

**AVORTEMENT**  
(CONSULTANT)  
**376-8737**  
SERVICE D'INFORMATIONS  
ET DE RÉFÉRENCES  
DE MONTRÉAL  
1965 est, Belanger  
suite 301, Montréal.



**COUP DE**  
**FOURCHETTE** *par Armel Robitaille*

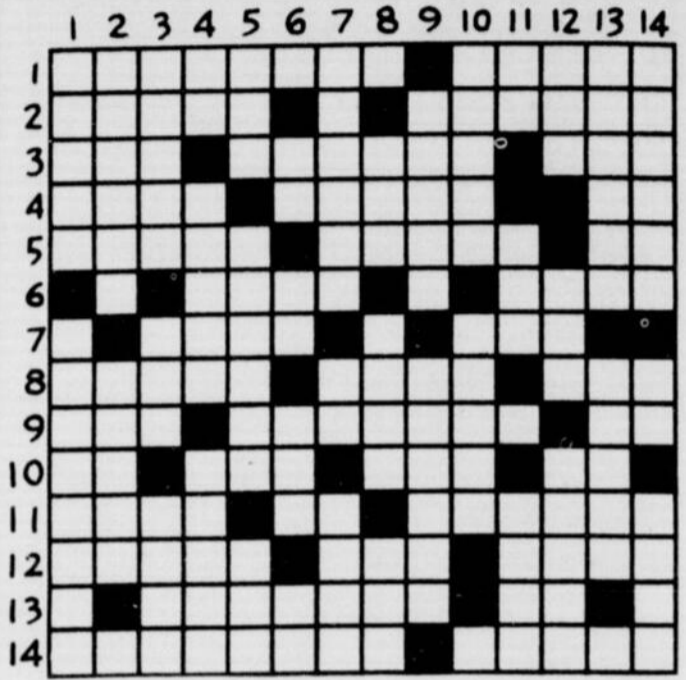
**BEN-AFNAM**  
VINS  
D'ALGÉRIE  
Corse et généreux  
pour votre table

534H	ROSE	bot.	\$165
534I	ROSE	le gal.	\$860
381E	ROUGE	bot.	\$165
381G	ROUGE	le gal.	\$860



**MOTS CROISES**

Problème no 132



**HORIZONTALEMENT**

- Grand canot lourd et robuste — Véhicule automobile démodé et défectueux.
- Songes — Annonce parfois l'arrivée d'une voiture de la police.
- Genre de Mahomet — En Russie, ensemble des trois chevaux et du véhicule — Partie d'un vêtement.
- Baiser — Châtier — Gadolinium.
- On y enseigne — Se dit d'un feu très violent — Ile voisine d'Oléron.
- Vieux — Le «père de l'aviation».
- En outre — En musique, plus.
- Grand bateau construit par Noé — Provocation — Sorte de cabriolet.
- Chef d'Etat — Panier d'un ballon — Sans ornement.
- Petit ruisseau — Roi de Juda — Sent très mauvais — Poste de commandement.
- Pacte de l'Atlantique Nord — Coups donnés sur le tambour — Galère des anciens Grecs.
- Recouvre la partie inférieure de l'ouverture d'une porte — Il navigua pendant le déluge — Dieu grec de la Guerre.
- Peuple de la Germanie ancienne — D'une locution signifiant immédiatement.
- Otent l'écorce — Voiture fermée à quatre roues, généralement à deux places.

**Solution no 131**



**VERTICALEMENT**

- Véhicule chenillé — Voiture de grand luxe.
- Appareil de propulsion — Voie carrossable.
- Petit bâtiment employé à l'escorte des convois navals — Dans ce pays — Voiture.
- Laize — Eilat — Il conduit des ânes.
- Au Moyen Age, armée — Qui ont rap-

**10 bonnes raisons de ne plus vous ronger les ongles**

Vos ongles seront aussi beaux et aussi fermes que ceux-ci, en l'espace de trois semaines.

Stop'n Grow® vous aidera à vaincre cette mauvaise habitude de vous ronger les ongles. C'est un liquide transparent que vous appliquez sur vos ongles, même par-dessus le vernis. Vous aurez bientôt de beaux ongles longs, comme vous en rêviez depuis si longtemps.

Regardez encore une fois la photo ci-dessus. C'est une bonne raison de ne plus vous ronger les ongles... n'est-ce pas? Procurez-vous Stop'n Grow aujourd'hui même, dans toutes les pharmacies.

**SATISFACTION GARANTIE**  
ou argent remis par La Mentholatum Compagnie, Fort Erie, Ontario



Finis les ongles rongés

**Un excellent repas gastronomique fait de plats québécois**

Sur la toute fin du mois d'octobre, le Cercle du Canada des Amitiés Gastronomiques Internationales commençait sa huitième année par un repas d'automne dédié à la cuisine du Québec.

