervention de l'Etat sur le plan culturel mais que dans le domaine économique l'Etat doit se servir surtout de sa force de conviction pour arriver à une meilleure planification de l'économie du pays.

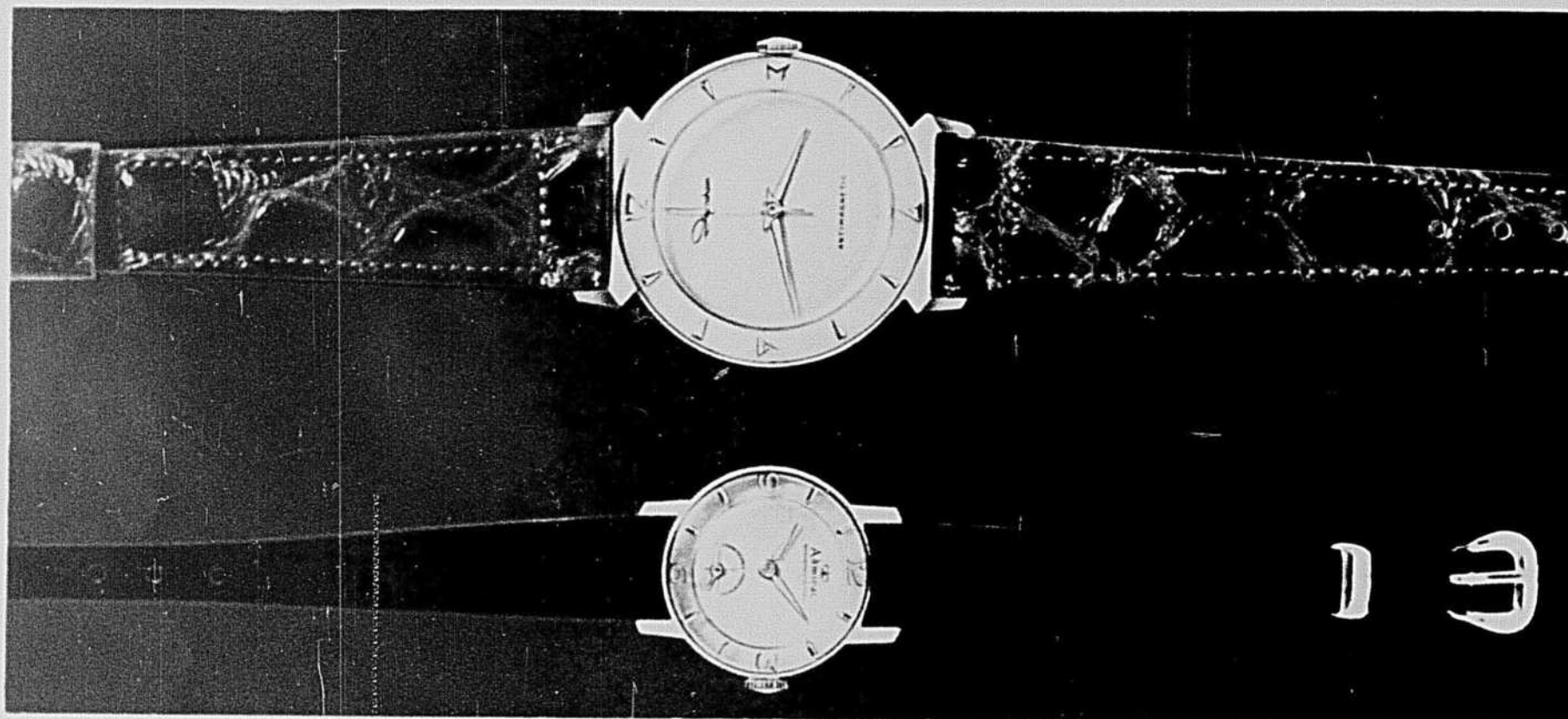
C'est sur ces réflexions que nous primes congé de M. l'ambassadeur.

Ce jour-là, il arborait un diachylon à son pouce droit et, au revers gauche de son veston, la rosette de la Légion d'Honneur. **FIN**



5,000 MONTRES SUISSSES

DONNÉES EN CADEAU CHAQUE MOIS



adoptez la **BELVEDERE** dès aujourd'hui—vous y gagnerez!

Songez-y — 5,000 montres en cadeau durant juillet! Dès que vous trouvez un coupon chanceux dans un paquet de cigarettes Belvedere, répondez aux questions et envoyez-nous vos réponses avec le coupon. Si elles sont exactes, vous recevrez la montre de votre choix, absolument gratis!

Nous donnerons 15,000 montres en cadeau — de juillet à septembre!

La montre pour homme est très mince, anti-choc et d'une élégance bien masculine, avec cristal à trois dimensions et ressort garanti incassable.



La montre pour dame est mignonne et d'un goût exquis, anti-choc, anti-magnétique, avec ressort incassable.

Ces deux montres sont garanties pour un an d'usage normal, contre les imperfections des pièces et du mécanisme.

Chaque paquet de Belvedere vous apporte la saveur blonde des tabacs blonds de la Belvedere. La Belvedere ne contient que les meilleurs tabacs des meilleures récoltes — mûris trois ans et filtrés pour vous plaire.

Recherchez le coupon dans les paquets de Belvedere

LES
VIEILLES
PIERRES
DE
MONTREAL... (5)

LE "SERVICE SOCIAL" DE JOE BEEF

PAR ALICE POZNANSKA-PARIZEAU

PHOTOS ANTOINE DESILETS

CEST aujourd'hui que, suivant la tradition, le peuple parisien sort dans les rues pour manifester sa joie. En cette soirée du 14 juillet on dansera sur les places publiques et les rejouissances se prolongeront tard dans la nuit. D'ailleurs, sous le ciel élement de France, il est d'usage de s'amuser en plein air et la rue offre aux déshérités un refuge où ils dorment même à l'occasion cachés par un mur des policiers indiscrets.

Au Canada, le froid rigoureux de l'hiver et la chaleur lourde et humide de l'été forcent les riches et les pauvres à fuir les rues et les squares. Au cours des siècles la bonne société montrealaise a donc pris l'habitude de fêter

les grands événements dans les hôtels, tandis que les petites gens s'amusaient en prenant un verre dans les tavernes. Les femmes n'y étant pas admises, on ne dansait que rarement et les hommes se contentaient de discuter entre eux.

Ces débits, dépourvus de terrasses, et généralement très sombres, isolent les habitués dans un univers clos et enfumé qui ne ressemble guère à celui du bistrot parisien. Ils gardent, par contre, fréquemment un aspect traditionnel et à l'instar des tavernes londoniennes évoquent des périodes révolues ce qui leur confère un certain intérêt historique. Les quelques tavernes de la métropole, qui

Seul le nom rappelle encore l'étrange histoire de McKiernan.



Dans les environs du port, des vieilles maisons commerciales canadiennes-françaises débitent parfums et essences, à l'abri des noms anglais. "Ça permet de mieux vendre la marchandise", nous a-t-on dit.



datent des XVIIIe et XIXe siècles, rappellent en outre l'époque où elles servaient non seulement de lieux de réunions, mais également d'auberges aux marins qui ne pouvaient guère obtenir un gîte dans les institutions charitables.

Le plancher semé de dollars

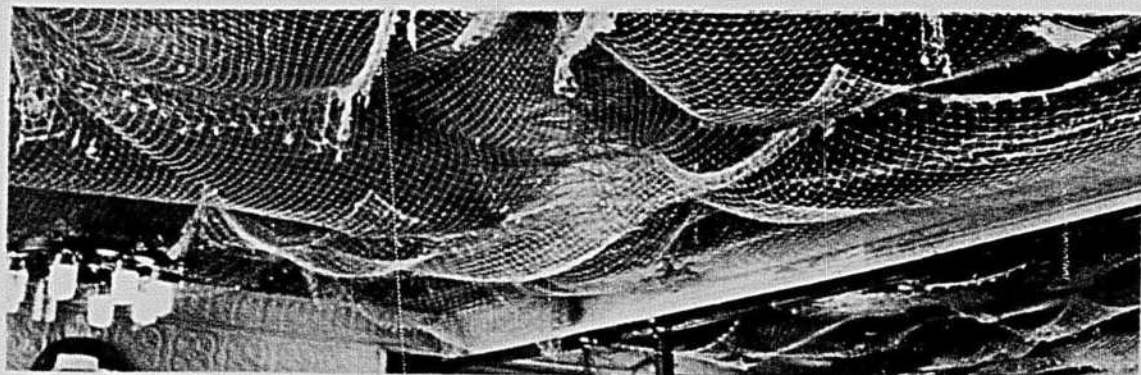
Rue Notre-Dame, par exemple, au numéro 160, se trouve le "Coq d'Or", connu aujourd'hui sous le nom de "Chanteclerc", dont l'immeuble a deux cent cinquante ans d'existence et tout près, au coin de la place Jacques-Cartier, s'est conservée une autre vieille maison où autrefois le "Silver Dollar" attirait de nombreux visiteurs. Le plancher de l'établissement était fait avec des pièces d'argent d'un dollar et les curieux venaient de loin pour pouvoir toucher de leurs doigts cette merveille.

Le quartier est devenu depuis le fief des avocats et des financiers et les journaliers ne s'y aventurent que rarement. Par contre, rue de la Commune, qui longe le port, l'atmosphère n'est pas du tout la même. A cinq heures, quand l'activité du port s'arrête, les débardeurs la traversent en manifestant bruyamment leur liberté retrouvée. Certains, insoucieux du bruit, se couchent sur le gazon près de l'obélisque, qui marque l'endroit où le Sieur de Maisonneuve avait fait poser, en 1642, les premières pierres du fort, et profitent des derniers rayons du soleil. D'autres s'en vont par groupes boire un coup au "Neptune", taverne qui date de 1832, souvent visitée par les touristes désireux de voir son plafond couvert de filets de pêcheurs et ses tableaux.

L'une des peintures fut exécutée séance tenante par un consommateur insolvable qui devait payer un gallon de bière, et la plupart sont pourvues de signatures illisibles tracées par des mains rugueuses de marins. De l'autre côté de la petite place, au coin des rues de la Commune et Callières, une vieille auberge exhibe fièrement un nom qui a cessé d'être célèbre : Jos Beef Cantine.



Le plafond du "Neptune", couvert de filets des pêcheurs, attire encore des touristes.



Soyez belle
comme un coeur...
tout en épargnant
un dollar!



Du rinçage-crème Tame pour une valeur d'un dollar,

GRATUIT avec *Toni*

Pensez-y: une valeur de \$3⁰⁰ pour \$2⁰⁰!
Vous obtenez gratuitement 6 onces de merveilleux rinçage-crème Tame avec la permanente-maison Toni en offre spéciale.

Vous aimerez le rinçage-crème Tame à coup sûr! Finis les cheveux secs, ternes et fous après le shampooing, car Tame dompte les cheveux rebelles. Grâce à Tame, ils tiennent en place quelle que soit votre coiffure.

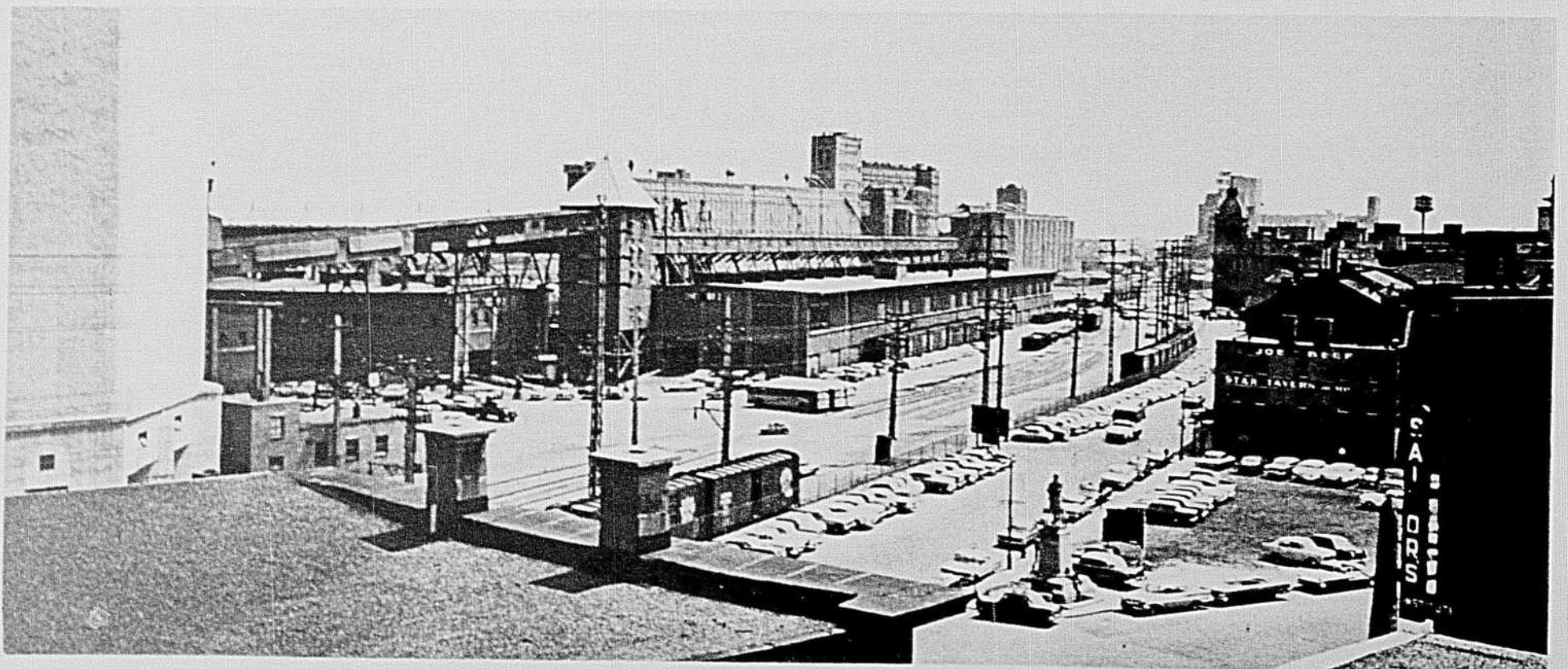
Toni vous permet les plus belles coiffures. Que vous aimiez les coiffures lisses et bouffantes ou les ondulations bien prononcées, il n'y a rien comme Toni pour "donner du corps" à vos cheveux et les rendre aussi dociles de façon aussi permanente.

Procurez-vous dès cette semaine cette offre spéciale Toni pour la coiffure. Vous serez belle comme un coeur... tout en épargnant un dollar!



Tame ordinaire d'une valeur d'un dollar, gratuit avec Toni "ordinaire" et "super". Toni "douce" offre gratis Tame à action super-vivifiante spécialement mis au point pour les cheveux ultra-secs ou teints.

A cinq heures, la rue s'anime.



A l'intérieur, le décor a été modernisé et on a fermé les étages supérieurs. C'est propre, bien entretenu et parfaitement impersonnel. En dehors de l'enseigne et des vieilles pierres, soigneusement cachées par des couches de peinture aux couleurs criardes, rien ne rappelle plus son passé. Pourtant le modeste établissement personnifie la légende d'un homme qui avait juré que jamais un malheureux ne mourrait de faim à Montréal de son vivant et qui sut tenir parole.

Un étrange refuge

Charles McKiernan, ancien cantinier de l'artillerie royale, s'était fixé au Canada au début du siècle dernier et s'attacha très vite à une oeuvre unique dans son genre. Il voulut faire la charité d'une façon humaine, ne demandait pas de références, ni de papiers et n'attendait pas qu'on sollicite son aide. Bourru, grand et solide, il recevait n'importe qui, n'importe quand, sans distinction de race, d'origine ou de religion. Irlandais il apprit même les rudiments de la langue française pour mieux rabrouer ses clients quand ils refusaient de suivre les règles de la maison.

A l'entrée de sa cantine sombre et sale il plaça un tonneau et chacun y déposait de l'argent. La somme importait peu, puisque le propriétaire ne rendait pas la monnaie et les

consommateurs acceptaient volontiers cet état de choses sachant que quand ils seraient d'aventure démunis on leur offrirait toujours le gîte et le couvert. Quelque trois cents clients se présentaient ainsi chaque midi dont certains se recrutaient parmi les bonnes familles montréalaises comme le fils de Chadwick, député de Manchester, ou celui du célèbre avocat Sir John Hannan, que McKiernan ramena finalement sur le droit chemin.

Joe Beef achetait 300 à 400 livres de pain et 200 livres de viande par jour, victuailles qui disparaissaient généralement avant la tombée de la nuit. Les boulangeries de Montréal lui vendaient ce qui leur restait après la fermeture et les animaux de sa ferme de Longue Pointe fournissaient la viande. Moyennant quoi les consommateurs recevaient un énorme bifteck avec beaucoup d'oignons, le meilleur médicament contre le scorbut qui guettait les pauvres, et autant de pain qu'ils pouvaient en manger.

La plus importante ménagerie de la métropole

Au troisième étage de l'immeuble on logeait cent-vingt pensionnaires soumis à des lois très strictes. Ils devaient, en effet, prendre un bain préalable, précaution rare pour l'époque, et se lever à sept heures du matin, car McKiernan répétait fréquemment que l'oisiveté était la mère du vice. Ce régime permit à Joe Beef d'éviter les maladies contagieuses et tandis que le refuge de la rue Dorchester enregistrait en moyenne un décès par semaine, dans son auberge un seul homme mourut en huit ans.

Pour chasser l'ennui des longues soirées d'hiver Joe avait un musée où des crânes humains voisinaient avec des tapisseries rares, des dessins de peintres célèbres et une collection de trois mille spécimens de mouches venant de toutes les parties du monde. Il installa, en outre, dans sa cave la plus importante ménagerie de la métropole qui comprenait un buffle sauvage du Nouveau-Mexique, des jeunes tigres, un ours, des ratons laveurs, des perroquets,



Les silhouettes prestigieuses des édifices modernes dominent la petite place.

des singes, des chiens et des chats. Par contre, il essaya en vain d'inculquer à ses clients l'amour de la musique. Les quelques concerts qui furent donnés à son auberge attirèrent des femmes ce qui provoqua des incidents regrettables et la danse fut bannie dès lors de son établissement ainsi que les représentantes du sexe faible.

Malgré ces nombreuses fantaisies McKiernan réussissait le tour de force de payer régulièrement les fournisseurs, tout en se passant de l'aide municipale, et il parvenait à nourrir ses clients mieux que quiconque. Toutefois, après sa disparition, personne n'osa se charger de son oeuvre. L'établissement changea de main, pour se transformer en une taverne parmi beaucoup d'autres, et on oublia le bon Joe. Plusieurs années après LA PRESSE publia un petit entrefilet qui passa inaperçu et où on indiquait que : "M. Leonard Patrick Charles McKiernan, maréchal ferrant, fils du célèbre philanthrope "Joe Beef", est mort."

La charité est devenue depuis chose publique, organisée, réglementée et soumise à des lois strictes et logiques. Derrière la petite place vieillotte se dessinent les silhouettes prestigieuses des édifices modernes, mais comme autrefois, le soir, les débardeurs envahissent la rue de la Commune, où sagement alignées les attendent leurs voitures. Dans les anciennes tavernes de Montréal, le petit peuple insoucieux des misères d'hier trinque à la prospérité de demain.



Rares sont ceux qui connaissent cette plaque.



Certains, insoucieux du bruit, dorment sur le gazon



Derrière une façade modernisée, deux cent cinquante ans d'histoire.

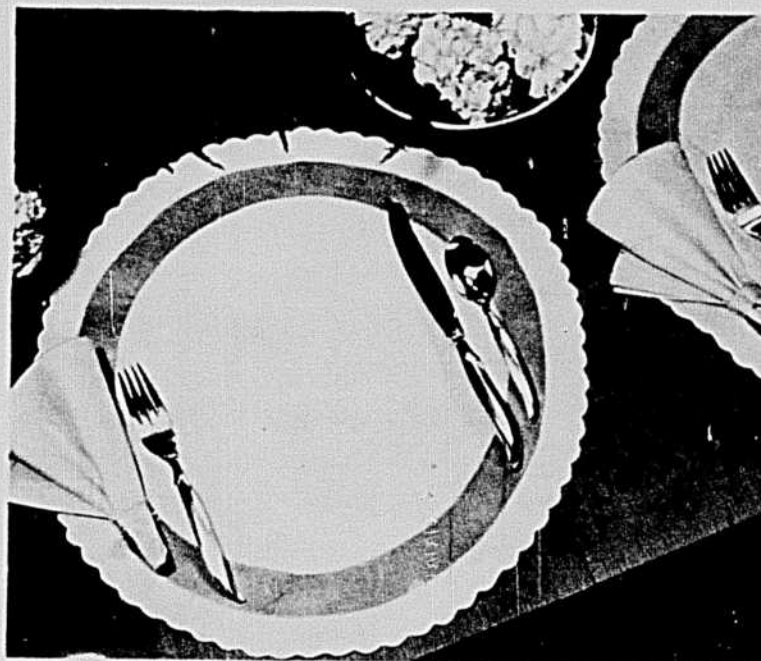
“une table joliment dressée complément d'un menu raffiné”

L'art de bien recevoir ce n'est pas uniquement de savoir composer un menu, de préparer de savants cocktails, de dispenser grâces et sourires à la ronde. Il faut tout cela bien sûr, mais il faut encore donner à vos réceptions une note vraiment personnelle, créer une ambiance, avoir le souci de l'harmonie dans tous les détails : par exemple, choisir la nappe ou les napperons — selon le ton de la réception — dont la teinte et les motifs se marieront parfaitement avec ceux de la porcelaine et des cristaux, et en feront ressortir tout l'éclat. Brodés, finement tissés, ou de riche dentelle, nappe et napperons seront d'un blanc impeccable, ou bien de couleurs vives ou de tons pastels, dernière nouveauté dans le trousseau de la maîtresse de maison. Cette dernière y ajoutera une double valeur si elle les confectionne elle-même et les brode à la main. Une idée ingénieuse est d'utiliser les retailles de riches tissus pour y couper, à peu de frais, de jolis napperons qui pourront même contraster avec les petites serviettes.

Voici quelques suggestions de Doris Gray.



Le printemps fleurira sur votre table en toute saison, si vous l'ornez à l'heure du déjeuner, de ces jolis napperons taillés en forme de feuille, de teinte naturelle verte. La tige pourra s'enrouler sous forme d'anneau autour de la serviette, que nous suggérons d'un vert plus clair. Les veines de la feuille et l'ourlet peuvent être brodés avec le point à broderie de votre machine à coudre.



Toile fine et organdi, une heureuse combinaison de tissus qui allège ce délicat napperon de forme circulaire, dont le tour est découpé en feston. A noter la ganse en organdi, à même le napperon, pour y glisser la serviette.



Une nappe circulaire habille très joliment une table ronde. Vous pouvez la tailler dans un coton — façon broadcloth — ou en tissu de coton et rayonne. Pour une grande table nous vous recommandons d'acheter une draperie de toile (dimensions 54 po. sur 70 po.) Si votre table requiert une nappe large de 72 po., deux largeurs de tissus de 36 po. devront être réunies, aussi imperceptiblement que possible. L'ourlet assez droit pourra être bordé d'un biais, de croquet (rickrack) ou de frange. Les serviettes pourront mesurer de 12 à 18 po. carrés, et pour cela il faudra acheter deux verges de plus du tissu assorti ou même de tissu contrastant. Les appliques florales de vos serviettes pourront reproduire le motif de votre porcelaine. Vous tracez tout d'abord ce motif sur une feuille de papier et vous le reportez sur le tissu choisi. Laissez un 1/2 pouce tout autour pour l'ourlet. Faufilez l'applique sur la serviette et fixez votre machine à coudre au zigzag automatique pour le point de broderie au plumetis, qui ornara le contour des pétales et des feuilles, et formera la tige de la fleur. Avec une paire de ciseaux bien aiguisés, enlevez l'excès de tissu. Un ourlet étroit bordera chaque serviette.



“VOUS ÊTES INVITÉES À UN THÉ-TROUSSEAU LE...”

Il y a des coutumes charmantes qui se perpétuent, d'autres qui disparaissent petit à petit. Les jeunes fiancées suivent pour la plupart une tradition. Celle par exemple de la toilette blanche avec voile de tulle illusion, rang de perles cadeau du marié, gâteau de noces à multiples étages, abondamment décoré de fleurs blanches, etc. Mais précédant tout cet apparat il y a les réceptions plus intimes organisées par les amies de la fiancée, shower de

verres, de porcelaine, d'ustensiles de cuisine, enfin tout ce défilé traditionnel de "partys" pour lesquels souscrivent non moins traditionnellement les mêmes personnes. C'est pourquoi, assez souvent, l'héroïne de ces agapes veut remercier ses amies en les invitant à admirer son trousseau tout en dégustant une tasse de thé. Voici quelques suggestions pour le menu de ce genre de réceptions.

SUGGESTIONS DE THE-TROUSSEAU POUR VINGT-CINQ PERSONNES

PUNCH AU THE PINK LADY

6 tasses d'eau bouillante	3 pnts de 15 oz.
9 sacs de thé Salada,	de fraises congelées
étiquette brune	3 chopines de ginger ale,
3 boîtes de 6 oz. de	refroidi
limonade rose reconstituée	

Verser l'eau bouillante sur les sacs de thé; laisser infuser sans couvercle pendant 5 minutes. Enlever les sacs de thé; ajouter la limonade rose et les fraises; laisser reposer jusqu'à ce que les fraises soient dégelées et remuer de temps à autre. Ajouter le ginger ale juste avant de servir. Garnir de feuilles de menthe et de tranches de citron. Quantité: environ 6 pintes ou pour 25 personnes.

SANDWICHES EN FORME DE CLOCHE

Remplissage

2 boîtes de crevettes congelées	2 c. à table de jus de citron
de marque "Sea", de 7 oz.	3 à 4 gouttes de tabasco
2 boîtes de fromage à la	1½ tasse de céleri
crème au piment, de 8 oz.	finement haché
6 c. à table de mayonnaise	¼ tasse de persil
	finement haché

Cuire les crevettes selon les directions sur la boîte; refroidir et couper finement. Ecraser le fromage jusqu'à consistance lisse; ajouter les crevettes et les autres ingrédients en mélangeant bien. À l'aide d'un moule à biscuits en forme de cloche, couper des tranches minces de pain à sandwichs en forme de cloche. Recouvrir la moitié des cloches avec du mélange de crevettes. Couper des morceaux en demi-cercle avec la base des formes de cloche, et placer sur le sommet du mélange de crevettes. Garnir avec du céleri ou du persil haché pour représenter des grelots si désiré. Couvrir les sandwichs d'une serviette humide et de papier cire et placer dans le réfrigérateur jusqu'au moment de les servir. Quatre pains à sandwichs et le remplissage ci-dessus feront environ 50 sandwichs en forme de cloche de 2½".

COQUILLES

3 pnts de 6 oz. de	3 c. à table de beurre
morceaux de chocolat	1½ tasse de noix de
semi-sucré	coco desséchée

Faire fondre le chocolat avec le beurre au-dessus d'eau chaude. En remuant, ajouter la noix de coco. Avec une cuillère à thé, garnir l'intérieur de 27 moules de papier de 2" du mélange en s'assurant que les moules sont bien graissés. Il est plus facile de graisser les moules s'ils sont placés dans des moules en métal à muffins ou à tartes quand on fait le remplissage avec le mélange au chocolat. Réfrigérer les moules pendant la préparation de la garniture. Juste avant de les remplir, enlever soigneusement les gobelets de papier.