Il ne s'agissait pas, comme vous pourriez le penser d'un dîner copieux offrant aux participants l'habituelle tourtière, le ragoût de pattes et la graisse de rôti. Les 50 convives présents voulaient plutôt prouver qu'avec des produits bien de chez nous, en utilisant des recettes d'origines diverses, on pouvait réussir un somptueux repas gastronomique typiquement québécois.

Le menu avait été longuement étudié en compagnie de l'excellent chef du

restaurant «A la Barrique», au 1345 est, rue Fleury. Il s'est déroulé dans une vaste et jolie salle privée au deuxième étage de cet établissement, sous la direction d'un personnel presque entièrement féminin. Chaque plat avait été essayé à l'avance par un «Comité de bouche» qui en avait fait modifier certains éléments avant d'en arriver à la version finale.

Les membres du Cercle ont d'abord sablé le champagne brut Veuve Clicquot en dégustant quelques bouchées légères, car si les mets étaient du Québec, tous les vins venaient de France. Puis sur le coup de 19 h. 30, ils prenaient place aux tables décorées de feuillage d'automne, sur lesquelles n'apparaissaient ni l'eau, ni le sel, ni le poivre, ni le pain, ni le beurre, ni évidemment les cendriers.

Le repas a débuté par un simple potage de chou-fleur servi très chaud, et très bien réussi par le chef. Il fut suivi des filets de perchaudes de nos lacs, arrosés d'un Sylvaner (Léon Beyer). La perchaude est un pois-

son délicieux que fuit souvent les maîtresses de maison, parce qu'il est petit et long à préparer. A la Barrique, on la trouve sur le menu de chaque jour, servie avec des câpres, et elle est excellente.

Les aiguillettes de canard aux pommes venaient ensuite, escortées d'un Vieux Cahors. Assiette ravissante garnie d'une sauce exquise, elle serait certes bien populaire si la maison l'inscrivait à sa carte régulière.

Un granité au cidre du Québec permettait ensuite aux convives de faire une légère pause, avant d'attaquer le plat principal, les tournedos de chevreuil, servis sur croûtons et nappés d'une sauce au vin. Un Pauillac, réserve spéciale de la maison, les accompagnait.

Puis une légère salade au citron et l'eau vive d'Oka précédaient deux fromages du Québec: l'Ermite et l'Oka, arrosés du superbe Corton de l'Hospice de Beaune, cuvée Charlotte Dumay.

Pour terminer, quoi de mieux que la tarte au sucre du chef, dessert bien de chez nous, accompagné d'un Anjou blanc de Bassereau!

Par ce repas qui mettait en vedette des produits et des recettes de notre province, les Amitiés Gastronomiques Internationales, ont démontré que toute gastronomie n'est pas obligatoirement de France.

**GAI COMME UN SOIR À PARIS!...**




RAQ 568-H Brut \$8.10  
RAQ 568-I Brut blanc de blancs \$10.50

**MERCIER**  
Champagne  
Epernay



Mme Jeanne Lamarre, le chef Alex Torianyk et Mme Cécile Valois tiennent fièrement les diplômes de mérite qu'ils viennent de recevoir des Amitiés Gastronomiques Internationales.



**LE PETIT JOURNAL**  
membres adhérents  
3019 est, rue Sherbrooke  
au Centre Massimov  
527-8721



Louisa Spicer  
...pas froid aux yeux

Un mari "victime de 15 ans de mariage"

## La grosse Louisa passait son temps à lui enlever ses boutons de chemise

### Un mari patient

M. Ronald Spicer, en épousant une telle pièce de femme, ne fit apparemment pas montre d'un grand jugement. Mais, après tout, tout homme peut se tromper. Et puis M. Spicer n'a pas que des déficiences, des défauts. Il a aussi des qualités. Il est très patient.

Aussi, ce n'est qu'après l'avoir endurée pendant 15 ans, que M. Spicer a décidé de demander le divorce et d'amener toute l'affaire devant le juge.

Et c'est là qu'on en a appris de belles. Les cas de colère ou de jalousie de la grosse Louisa abondent. On n'a qu'à choisir dans le tas.

Par exemple, lorsque M. Spicer voulait aller, seul, rencontrer quelques amis en fin de semaine, sa femme lui enlevait tous les boutons de ses chemises pour le retenir prisonnier à la maison. «Il s'agit là d'un geste vindicatif et méchant», comme le déclarait le juge. «Car si Mme Spicer a fait cela, ce n'est pas tant pour retenir son mari à la maison (car elle ne l'aimait pas) que pour l'empêcher de prendre un peu de plaisir.»

Ce n'est pas le seul genre de tour que Louisa a joué à son pauvre mari. Une autre fois, M. Spicer voulait visiter l'un de ses amis un jour de fête. Sa femme lui cacha tout simplement tous ses

vêtements des dimanches et notre homme fut obligé de rencontrer son copain en habit de travail. Une autre fois encore, Louisa vit rouge, prit un bâton et le cassa tout simplement sur la tête de son «tendre époux». Pour finir le plat, Louisa déserta le foyer conjugal. Le juge a

alors accordé sans hésiter le divorce à M. Spicer, un machiniste de 49 ans, en dépit du fait que Louisa ait fait valoir que c'était son mari qui, le premier, l'avait quittée.