Remplissage

1 pnt de 3 oz. de gelée de	1 tasse de cocktail aux
dessert abricot orange	caneberges refroidi
1 tasse d'eau bouillante	1 tasse de crème
	fouettée

Faire fondre la gelée dans l'eau bouillante; ajouter le cocktail; réfrigérer jusqu'à consistance épaisse mais non ferme. Fouetter la crème et incorporer dans le mélange de gelée. Verser avec une cuillère dans les coquilles de chocolat. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Environ ¼ heure avant de les servir, les enlever du réfrigérateur. Garnir de petits fruits frais et de feuilles de menthe. Donne 27 petites tartes.



PROPOS D'ÈVE

"OPERATION VACANCES"

PAR LOUISE AUDET

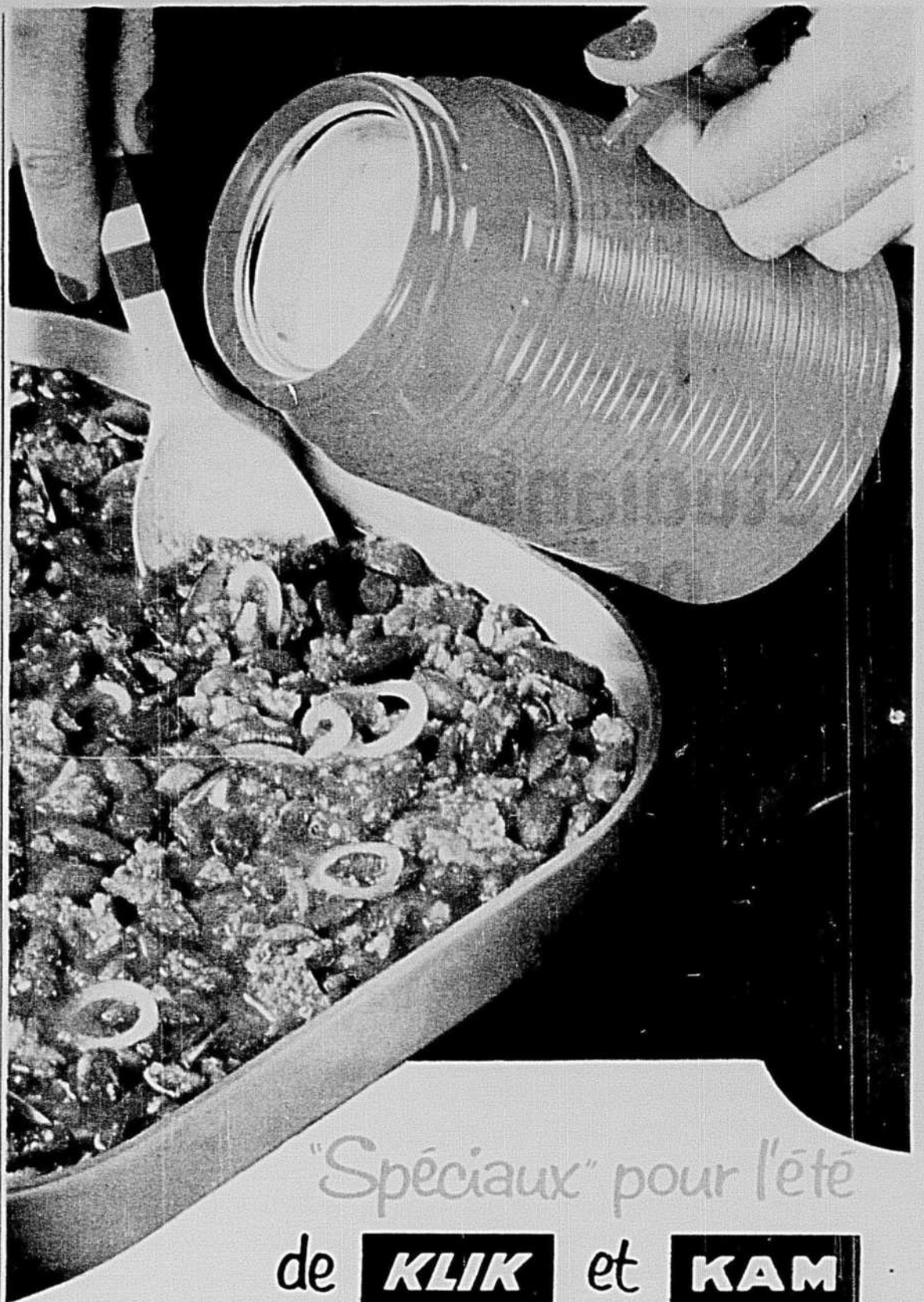
Les "messieurs bien, parlant de chasse et de chiens." vantent les plaisirs de ce sport qui, affirment-ils, possède ses lettres de noblesse. Les femmes, trop sensibles peut-être, ont généralement horreur de ce divertissement qui s'apparente au carnage. Les célibataires de la gent féminine raffolent cependant d'un genre de chasse tout aussi passionnante et dont la tradition remonte elle aussi dans la nuit des temps : la chasse aux maris ! Point de permis nécessaire pour ce genre de chasse : "licence complète" comme affichent certains restaurants. Point de chasse-gardée : on ne se fait pas scrupule de marcher sur les brisées d'une autre, voire même de sa meilleure amie. La loi de la plus forte est toujours la meilleure. A la guerre comme à la guerre ! Point de date d'ouverture officielle non plus. On s'y adonne à longueur d'année. Mais la saison la plus propice est sans contredit celle des vacances d'été. Les miroitements de l'eau, les caresses du soleil, les taquineries de la brise créent un climat qui envoûte le gibier. "L'occasion, l'herbe tendre et je ne sais quoi les poussant..." ces messieurs deviennent, à cette époque, des proies faciles. Et pourtant, s'il est un domaine où il faut se méfier de l'improvisation, c'est bien celui-là. De l'audace oui, mais de la stratégie surtout ! Cette chasse à l'homme se prépare de longue main. Aucun détail à négliger. Tout a une importance capitale : du simple fichu au maillot de bain qui doit vous donner la silhouette d'une Esther Williams ou mieux encore d'une B.B. Mais comme l'habit ne fait pas le moine, il est indispensable de se soumettre au préalable à un entraînement intensif : culture physique, massages, diète amaigrissante, cure de rajeunissement s'il y a lieu.

La Diane antique se terrait dans les bois. Ça ne lui a rien valu : elle est demeurée célibataire ! Nos modernes chasseresses préfèrent, pour l'affût, les plages célèbres où s'étaient béatement tous les spécimens de l'humanité souffrante et triomphante. Qui rate une cible en atteint une autre. Bref, qui perd gagne si elle veut bien faire flèche de tout bois.

La promiscuité n'est pas toujours pénible, quoi qu'on en dise. Elle devient une carte précieuse lorsqu'on joue coeur atout. Elle favorise les regards en coulisse, les sourires engageants, l'échange de mille et une civilités. Civilités qui, telles les bonnes actions, trouvent souvent leurs récompenses. C'est incroyable l'éclairage que donne, en plein soleil éclatant, la tremblotante flamme qu'on abrite au creux de sa main pour allumer obligeamment la cigarette de sa voisine. Et le temps de griller cette cigarette suffit pour se découvrir un nombre incalculable d'affinités. "Aimez-vous Brahms..." Tous les deux on adore la mer, la montagne, la musique, la danse et les promenades au clair de lune. Deux âmes soeurs ont tôt fait de se reconnaître. Quelle merveille !

Mais la femme avertie se méfie de ces illuminations aussi passagères que fulgurantes auxquelles sont sujets les représentants du sexe opposé. Autant en emporte le vent ! Rien n'est plus volage qu'un homme, si ce n'est une femme. Le mâle, cet animal sauvage, s'il se laisse apprivoiser facilement, ne consent pas toujours à être tenu en laisse.

Avant de sonner l'hallali, il faut donc tisser un réseau de liens invisibles pour le retenir captif. Les tactiques sont aussi nombreuses que variées. Chacune choisit la sienne selon son tempérament. Mais blondes, brunes ou rousses, elles ont parfois recours aux mêmes stratagèmes : leçon de golf où le professeur presse gentiment la main de l'élève pour lui enseigner à tenir fermement son bâton ; crampe soudaine au cours d'une baignade qui permet à la baigneuse de s'agripper solidement à l'épaule de son compagnon ; légère entorse au tennis qui nécessite immédiatement un massage du partenaire si l'on veut poursuivre la partie chaudement disputée. Les fille d'Eve ont fait bien des trouvailles depuis la pomme ! Gare à vous, messieurs les célibataires ! La chasse bat son plein.



"Spéciaux" pour l'été de **KLIK** et **KAM**

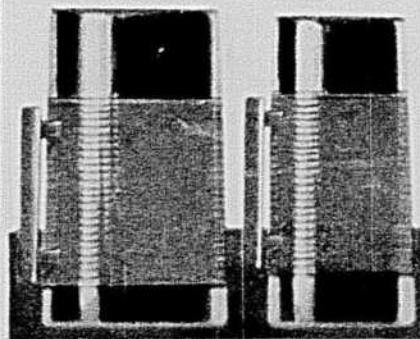
BOUTEILLES ISOLANTES
À LARGE GOULOT
POUR REPAS CHAUDS
(Chili, ragoûts, fèves)

VOILÀ
DU
NOUVEAU ! Chemise "ultra-robuste"
Anse de pichet

AUBAINES

FORMAT "PIQUE-NIQUE"	FORMAT "BOÎTE À LUNCH"
CAPACITÉ 15 ONCES	CAPACITÉ 10 ONCES

FORMULES DE COMMANDE ACTUELLEMENT
À VOTRE DISPOSITION CHEZ
VOTRE ÉPICIER



Le "Chili Con Klik" (ou "Chili Con Kam") est un plat savoureux et nourrissant pour les pique-niques ou pour le lunch à l'école ou au travail. À l'aide d'une fourchette, désagréger le contenu d'une boîte de Klik ou de Kam, faire frire à la poêle avec une tasse d'oignon tranché jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Incorporer, en brassant, une boîte de haricots rouges (15 on.) après en avoir vidé l'eau, 1/4 tasse de tomates en conserve, 1/2 tasse de piment vert haché, 1 à 1 1/2 c. à thé de chili en poudre, 1/4 de c. à thé de cayenne, 1/4 de c. à thé de marjolaine. Saler selon le goût, couvrir et laisser mijoter 30 minutes. Cette recette remplit deux bouteilles isolantes de 15 onces à large goulot.

CANADA  PACKERS

LES MEILLEURES VIANDES EN CONSERVE



L'INSTITUT
DE
TECHNOLOGIE
LAVAL

les étudiants ont construit une maison

PAR NOELLA DESJARDINS
PHOTOS ANTOINE DESILETS

DE PLUS en plus on demande des techniciens diplômés chez nous, dans tous les domaines de l'Industrie et du Commerce, et chaque jour, je me vois forcé de refuser les offres d'emplois de chefs d'entreprises pour nos jeunes élèves, ces derniers étant encore trop peu nombreux qui sont suffisamment prêts à la pratique de leur métier. C'est donc dire que nos jeunes, soigneusement préparés, entraînés, spécialisés dans les différentes techniques modernes, n'éprouveront aucune difficulté à se caser. — Voilà ce que nous déclarait le surintendant des ateliers de l'Institut de Technologie Laval, M. Pierre-Emile Cyr. L'Institut, une des réalisations du Ministère provincial de la jeunesse, inauguré officiellement en mai 1961, déploie son architecture ultra-moderne sur une très vaste étendue de terrain au nord de Montréal. De cette institution, modèle du genre, sortent chaque année des dizaines de jeunes techniciens qui demain prendront la relève dans les différents secteurs de l'Industrie et du Commerce. Ils y reçoivent une formation complète qui leur permettra de suivre la marche du progrès dans les rangs de nos travailleurs diplômés qui constituent l'armature de notre industrie, et sont de ce fait un nouvel enrichissement pour notre Province. Ces quelques considérations extraites du message qu'adressait le Premier ministre de la

Vue d'ensemble de la maison d'été entièrement construite par les élèves du cours de menuiserie et de construction, selon les plans du professeur Wilfrid Yale.



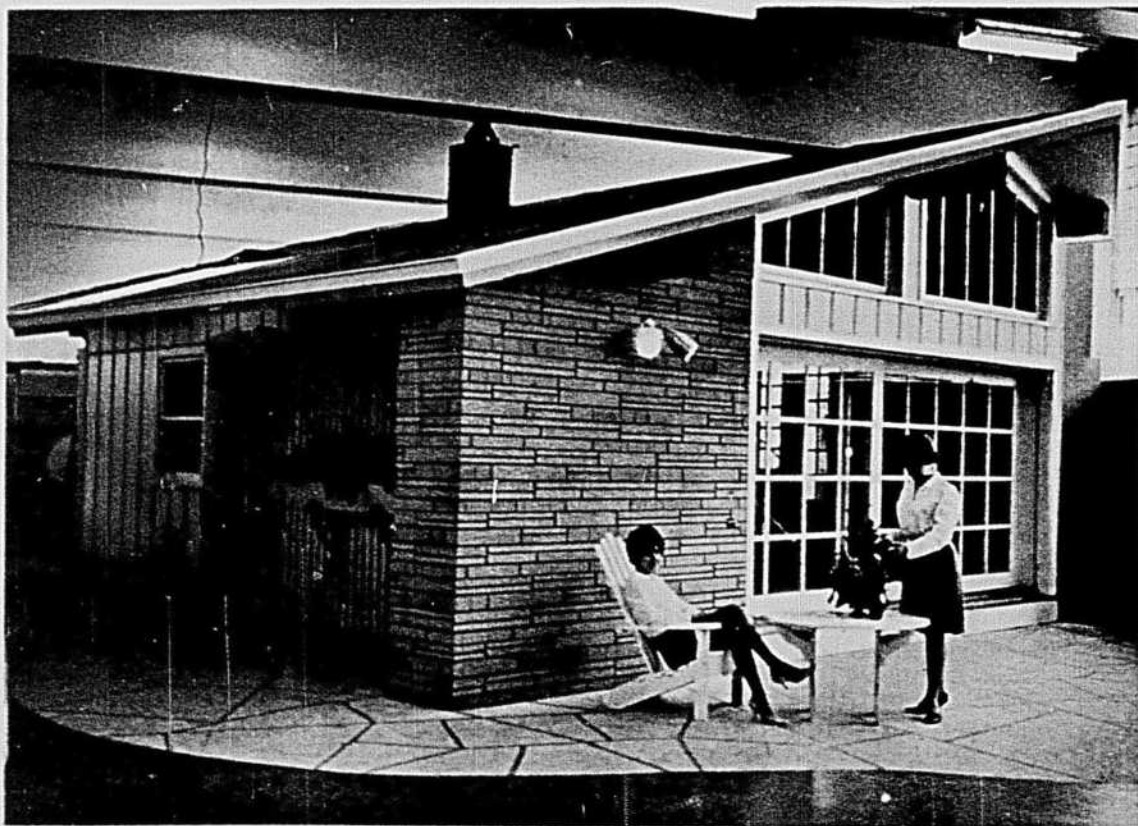
Voici quelques-uns des responsables du cours de menuiserie et de construction de l'Institut de Technologie Laval: de gauche à droite, M. Pierre-Emile Cyr, surintendant des ateliers; le professeur Laurent Guertin; le professeur Wilfrid Yale, directeur du département; le professeur Gilles Benjamin et le professeur Roger Plouffe. Ils semblent en ce moment très intéressés par le plan de la maison.

Province, lors de l'inauguration de l'édifice, soulignent l'importance de former des techniciens, des hommes, dont quelques-uns deviendront sûrement des chefs.

Guidés par Monsieur Cyr, nous n'avons malheureusement qu'entrevu certains locaux, tous spacieux, abondamment éclairés, pourvus d'un matériel des plus modernes, pour nous arrêter à celui de la menuiserie et de la construction que dirige le professeur Wilfrid Yale. Ce dernier nous avait gentiment invités à admirer un camp d'été entièrement construit par les élèves des 1^{ère}, 2^e et 3^e années, qui ont exécuté les travaux d'après ses plans, sous sa direction et celle de ses collaborateurs, les professeurs Laurent Guertin, Roger Plouffe et Gilles Benjamin, avec lesquels nous avons également causé.

Tous nous parlent avec fierté de leurs élèves qui ont bâti ce camp sous l'impulsion de leur jeune enthousiasme, de leur ambition et de leur émulation. Ils en ont eux-mêmes édifié la structure, lamellé les poutres, façonné et assemblé les diverses pièces et panneaux de bois, fabriqué les meubles, etc. — C'est la première fois qu'on achève une construction à l'École. Il s'agissait autrefois de monter des sections destinées à s'agglomérer au bâtiment. Grâce à l'outillage plus perfectionné du département nos élèves peuvent maintenant finir leur oeuvre, nous déclare M. Yale.

Si la technique presque parfaite de nos débutants requiert notre approbation, nous nous permettrons toutefois quelques restrictions quant à la décoration et à l'emploi de certains matériaux. Pourquoi ne pas former le goût de nos apprentis à l'authentique? Par exemple, la cheminée qui occupe le mur central au fond de la pièce, nous paraîtrait plus vraie revêtue de pierre grise ou de brique. De même sur le mur à gauche de la grande baie vitrée, pourquoi avoir étalé ce papier-brique? Les deux grandes portes coulissantes en vitre qui s'ouvrent sur la terrasse et qui, à l'occasion, peuvent être remplacées par des moustiquaires, sont cependant très pratiques



Cette cuisine serait assez coquette, moins les frises festonnées qui ornent le plafond. Elle se dissimule facilement derrière la porte pliante en similicuir que s'apprête à fermer une des charmantes secrétaires de l'École.



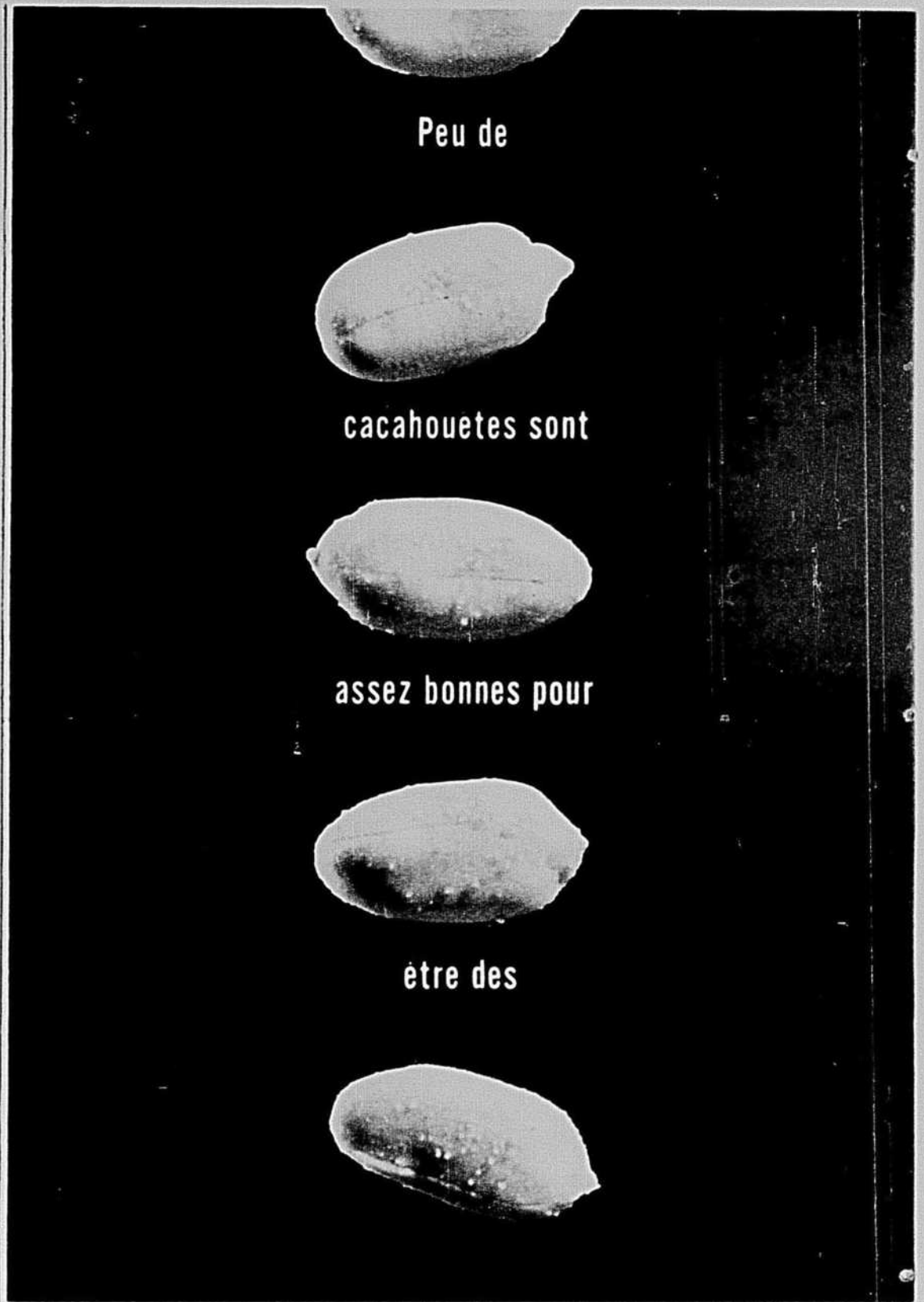
et laissent entrer à profusion la lumière et le soleil. Le "living-room" où nous pénétrons sert à la fois de salle à manger. A cette fin on a conçu un meuble à usages multiples, dont le panneau-abattant sert de table. Tout de suite à gauche en entrant, une porte pliante en similicuir dissimule la cuisine. Ouverte, cette porte nous dévoile le feston des frises ornant le plafond et que nous aimerions un peu moins fantaisistes. Faisant pendant de chaque côté de la cheminée les deux chambres à coucher du rez-de-chaussée, lesquelles, heureusement, sont susceptibles d'extension, tout comme le reste de la maison d'ailleurs, qu'on a voulu compacte, facilement transportable par sections. Le plan prévu pour dispenser six pièces, quand on aura exhaussé le toit, l'escalier à l'extrême droite nous conduira plus tard à la mezzanine permettant l'accès aux deux chambres qui compléteront les divisions de cette maison, selon les exigences de l'occupant. Mais la rampe de l'escalier en fer forgé, un produit du département de soudage de l'École, nous aurait plu davantage d'une conception un peu plus sobre. Il ne faudrait pas cependant sous-estimer la valeur de ce travail qui même avec ses quelques imperfections demeure une réussite.

Plusieurs Compagnies de Montréal ont généreusement contribué à l'édification de ce projet en fournissant des matériaux : Omer De Serres (salle de bain), Rosemont Industries (luminaire), Dominion Oil Cloth (linoléum qui recouvre le parquet du salon), La Salle Builders (divers matériaux) etc.

Une trentaine d'élèves environ suivent ces cours de construction donnés par des professeurs compétents ayant à leur disposition une machinerie très complète : scies de tous genres, raboteuses, tours à bois, etc. Ils apprennent à se familiariser avec ces outils et aussi à lire un plan, à travailler le bois, à assembler, sans compter les cours de niveau, de transit, de croquis, et même d'initiation aux affaires, de langue maternelle, de langue seconde, de mathématiques, de sciences, etc. et l'exécution de travaux pratiques très variés. Ainsi cette maison, un exercice d'élèves a été construite uniquement aux fins d'enseignement. Elle sera cependant mise en vente pour faire place, dès l'automne prochain, à l'érection d'un chalet suisse par nos futurs menuisiers et charpentiers.

Tout en poursuivant notre visite, Monsieur Cyr nous fait ressortir les nombreux avantages mis aujourd'hui à la portée de toute notre jeunesse ouvrière. Il y a d'abord ce cadre idéal par sa disposition, sa tenue impeccable et l'équipement moderne de ses locaux; puis l'enseignement et les manuels gratuits pour tous les étudiants; enfin le choix judicieux des professeurs spécialisés, et l'intelligence aigüe, le dynamisme et une saine compréhension de la direction. — Nous sommes fiers de l'École, des professeurs, des élèves et de la direction. Il faudrait un plus grand nombre d'instituts de ce genre dans Montréal. — Cette affirmation de Monsieur Cyr est corroborée par les inscriptions en masse qui se font déjà pour septembre prochain. On prévoit 800 élèves aux cours du jour, dans les différents départements de l'Institut, et 1200 aux cours spéciaux du soir, ceci dit au seuil du magnifique amphithéâtre de 600 sièges où se donnent ces cours aux travailleurs et aux apprentis de toutes catégories, même aux chômeurs, ainsi qu'aux contremaîtres de diverses compagnies ou industries. En un mot, tous ceux qui occupent un emploi quelconque dans l'industrie et le commerce peuvent y puiser les notions théoriques et pratiques pouvant les servir dans l'exercice de leur métier, assurant ainsi l'avenir économique du pays.

FIN



Peu de

cacahouètes sont

assez bonnes pour

être des

PLANTERS

Parmi des millions de cacahouètes, seules les plus que parfaites sont choisies par Planters. Voilà pourquoi vous trouverez dans les paquets de Planters plus de cacahouètes entières et bien dodues que dans tous les autres. Chaque cacahouète est grillée avec soin, lentement, jusqu'à ce qu'elle soit d'un beau brun dore, puis légèrement salée. Vous comprenez pourquoi vous les aimez tant?



ne regrettez jamais votre pourboire...

LE BARMAN, SON STYLE, SA PERSONNALITÉ...

PAR BERNARD MORRIER

PHOTOS ANTOINE DESILETS



M. Alfred Duteuple, dans son bar de l'hôtel Mont-Royal, sait satisfaire ses clients qui n'hésitent pas à lui dire "comme d'habitude, vieux".

Si savoir boire est un art, être barman l'est encore davantage. Car ne devient pas barman qui veut, mais qui peut remplir mille et une petites exigences toutes aussi importantes les unes que les autres.

Montréal, en tant que métropole, compte un nombre imposant de bars-salons, restaurants et cafés et, va sans dire, d'excellents barmen... C'est ce qui nous a compliqué la tâche, car dans cette phalange, où nous avons trouvé des barmen médiocres, bons et excellents, il fut assez difficile d'établir notre choix. En effet, comment choisir parmi les bons ou excellents barmen — n'en déplaise aux médiocres — un seul homme et vous le présenter sans froisser les autres ?

C'est finalement la loquacité de l'homme qui l'a emporté. Par un bel après-midi de juin dernier, quelques jours à peine avant les élections fédérales, nous nous installâmes au bar Piccadilly, à l'hôtel Mont-Royal, pour causer quelque peu avec M. Alfred Duteuple.

Naturellement, il fut question de la pluie et du beau temps, de l'issue des élections fédérales et des vacances. Puis vint le sujet que nous voulions aborder : son métier de barman.

"Vous savez, dit-il, le métier de barman n'est pas une aventure à tout hasard. Là, comme partout ailleurs, il faut tenir compte d'une préparation sérieuse, de certaines qualités et d'une philosophie dans l'exercice de sa profession."

Avant d'aller plus loin, nous lui demandâmes où il avait appris son métier.

"Je suis à l'emploi de l'hôtel Mont-Royal depuis plus de 20 ans et c'est ici même que j'ai débuté. D'abord aide de bar, j'ai eu l'occasion de travailler avec des gens qui connaissaient leur métier à fond et qui m'en ont enseigné tous les rudiments. Je pense bien que la pratique vaut beaucoup mieux que la théorie dans ce genre de travail." Nous lui avons ensuite demandé comment il comprenait son métier. S'arrêtant un moment pour penser, il déclara : "A mon avis, en tant que barman, il faut satisfaire et combler le client d'abord; conséquemment, le patron est satisfait et vous l'êtes aussi. Je dirais également qu'il faut remplir un tas de conditions autant sur le plan travail que sur le plan social."