Le juge ne l'a pas crue. Et qu'auriez-vous fait à sa place?

Mme Ronald Spicer, de Londres, ou si vous aimez mieux, Louisa, est une femme bien plantée sur ses deux jambes, et c'est le moins qu'on puisse dire. Les épaules carrées, la taille imposante, elle marche comme un gendarme. Et puis une face à vous dévisager n'importe quel homme!

Tout cela pour vous dire qu'elle n'a pas froid aux yeux. Elle fume d'ailleurs comme une cheminée d'usine et, jusque dans les rues de Londres, il n'est pas rare de la voir circuler la cigarette au bec. Comment une telle armoire à glace a-t-elle pu trouver mari? C'est la question que se posent les connaisseurs en la matière.

Eh bien, voilà. Il y a 15 ans, lorsque M. Ronald Spicer l'a rencontrée, Louisa était plus mince. Son visage n'avait pas cette allure masculine qu'on lui connaît aujourd'hui. Et puis, elle avait, paraît-il, de la conversation et une façon bien à elle de mettre ses avantages en évidence. Si bien que le pauvre M. Spicer tomba dans le panneau. C'est donc en 1956 qu'ils s'épousèrent. La lune de miel ne dura pas longtemps. Les aspérités du caractère très spécial de Louisa ne tardèrent pas à se manifester.

## Un bon vin qui peut tout accompagner? Facile!

par H. R. Barton

Quand on s'est nouvellement aventuré dans le monde des vins, vient un moment où l'on s'imagine, dans son exubérance, que chaque mets doit s'accompagner d'un vin différent, spécial, sur mesure, quoi. La vérité est que si certains vins accompagnent mieux certains mets, il y a des vins que l'on peut boire avec n'importe quel mets: le rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier est de ceux-là.

### Petites faussetés courantes

Au nombre des petites faussetés que colportent certains soit-disant connaisseurs, les rosés ne seraient que concoction sucrée et pétillante, vin de "soeur" que l'on offre avec petits fours, vins de desserts sans corps ni goût. Il est vrai que certains produits s'apparentent à ces pensées et les ont alimentés. Mais cette exception est loin de faire la règle.

### La vérité

Il y a des rosés qui sont aussi bons que les meilleurs blancs ou les meilleurs rouges, comme le rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier. D'abord le terme de rosé ne décrit pas particulièrement la couleur d'un vin. Comme on le sait, la couleur provient de

la pigmentation des raisins pressés. Dans le cas des rosés leur couleur provient du fait de la longueur de leur séjour dans les fûts. Le rosé "Domaine de La Meynarde" est, lui, de couleur pêche et prend toute son apparence dans un beau cristal.

Pour qu'ils gardent toute leur âme, les rosés ne doivent pas être vieillis: leur durée de vie est de trois à quatre ans. Ce qui vous permet d'avoir constamment un bon vin à portée de la main.

### Un rosé de grande qualité

Agréable surprise, le goût du rosé "Domaine de La Meynarde" de Barton & Guestier est tout différent de ce que son arôme laissait prévoir: c'est un vin noble qui possède à la fois les caractéristiques des vins rouges et des vins blancs. Des premiers il a retenu le corps et le goût, des seconds la légèreté et la qualité de "sec". C'est pourquoi on peut le servir en toute occasion. Les caractéristiques du rouge en font un joyeux compagnon des viandes, son goût sec fait davantage apprécier fruits de mer et desserts.

Frais, vous en ferez une boisson désaltérante aux mois d'été ou un toast nouveau, simple et agréable chaque fois que l'occasion se présentera.

### Des caractéristiques uniques

Le rosé "Domaine de La Meynarde" a des caractéristiques uniques. Cela s'explique simplement par son origine: la région des Côtes du Rhône. Les vignes vigoureuses ont extrait d'un sol rocaillieux et sablonneux un suc fort et franc que le soleil s'est chargé de mûrir à point. C'est pourquoi on dit de lui que c'est un vin de soleil et de plaisir, un vin qui se prête à toutes les occasions.

Vous vous en rendrez compte vous-même et vos invités seront agréablement surpris où et en quelque occasion que vous le leur serviez.

Domaine de La Meynarde #1765 \$2.35

## Barton & Guestier

Agent: International Wines & Spirits Ltd.  
Téléphone: Montréal - (514) 878-3367  
Québec - (418) 653-5118



"québec  
sait chanter"

"QUEBEC SAIT CHANTER" . . .  
YOLAND GUERARD s'entoure  
des plus belles voix lyriques  
pour vous offrir une demi-heure  
de "Bel Canto" au son de  
l'orchestre de Lionel Renaud . . .



le dimanche soir - 9h.30 p.m.

UN OISEAU  
de toutes les  
COULEURS **10**  
CFTM-TV

**LE PETIT JOURNAL**  
maintenant situé à  
3019 est, rue  
Sherbrooke  
au Centre Maisonneuve  
527-8721