— Quelles sont donc, selon vous, les qualités les plus importantes pour un barman sur le plan travail ?

— Pour être un bon barman, il ne suffit pas de revêtir le pantalon noir, la chemise ou le gilet blanc et se conten-

ter de savoir verser des liquides. Il faut, avec un entraînement persévérant, se donner la peine d'étudier les règles de base de la composition des boissons, des ingrédients, connaître les ustensiles nécessaires à un service prompt et parfait. De plus, il faut posséder un grand choix de verres qui plaisent à l'oeil et aux lèvres. Ceci est très important.

Mais voulez-vous savoir ce qui importe par dessus tout ça ? La propreté, monsieur ! Ne pas avoir peur de se laver les mains, avoir les cheveux fraîchement coupés, une chemise immaculée... Tout ça influe sur votre personnalité, même la renforce. Et avoir une forte personnalité prime à 75 p. cent chez le client.

Torchon en main, il se mit à essuyer des verres qu'il avait soin de mirer à la lumière pour en vérifier la clarté et il ajouta :

— Ça, c'est une chose à laquelle il faut bien prendre garde : ne jamais employer de verres sales ou écorchés. Et quand il s'agit de servir le client, il faut être rapide et précis, en ayant soin de ne rien renverser ou éclabousser. J'ajouterais aussi qu'un sous-verre de papier donne toujours un meilleur coup d'oeil aux consommations, les rend plus appétissantes."

Puis, après avoir rangé les verres, il s'en prit aux cendriers sur le bar.

— Un cendrier plein pue et dénote un manque de propreté qui fait mal juger. Voyez-vous, il faut toujours avoir prêts une bonne quantité de cendriers propres.

Et il joignit le geste à la parole.

Tandis que nous jetions un rapide coup d'oeil aux alentours, M. Dutemple nous souligna que dans un bar il ne faut jamais étaler d'affiches malpropres ou de mauvais goût : "Il faut savoir créer une atmosphère en n'ayant que des choses attrayantes et reposantes à faire voir. Ici, je ne détesterais pas du tout que le client soit à même d'admirer des motifs de fer forgé ou d'artisanat. Ça donnerait plus de cachet."

En examinant les lieux, le regard de M. Dutemple croisa l'horloge. Il vérifia l'heure avec sa montre et nous expliqua qu'il faut toujours qu'une horloge de bar indique l'heure précise car bien souvent le client s'y fie.

— J'allais oublier de vous dire qu'il arrive quelquefois qu'un client soit malade. Alors tout barman se doit d'avoir sous la main un nécessaire complet de premiers soins.

Et M. Dutemple nous révéla un autre secret des barmen : "Nous avons des breuvages ou des médicaments qui servent à faciliter la digestion ou à enrayer les maux de tête; le tout doit être placé dans un endroit invisible du public, mais facile à trouver en cas de besoin. Jamais, au grand jamais, il ne faut déposer ces accessoires sur le comptoir ou les étagères du fond."

— M. Dutemple, vous nous semblez comprendre à merveille votre métier sur le plan travail, mais sur le plan social, comment le concevez-vous ?

Après avoir servi un client, il revint à nous.

— Monsieur, si vous n'êtes pas diplomate, vous n'êtes pas barman. Ainsi, après avoir servi une consommation, il faut s'éloigner le plus possible afin de ne pas avoir l'air d'écouter ce qui se dit. D'autre part, quand le téléphone sonne, on ne doit jamais dire à une personne de l'extérieur qu'un client est au bar ou dans l'établissement à moins d'en avoir été prévenu ou de l'avertir discrètement. Evidemment, il ne sera jamais question de crier le nom d'une personne dans un bar.

L'arrivée d'un autre client nous l'enleva pour un moment. Nous remarquâmes qu'il salua poliment ce client — il semblait bien le connaître — mais ne le nomma pas. "La coutume le veut ainsi", nous fit-il remarquer plus tard. Le photographe qui nous accompagnait voulut savoir comment un barman doit agir quand il a affaire à un client tapageur ou indiscipliné et nous interrogeâmes M. Dutemple en ce sens.

— Dans ce cas-là, monsieur, dit-il, on se doit d'user d'une discrète diplomatie en le faisant appeler hors de l'endroit



par un garçon de table ou par un autre membre du personnel. On tente de lui faire entendre raison sans toutefois le prendre à partie. Il faut se souvenir qu'à moins d'être en état d'ébriété, un client a toujours raison. Et s'il rouspète sur sa consommation, c'est un devoir de lui en servir une autre. Ici, je dois préciser que quand un client doit être évincé, ce protocole n'est pas toujours respecté. Mais, on fait tout de même son possible."

La conversation s'engage dans un autre domaine : celui des connaissances générales.

— Il ne faut jamais émettre une opinion à moins qu'on ne la demande. Tout de même, je tente de savoir dans les grandes lignes ce que les clients savent et j'essaie de leur répondre sensément ou tout au moins être en mesure de les écouter intelligemment quand je suis dans le doute. Mes vingt années passées ici m'ont appris à me renseigner sur une foule de choses.

Il nous indique une petite carte sur laquelle il avait noté l'adresse des grands magasins, des gares, des principaux théâtres et des salles de concert. Il nous avoue également qu'il consulte régulièrement les journaux afin d'être au courant des principaux événements artistiques, sociaux ou sportifs. Puis il continue :

— Il n'est pas mauvais de connaître la ville à fond, sa population, ses rues, ses monuments et les endroits de divertissement, car très souvent les touristes nous le demandent.

Le tempérament d'un barman ? ...

— Ah ! c'est important, monsieur. Il faut être de bonne humeur 365 jours par année et 24 heures par jour. Mes prédécesseurs ici m'ont appris à sourire en me disant qu'un sourire radieux sur la figure d'un barman donne à la préparation des breuvages un goût sans précédent et qu'il fallait bien prendre garde que nos soucis personnels ne se reflètent pas sur notre visage. Je tente donc de mettre ce conseil en pratique continuellement.

Nous devons dire ici que M. Dutemple y réussit fort bien. L'heure du repas allait bientôt sonner et notre interlocuteur nous suggéra un apéritif en nous soulignant, cependant, qu'il n'encourageait jamais les gens à en boire trop avant un repas.

— Si vous avez une salle à manger, vous risquez de perdre la vente d'un repas ou encore vous ne pourrez suggérer un bon vin pour arroser ce repas.

Comme les clients se pressaient davantage, nous l'avons remercié de cette entrevue et nous nous sommes retirés non sans avoir pris bonne note de la grande simplicité de ce barman, de son calme, doublé d'une affable politesse et d'une distinction remarquable.

"Barman, scotch et soda !" ...

à "la vie qui bat"

PAR FERNAND BENOIT

Les singes, les hippopotames et les loups roulent des yeux de vedettes!

PHOTOS LOUIS CLAES

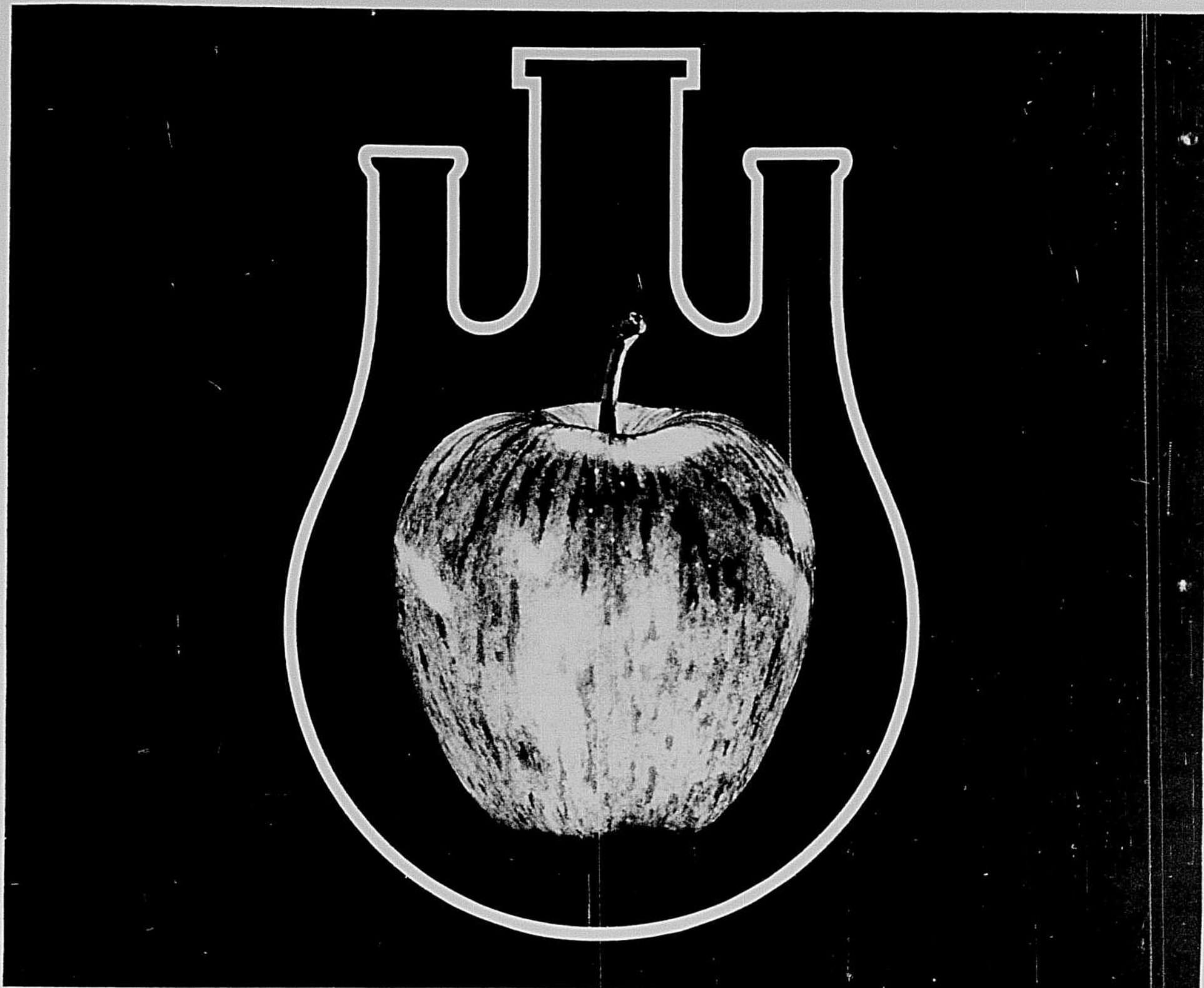
Il a deux ans. Il mange à la cuillère, plante des clous et apporte votre courrier. Il pèse 40 livres et mesure deux pieds. Vos enfants le connaissent. Il se nomme Kotomo junior. Il a remplacé son père à titre de mascotte de l'émission *la Vie qui bat*, au réseau français de télévision de Radio-Canada.

Kotomo junior est une vedette de la télévision mais il ne le sait pas encore. Il n'est pas un singe à numéro. Bien que fort savant et "conditionné" à l'entourage humain, il possède une modestie de vraie vedette et, s'il attire l'attention, c'est bien malgré lui. Il a participé à des émissions aussi bien vues que le *Perry Como Show* et le *Ed Sullivan Show* mais il préfère les émissions éducatives. Remarquez tout de même que Kotomo junior a ses

Fernand Benoit est reporter aux services d'information de la Société Radio-Canada à Montréal. Il est journaliste depuis 1952 et fut correspondant à Paris de quelques publications canadiennes.



Guy Provost répète devant l'étang du studio 19. On y voit deux canards, deux hérons et un hibou.



Une pomme dans une éprouvette de laboratoire industriel? C'est normal à l'Imperial Oil. Dans les laboratoires de recherche de l'Imperial Oil—les plus considérables de toute l'industrie pétrolière canadienne—l'une des nombreuses préoccupations de nos spécialistes consiste à découvrir des moyens de mettre le pétrole au service des cultivateurs et propriétaires de vergers canadiens.

90% des travaux de recherche de toute l'industrie pétrolière au Canada sont faits par l'Imperial Oil

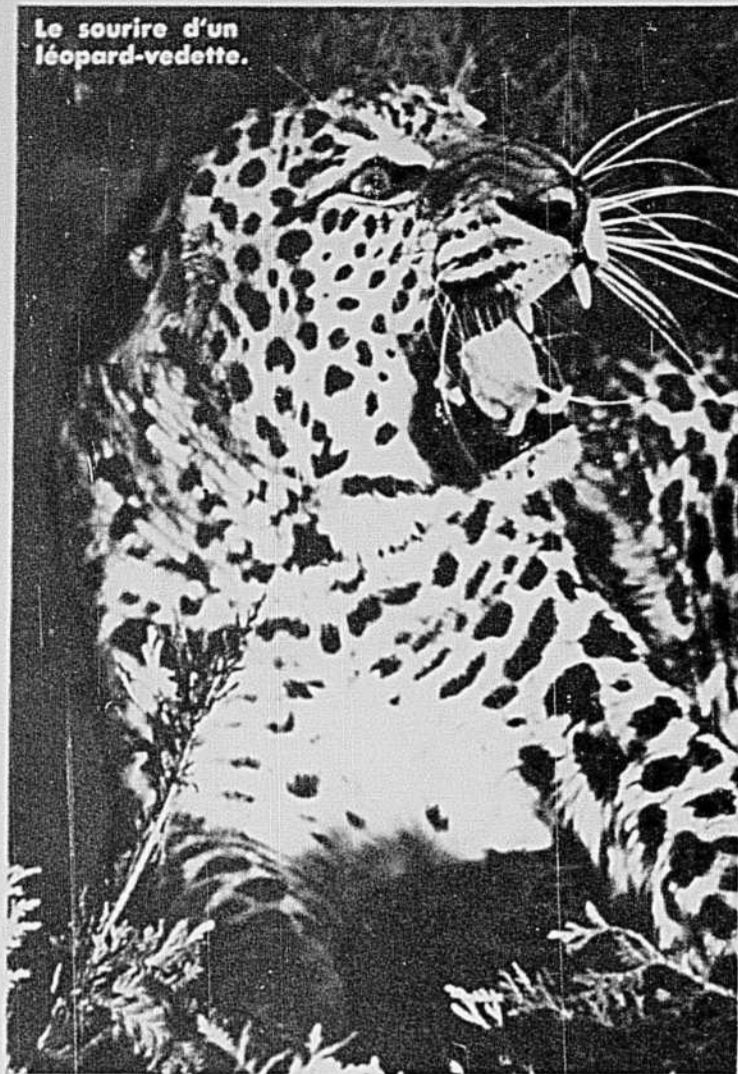
Dans les laboratoires de l'Imperial Oil à Sarnia, Ontario, plus de 200 hommes de science et techniciens s'appliquent à perfectionner les produits pétroliers actuels et à mettre au point des produits nouveaux. Leurs recherches portent sur de nombreux domaines . . . depuis les gazolines jusqu'aux détersifs

ménagers. A Calgary, dans les laboratoires de l'Imperial Oil, 130 autres savants et techniciens cherchent des moyens de découvrir et d'extraire plus de pétrole brut et de gaz naturel. L'Imperial Oil effectue plus de travaux de recherche que toutes les autres entreprises pétrolières canadiennes réunies.

QUI S'Y CONNAÎT EXIGE IMPERIAL



Le sourire d'un léopard-vedette.



faiblesses, c'est humain! Ainsi, l'autre semaine, la faim lui tenaillait les entrailles. Profitant d'un moment d'inattention de la part de son maître, il s'empare d'un oeuf de poule et d'un oeuf de goeland, les casse dans le chapeau de l'animateur Guy Provost et les mange, comme ça, tout crus!

Le rôle de Kotomo junior à l'émission *la Vie qui bat* est de première importance. Il sert de témoin vivant, de témoin-repoussoir. Veut-on initier les jeunes téléspectateurs aux moeurs de la faune africaine qu'on vous amène un hippopotame en studio. Devant les cris d'affolement de Kotomo, les jeunes se rendent vite compte de la peur innée des singes pour ces mastodontes. Mais depuis les dernières émissions de la saison 61-62, Kotomo junior doit affronter la concurrence d'un confrère, un bébé gorille qui lui ne passe pas inaperçu. D'une main,

il vous soulève une camera de télévision avec trepied (125 livres!), mais bébé gorille n'a pas le coeur aux exploits. Loin de sa mère, il s'ennuie autant qu'une héroïne de Françoise Sagan et "chiâle" à fendre l'âme. Réussira-t-on à en faire un joyeux orphelin? Pour l'instant, Guy Provost demande aux jeunes téléspectateurs de lui trouver un nom.

Au cours de la saison, le studio de télévision devient le carrefour de toutes les races animales: léopard, loup, cougar, antilope, buffle africain, chèvre, zebre, chevreuil, castor, chauve-souris, vautour, rouge-gorge, ours, raton-laveur, mouffette, renard, hippopotame. On invita même un jour un éléphant. Mais cette respectable bête manqua de civilité. Elle projeta d'un seul coup de trompe le pauvre cornac sur le mur du studio. Le réalisateur actuel de l'émission, Michel Demers, qui tient à travailler avec tout son personnel, n'invitera à l'automne, qu'un tout jeune éléphant des Indes de 30 pouces de hauteur...

Mais la présence, dans un étudio de télévision, de tous ces animaux bien vivants n'a pas qu'un but de réalisme et d'exotisme. Les responsables de la série *la Vie qui bat* veulent d'abord et avant tout éveiller l'attention des jeunes sur les choses de la nature qu'ils ne connaissent pas ou connaissent mal. Combien de jeunes savent que les serpents à sonnette sont les meilleurs coagulants pour les cas d'hémophilie? Et que les pores-épics sont les bêtes qui contribuent le plus à la vie des arbres au Canada? Connaissant tous ces détails de la vie des bêtes et des plantes, les jeunes "coureurs de bois" résisteront peut-être davantage à la tentation de les détruire. Bien qu'étayés par des données scientifiques, les textes de Frank Varon n'ont rien de savant et de didactique. Ils tendent à répondre à des questions concrètes comme celle-ci: comment un faucon pèlerin volant à 2.000 pieds d'altitude peut-il apercevoir une souris se promenant sur la terre ferme? Chaque émission de *la Vie qui bat* se présente comme un spectacle où le milieu naturel est reconstitué en studio. Mais depuis quelque temps, l'équipe se rend de plus en plus sur place. Aussi a-t-on



Kotomo junior n'en revient pas d'être devenu cinéaste.



Est-ce l'aigle américain? Non, c'est l'aigle de la "Vie qui bat".

filmé bêtes et plantes dans les régions de la Malbaie, des Cantons de l'Est et du lac Champlain ainsi qu'au Jardin botanique de Montréal, pour ce qui est de la faune et de la flore canadiennes.

Mais pour connaître la vie des plantes et les moeurs des animaux vivants dans un milieu tropical, on s'est rendu en Floride et à Tucson, dans le désert de l'Arizona. Depuis, les poissons d'eau chaude et les serpents du désert ne recèlent plus aucun secret aux jeunes télé-spectateurs. Dernièrement, l'équipe a visité huit îles inhabitées du golfe du Mexique. Des îles quasi inaccessibles tant les côtes sont escarpées et tant les canyons sont profonds. Mais là, ils ont pu filmer des crabes aux dimensions monstrueuses, des lézards (parmi les plus paresseux de la terre), des serpents à sonnette à la recherche de fakirs et des colonies d'oiseaux d'une beauté étonnante sans oublier, le long des côtes, des familles entières de baleines et de marsouins.

L'intérêt pédagogique de la série **la Vie qui bat** a été reconnu. L'hiver dernier, le comité organisateur d'une émission télévisée expérimentale conçue à l'intention des enfants de nos écoles a choisi de présenter un épisode de **la Vie qui bat** sur les moeurs du renard. Par ailleurs, deux émissions de cette même série ont été présentées à la télévision belge lors de la Semaine Canada-Belgique, qui eut lieu à la fin du mois de juin. Notons enfin que l'équipe de **la Vie qui bat**, en collaboration avec les Services d'Information de Radio-Canada, publie des brochures sur la vie des plantes et des animaux qui sont distribuées à tous les jeunes qui en font la demande. Etant donné que cette émission est aussi présentée au réseau anglais sous le titre **This Living World**, ces brochures sont lues par les jeunes à travers le pays. Le tirage actuel de ces brochures est de 115,000 exemplaires.

Kotomo junior peut être fier de participer à une émission aussi populaire que **la Vie qui bat**. Sans peut-être le savoir, il contribue à initier les jeunes à la vie de la nature, cette vie à la fois douce et sans pitié! **FIN**



Et le comédien castor travaille.



**Avec
Glide[®],
pas de
mélange
à brasser!**

**Versez-le directement de la bouteille, ajoutez de l'eau,
et voilà une solution à empeser toujours parfaite**

Pas besoin de passoire, ni d'eau bouillante! Pas de mélange collant, pâteux ou grumeleux à tamiser! GLIDE met fin à tout cela! Avec Glide, l'empesage du linge devient un véritable plaisir! Prêt à utiliser et parfumé, Glide se verse directement de la bouteille, vous n'avez qu'à ajouter de l'eau et vous avez une solution à empeser toujours parfaite. Voyez comme le linge devient *plus facile* à repasser! Voyez comme vos toiles et vos cotonnades deviennent fraîches et pimpantes et comme elles conservent cette incomparable fraîcheur. De plus, Glide est très économique! Oui, Glide est moins coûteux parce que vous pouvez utiliser la même solution aussi souvent que vous le désirez! Pour vous faciliter la tâche... demandez Glide!



Empois aérosol "Glide" à bouton-poussoir empesez votre linge tout en le repassant!

GLIDE est économique parce que vous l'utilisez plusieurs fois

® GLIDE est une marque déposée

Arôme agréable!



Saveur délectable!

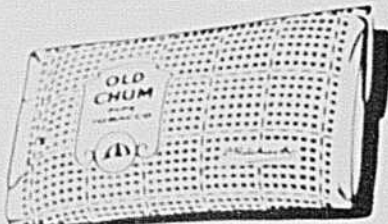
...voilà pourquoi

OLD CHUM

se fait
de nouveaux amis!

Le Old Chum doit sa saveur délectable à un harmonieux mélange des plus fins tabacs. Son arôme est agréable au fumeur et à ceux qui l'entourent. Essayez-en une pipe!

TOUJOURS FRAIS DANS SA BLAGUE
OU SA BOÎTE DE 1/2 LB.

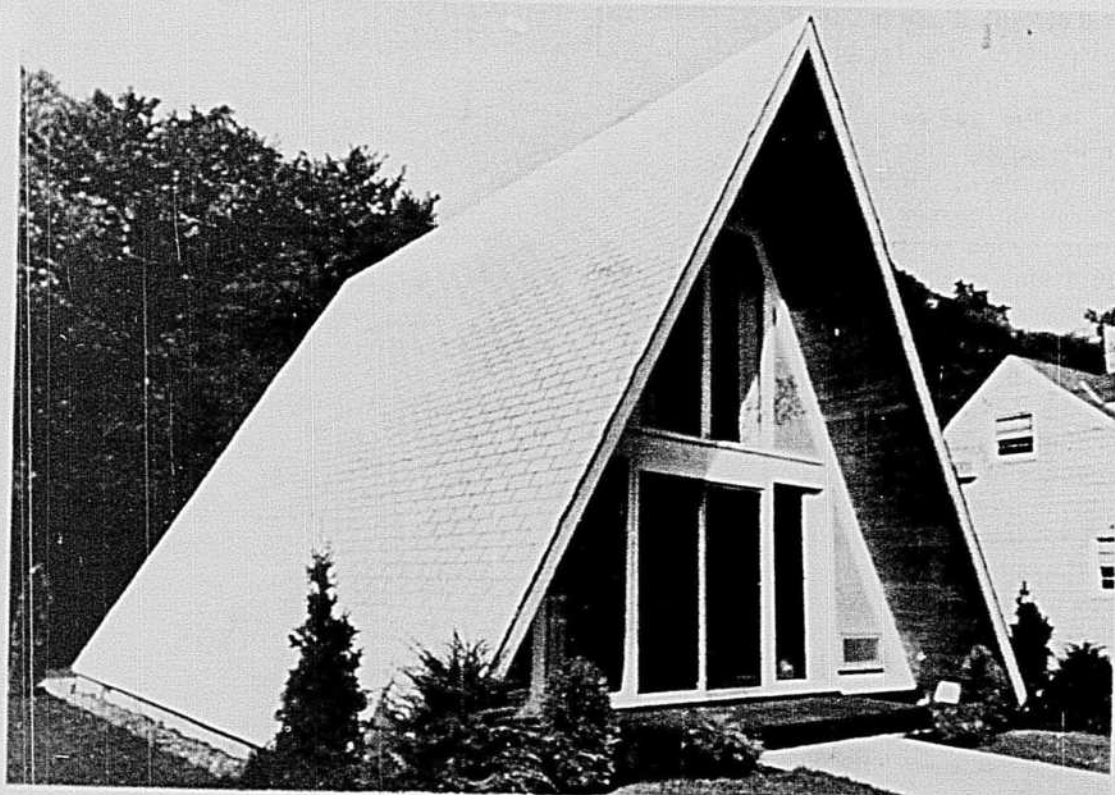


LE TABAC À PIPE PRÉFÉRÉ
DES CANADIENS

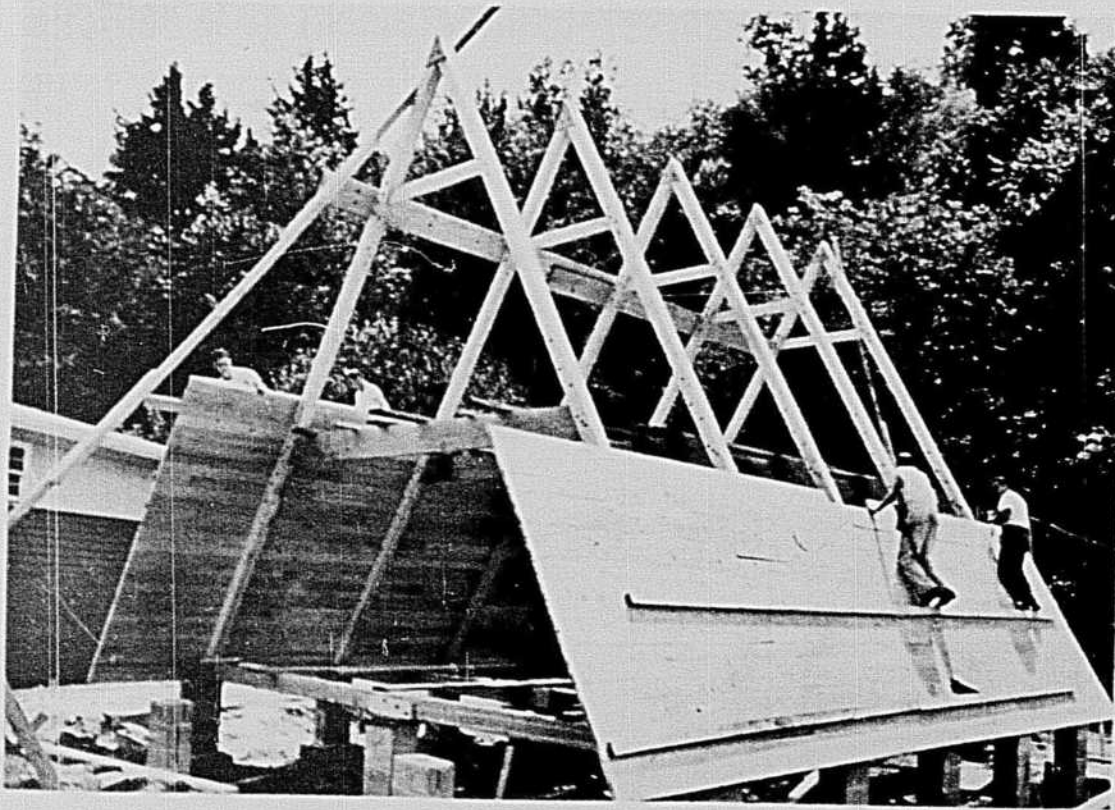
La semaine prochaine:
UN REPORTAGE
ET
QUELQUES IMAGES
DE
LA REVOLUTION
ALGERIENNE

LA STRUCTURE EN "A"

ou le renouveau
d'une conception
très ancienne
de l'habitation



Voici la maison classique dont la structure en "A" est rehaussée par l'éclat des couleurs qui ornent le surplombement large de 4 pi. et les cadres des fenêtres. La grande porte coulissante en verre ainsi que les fenêtres et les portes à l'arrière de la maison donnent le maximum de lumière naturelle et de ventilation.



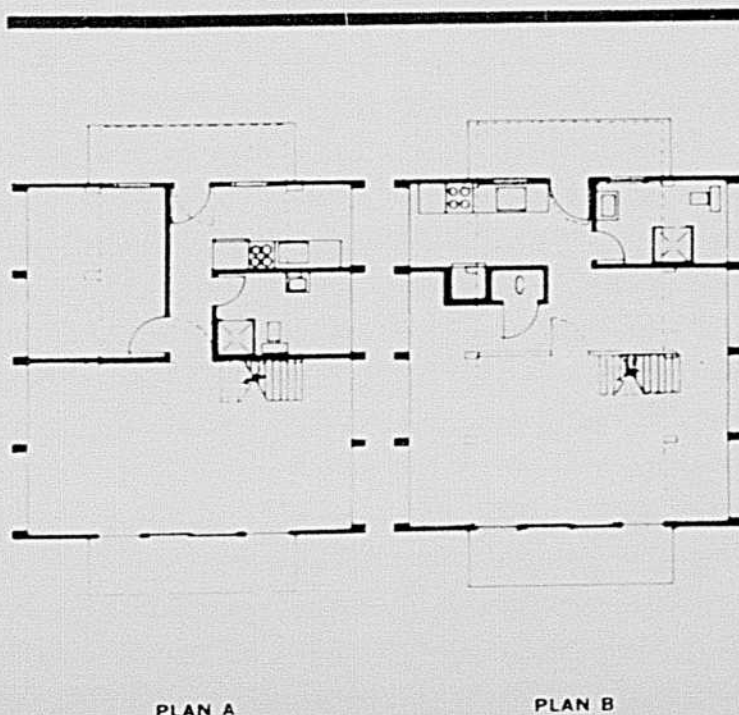
Nous assistons ici à l'érection des structures en "A", travail facilité par l'emploi de matériaux pré-coupés et pré-mesurés. L'intérieur de ces maisons requiert un minimum de fini car le bois particulièrement lisse est préalablement traité à la cire et légèrement teinté.

La structure en "A", base de la construction dans sa formule la plus ancienne et la plus solide, connaît un renouveau. Cette ligne dynamique, élancée comme une flèche de cathédrale, est très pratique du fait qu'on a éliminé les piliers, les jambages et les murs de support, ce qui rend tout l'espace intérieur disponible, les murs inclinés formant toitures s'élevant à une hauteur de 22 pi. jusqu'à la pointe du "A". D'autre part ces pentes favorisent l'égouttement de l'eau et le déversement de la neige et peuvent subir plus facilement les assauts de nos vents violents. Leur forme conique rappelant le pin et le sapin siera aussi bien à un décor montagnueux qu'à celui de la plage. Où qu'elle soit placée cette maison attirera l'attention du promeneur ou du voyageur parmi tous ces édifices uniformément carrés. Doublement pratique et économique à cause de cette flexibilité d'arrangements due à l'immense espace libre, elle est aussi facile à chauffer, à éclairer et à entretenir.

Une architecture aussi étonnante peut servir à des buts tout aussi variés que : maison de villégiature, maison de retraite, siège de club, centre récréatif, chalet de golf, centre d'exposition, bureau de professionnels ou d'hommes d'affaires, magasin de détail, salle d'échantillons, et évidemment résidence familiale, pour petite famille il va sans dire.

Selon le plan, on peut construire soi-même une maison à structure en "A". Pour loger une famille peu nombreuse on a prévu une charpente de 24 pi. sur 32 pi., dispensant deux chambres à coucher au second étage et un grand salon avec espace réservé à la salle à manger, ainsi que la cuisine et la salle de bain au rez-de-chaussée. La façade est une grande vitre diffusant à profusion la lumière et le soleil. À l'arrière s'ouvre une double terrasse-véranda dont les portes conduisent aux chambres et à la cuisine. Cette forme d'architecture est facilement extensible en plaçant tout simplement une ou plusieurs structures, toujours en "A", bout à bout, avec addition de couloirs à la suite.

Un catalogue complet de ces habitations pourra vous être envoyé gratuitement sur demande, par la firme Swift Homes Inc., 4 avenue Chicago, Elizabeth, Pennsylvanie.



L'arrangement intérieur de cette maison pourra se plier aux exigences ou aux goûts du propriétaire, selon les suggestions des deux plans soumis ici. Le second étage est facultatif et peut-être divisé en deux dortoirs ou restreint à un seul à l'arrière afin de ne pas rompre la ligne élancée du plafond cathédrale du grand salon. On peut aussi éliminer les divisions intérieures, conservant seulement tout l'espace de cette construction unique, une immense pièce de 24 pi. sur 24 pi. ouvrant devant et derrière sur les terrasses.

Zenith explique trois problèmes usuels des usagers d'appareils auditifs

Il y a du nouveau au domaine des appareils auditifs — un perfectionnement si remarquable que toute personne qui a jamais porté semblable appareil doit se renseigner à son sujet. Voici la solution véritable aux trois inconvénients notés si souvent par les usagers d'appareils auditifs.

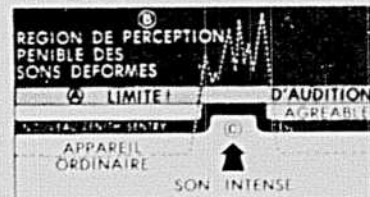
Difficulté d'entendre dans les milieux bruyants — C'est là un inconvénient très fréquent avec la plupart des appareils auditifs présentement en usage. Le rendement est généralement satisfaisant, sauf dans les restaurants, la circulation intense, aux joutes de baseball — dans tous les endroits où le niveau excessif de bruits existants rend difficile la perception de sons nouveaux. Les sons deviennent alors indistincts — brouillés — irritants. Aujourd'hui, Zenith met fin à cet ennui, grâce au perfectionnement d'un régulateur de volume connu sous le nom de "Controlled Dynamic Range", CDR, en bref. Présentement disponible dans le nouvel appareil Zenith Sentry, CDR accomplit un travail supérieur à celui de tout circuit antérieur AGC — vous permet d'entendre et de **comprendre** même dans les endroits bruyants.

L'ennui de bruits soudains et assourdissants — Ceux qui portent actuellement un appareil auditif connaissent bien ce problème. Fréquemment, après avoir augmenté le volume afin de mieux entendre, il se produit un éclat bruyant qui blesse l'oreille. Par bonheur, le régulateur de volume "Controlled Dynamic Range" élimine automatiquement cet ennui, en établissant un plafond confortable de perception acoustique au-delà duquel les bruits ne peuvent pénétrer.

La readaptation de l'ouïe — La plupart du temps, l'ouïe s'affaiblit si graduellement que la personne affligée oublie comme il est merveilleux d'entendre tous les sons de la vie quotidienne. C'est pour cela qu'il est parfois difficile aux nouveaux usagers d'appareils auditifs de recommencer à entendre. Les bruits de la vie quotidienne sont amplifiés de pair avec les conversations et il en résulte une cacophonie qui blesse l'oreille. Par contre, le CDR purifie automatiquement les sons que vous désirez entendre — tout en atténuant les bruits parasites. Le CDR facilite vraiment l'apprentissage d'un appareil auditif et en rend l'usage plus satisfaisant que celui de tout autre genre d'appareil. Prenez la résolution de visiter votre vendeur Zenith. Il est inscrit aux "Pages jaunes" sous la rubrique "Appareils auditifs".

Voici comment le CDR vous protège

Voyez (A) illustrant le plafond sonore confortable. Comparez le rendement du CDR avec celui d'un appareil auditif ordinaire, tel que représenté ici. Avec l'appareil ordinaire, un bruit fort et soudain peut pénétrer et blesser la région sensible (B). Le CDR vous permet de régler le volume de sons que vous désirez entendre — ensuite, il vous protégera automatiquement, sans les fréquents ajustements manuels nécessaires jusqu'ici (C).



Avez-vous ces problèmes? Dans ce cas, postez le coupon pour obtenir le "nouveau progrès" si longtemps attendu!

ENTENDEZ DE NOUVEAU
ZENITH
"LIVING SOUND"
Appareils auditifs

M. F. M. Kinney, vice-président
Zenith Radio Corp. of Canada, Ltd., Dept. C250B
1470 The Queensway, Toronto 18, Ontario.

Cou, je suis intéressé dans le nouveau Zenith Sentry à CDR. Veuillez bien me faire parvenir des renseignements complets, ainsi qu'une liste des marchands d'appareils auditifs Zenith près de chez moi.

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____

Un dernier exercice à la barre — en l'occurrence la rampe du théâtre — soutenue par une compagne.

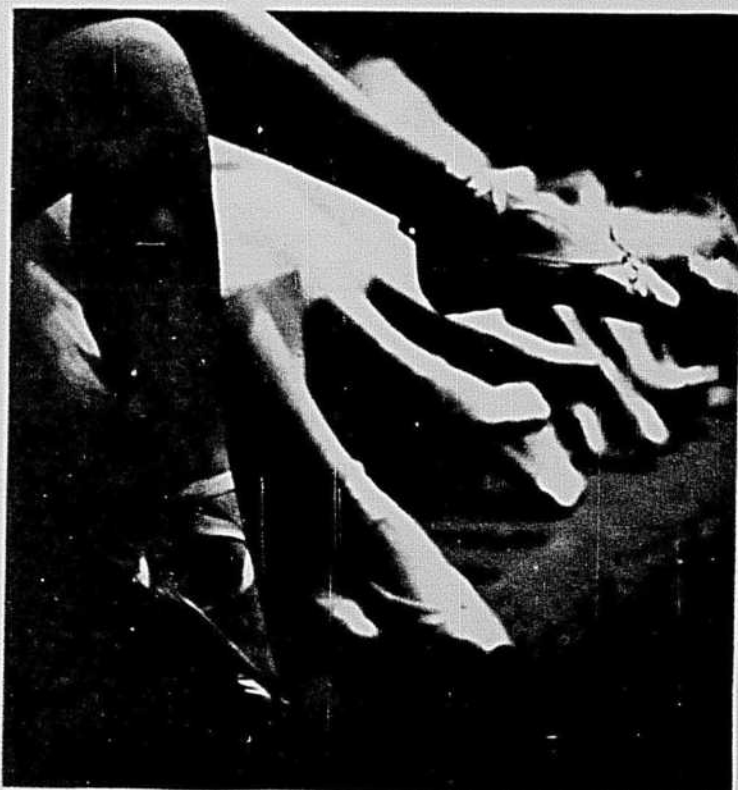


DANS LES COULISSES D'UNE ECOLE DE BALLET

Au début de juin, sur la scène de l'Auditorium du Plateau, se déroulait le spectacle de fin d'année des jeunes élèves de Mme Diane Marino, devant un groupe de parents, d'amis, et d'un jury appelé à décerner des prix aux plus méritantes de cette école de ballet, dont le studio est situé rue Jules-Massé à Duvernay.

PHOTOS DENIS PLAIN

La veille de ce grand jour pour nos ballerines en herbe on travaillait ferme au studio. A cette fièvre, qui précède presque toujours les examens, se mêlait le trac, indispensable paraît-il à l'expansion totale de l'art, et qui gagne aussi bien le professeur que les élèves. On recommençait inlassablement, peut-être avec plus d'application et de gravité qu'à l'accoutumée, tel faux pas, telle pose maladroite; on procédait fébrilement aux derniers essayages des costumes; on réglait les éclairages; on se préparait courageusement à affronter les feux de la rampe. Amour naissant de la danse, ou simplement le souci de bien exécuter son numéro? Comment le découvrir derrière ces regards tendus, presque inquiets?



C'est le moment de la pause pour une partie de la classe de ballet. Les chaussons sont bien noués et on attend patiemment... et sans doute fébrilement son tour!



Ces jeunes ballerines observent attentivement leurs camarades en train de répéter leur numéro.

On reprend, avec grâce, ces entrechats qui sont une des figures les plus goûtées de la danse classique.

Une pure merveille...



grâce à la gélatine pure COX

De la soupe au dessert, tout plat froid est meilleur avec COX.

Vous trouvez la recette de cette mousse aux cerises à la page 16 du livre de cuisine COX. Pour en recevoir gratuitement un exemplaire, écrivez à l'adresse indiquée dans chaque boîte de gélatine COX.

COX est une gélatine pure, très nourrissante grâce à ses protéines naturelles. Très faible en calories, elle ne fait pas grossir. COX n'est pas aromatisée, vous pouvez donc l'employer dans tous vos plats froids. COX s'incorpore facilement aux liquides. Elle est donc d'emploi aisé et rapide.



ATTENTION! Il n'y a qu'une gélatine COX (C-O-X). Exigez COX dans sa boîte quadrillée, bien blanc-rouge.





**Etre élégante
n'est pas
si compliqué!**

N'importe quelle femme peut être élégante: il lui suffit d'être un brin coquette et d'une propreté immaculée.

Quand vous portez Tampax, il vous est facile d'être propre et coquette, puisqu'il est d'usage interne. Il est imperceptible et personne ne peut deviner sa présence. Finis les contours révélateurs, l'irritation, l'odeur, les ceintures, les épingles et les bandes. Plus rien ne vous incommode.

Toutes celles qui ont adopté Tampax réalisent que Tampax les aide vraiment à être élégantes et raffinées dans leur mise!

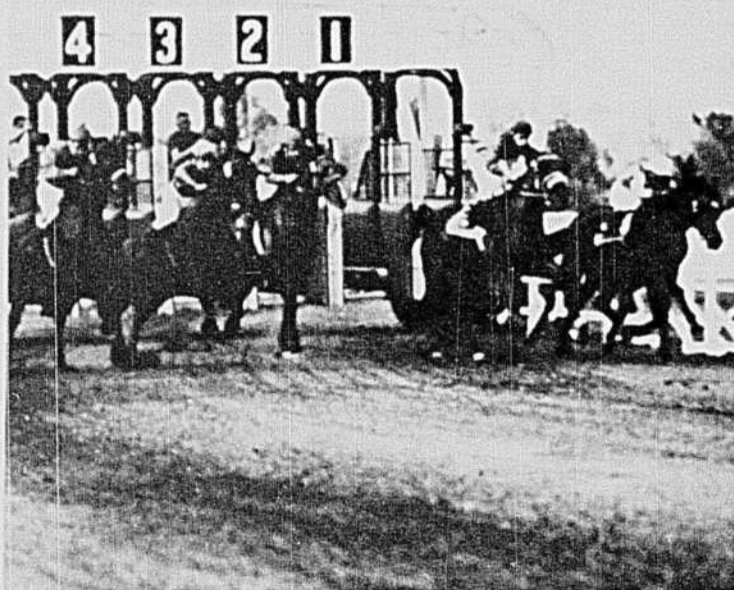
Tampax se présente en trois degrés d'absorption au choix (Régulier, Super, Junior) partout où l'on vend des produits de ce genre.

Canadian
TAMPAX Corporation Limited
Barrie, Ontario

LES
REPORTAGES
SPORTIFS
DU
MAGAZINE
DE
LA PRESSE
INTERESSENT
TOUS
LES
LECTEURS



Toujours précédés d'un cavalier, les chevaux se forment en parade pour la présentation.



C'est le départ: la barrière s'ouvre et tous les chevaux attaquent ensemble.

LE SUCCÈS DES COURSES AU GALOP EST ASSURÉ

PAR ANDRE TRUELLE
RÉDACTEUR SPORTIF DE LA PRESSE

Il n'y avait plus de courses au galop à Montréal depuis 1953, soit huit ans, quand le sportsman Jean-Louis Lévesque fit connaître son projet de faire revivre le turf. A l'époque, il eut quelques adversaires à convaincre, au sein même des directeurs de Blue Bonnets.

Mais établissons tout d'abord les principales différences entre les courses au galop et le trot et amble.

Plusieurs personnes croient, quand il est question de courses ou de chevaux, qu'il n'y a pas de distinction. Mais pour les initiés, cette différence atteint pour eux celle du jour et de la nuit, du blanc et du noir.

Les courses au galop se différencient tout d'abord du trot et amble, ou des courses sous harnais, par l'allure des chevaux qui galopent, c'est-à-dire lancent d'abord leurs deux pattes avant, puis leurs deux pattes arrière dans ce que le dictionnaire qualifie du train le plus rapide du cheval.

Les courses au galop sont montées. C'est-à-dire qu'un jockey prend place sur la selle et fait corps avec la bête. Au contraire, les courses sous harnais sont attelées et les chevaux sont pilotés par des conducteurs. Quant à l'entraînement, il est bien différent de part et d'autre. Les chevaux de courses sous harnais sont généralement entraînés pour le mille; ceux des courses au galop pour plusieurs distances.

A Blue Bonnets, par exemple, les courses varient entre 5 furlongs et un mille et un seizième. Il y a huit furlongs dans un mille.

Dans le turf, on désigne les chevaux sous le nom de pur sang et de standardbred aux courses sous harnais. Les chevaux standardbred sont ceux qui sont issus de bons chevaux des années 1820 et suivantes, et qui pouvaient trotter ou ambler le mille dans des chronométrages dits "standards".

Au contraire, comme de descendance royale, les pur sang retrouvent leur origine bien plus loin dans le temps.

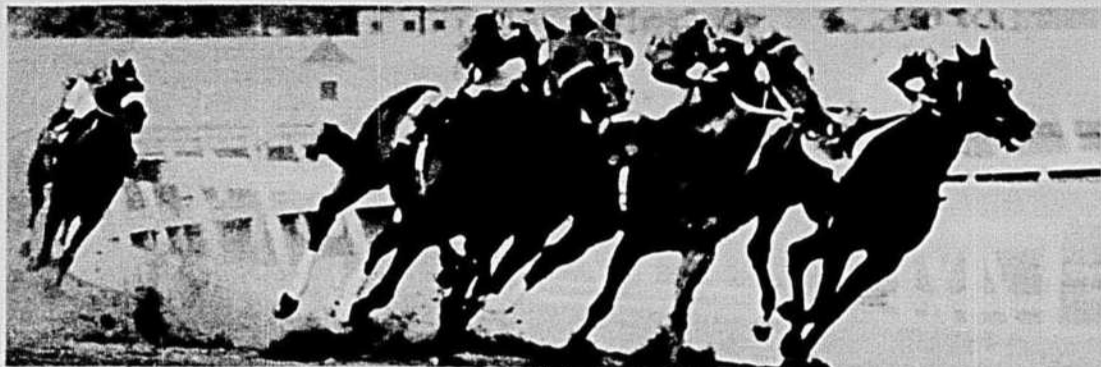
Personne ne s'entend exactement sur le pourquoi de la disparition des courses au galop à Montréal peu après les années 50. Vingt ans auparavant, pas moins de cinq ou six pistes détenaient des chartes de 14 jours et les amateurs pouvaient assister aux courses à Maisonneuve, à l'île Grandbois, à Blue Bonnets, Mont-Royal et quelques autres endroits.

Les autres tracés disparurent avec les nombreux développements et seule la piste d'un mille et un huitième de Blue Bonnets demeura.

Il est probable que la mauvaise qualité de chevaux et la piètre assistance entraînent la disparition du turf, d'autant plus facilement qu'à l'époque, le trot et amble connut une vague de popularité.

Les courbes sont passablement prononcées sur une piste d'un demi mille, comme à Blue Bonnets, mais les chevaux restent quand même groupés, parfois jusqu'au fil d'arrivée.

Avant et après chaque épreuve, les jockeys doivent enregistrer leur poids. Al Coy, le meneur à Blue Bonnets s'exécute avant une course.



Une autre distinction à faire entre les deux sortes de courses c'est que les trotteurs et les ambleurs se placent habituellement à la file indienne après avoir pris leur place au départ et ce n'est qu'à la toute fin que chacun cherche à franchir le fil bon premier. Un bon conducteur sait quand attaquer et s'il opte pour la première place au signal du départ, c'est qu'il croit pouvoir conserver cette place jusqu'à la fin.

Si ses calculs sont déjoués, il peut être pris "sur la ligne" comme disent les habitués, c'est-à-dire courir à l'extérieur, s'épuiser graduellement et terminer parmi les derniers. Car aux courses sous harnais, la majorité des pistes sont d'un demi-mille ou de cinq huitièmes de mille. Plus les chevaux courent le long de la rampe ou de la petite clôture, moins ils franchissent de chemin. Il n'est pas rare au trot et amble de voir un cheval entreprendre une poussée de la dernière place au demi-mille et venir l'emporter.

Au turf, le départ est aussi important qu'aux courses sous harnais, avec la différence que, surtout dans les épreuves moins longues de cinq ou six furlongs, il est très rare qu'un cheval parte dernier et vienne ensuite l'emporter.

Mais plusieurs soutiennent qu'il est plus enlevé de surveiller des courses que des trotteurs ou des ambleurs. A vrai dire, les deux sortes de courses ont leurs charmes, et leurs partisans. Mais aussi leurs adversaires.

Chose certaine, les courses sous harnais ont fourni deux atouts au turf, du moins celui auquel on assiste à Montréal: la piste d'un demi-mille qui permet aux amateurs de ne jamais perdre leur favori des yeux; et les courses le soir, auxquelles un plus grand nombre d'amateurs peuvent assister.

Le turf était présenté l'après-midi par tradition. C'est peut-être l'une des causes de sa disparition à Montréal. Ce n'est pas tout le monde en effet qui puisse se permettre de prendre quelques heures chaque jour l'après-midi et se rendre parier quelques dollars sur un champ de courses!

Quoi qu'il en soit, Jean-Louis Lévesque venait à peine de se porter acquéreur de la piste Blue Bonnets, il venait à peine de dépenser quelques millions pour rénover le club house, effacer le tracé d'un mille pour le remplacer par la piste actuelle d'un demi-mille, que l'idée lui vint de restaurer les courses au galop.

On tenta de l'en dissuader, expliquant que la piste d'un mille avait disparu, que le goût du turf était passablement disparu, qu'il n'existait plus beaucoup de propriétaires de pur sang dans la province, rien n'y fit.

Les événements sont en train de justifier les vues du financier montréalais.

Les foules étaient nombreuses en 1961, ce qui indiquait déjà que le goût des courses au galop n'avait pas disparu comme on l'aurait cru, mais les gens pariaient peu.

Mais cette année, que les directeurs avaient appelée l'année décisive, les résultats ont dépassé les espérances. Les foules se sont faites plus nombreuses encore et les paris presque aussi populaires qu'aux courses sous harnais.

Nombreux sont les Montréalais qui ont fait l'achat de pur sang, quittes à les envoyer courir à Toronto ou sur les pistes américaines à la fin du meeting de 40 jours. Et contrairement à ce qu'on aurait pu penser, les amateurs ont appris si vite que dans presque quatre-vingt pour cent des courses, ce sont les favoris ou les deuxièmes choix du public qui ont remporté les honneurs de l'épreuve.

Disons enfin que le record mondial pour le mille par un trotteur est de 1:55.1; par un ambleur, il est de 1:54.3 et enfin par un pur sang, de 1:33.1. Les pur sang Intentionally et Swaps détiennent conjointement le record de 1:33.1. Greyhound et Adios Butler sont les deux chevaux de courses sous harnais qui ont réalisé les records de 1:55.1 et de 1:54.3.



La course est finie. Au tableau lumineux, on peut relever la durée de l'épreuve: 1:01, il s'agit d'une course de 5 furlongs.



EMPLÂTRES BLUE-JAY POUR LES CORS avec phénylium*

GARANTIS d'enlever les cors en trois jours sinon votre argent sera remboursé.

THE KENDALL COMPANY (CANADA) LIMITED BAUER & BLACK DIVISION

ROUSSEURS

Les taches de rousseur voient-elles votre beauté? Employez donc, dès aujourd'hui, la "Sillman's Freckle Cream". Elle pâlit légèrement la peau tout en la rendant satinée, souple et claire. C'est plus qu'une crème contre les taches de rousseur. Des milliers de jeunes filles, femmes et hommes, dans le monde entier, en ont fait usage. Une belle peau ajoute toujours au charme personnel.



Distributeur canadien LAURENTIAN AGENCIES LTD. 429, rue St-Jean-Baptiste, Montréal

Callosités Douleur. Sensation de brûlure. Pieds endoloris?

Soulagement en quelques secondes!

L'action apaisante se fait immédiatement sentir lorsque vous utilisez les Zino-pads du Dr Scholl, doux, moelleux et inodores. Ils soulagent jusqu'à la racine du cor en quelques secondes. Afin d'arrêter le développement des callosités, employez-les au premier signe douloureux. Les médications contenues séparément dans la boîte se classent parmi les plus rapides, connues de la science médicale, pour faire disparaître les callosités! Dans pharmacies, magasins à rayon et 5-10¢.



Dr Scholl's Zino-pads

Baucoup sont sujets au 'mal du mouvement'

SURTOUT LES ENFANTS

Bien des gens craignent de voyager en auto, en autobus, en bateau ou en avion parce que cela leur cause des nausées, vertiges, dérangements d'estomac. Il y a un remède simple mais efficace pour dissiper ces malaises—l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

Fait avec des racines et herbes à action douce, l'Extrait du Dr Fowler agit rapidement pour soulager "l'estomac barbouillé". Ce produit qui a fait ses preuves à de nombreux usages, y compris la diarrhée ou "malaise d'été", causé par un changement de régime, d'eau ou de climat. Quand vous partez en voyage, emportez de l'Extrait de fraises des champs du Dr FOWLER.

Un enfant redevenu gai!

La constipation dérange souvent l'estomac des enfants... les rend irritables et maussades! Dans ces cas, mamans, les Tablettes Children's Own sont efficaces de deux façons: 1. elles adoucissent vite l'estomac. 2. leur action laxative se produit la nuit, et elles soulagent le matin. Douces. Agréables au goût. Rien qui se renverse. Achetez aujourd'hui des Tablettes Children's Own chez votre pharmacien.



Juillet est le mois des salades

Comment ensoleiller une salade

Dans votre prochaine salade, mettez une fraîche orange Sunkist. Rien ne peut se comparer à sa merveilleuse saveur ensoleillée. C'est qu'elle a grossi en Californie ou en Arizona, le pays du soleil, dans un climat unique où les journées sont chaudes et les nuits fraîches. C'est

ce qui la rend si délicieuse. Une orange Sunkist est une excellente source de vitamine C. Elle contient aussi des protopectines et des bio-flavonoïdes, et vous apporte toute la vitalité du fruit sur l'arbre et l'incomparable saveur Sunkist . . . si bonne à tous les points de vue.

Rappelez-vous que si ce n'est pas signé Sunkist, ce n'est pas une orange Sunkist

Le meilleur jus est celui qui passe directement de l'orange au verre.



Sunkist

Les meilleures oranges portent ce nom

Marque déposée