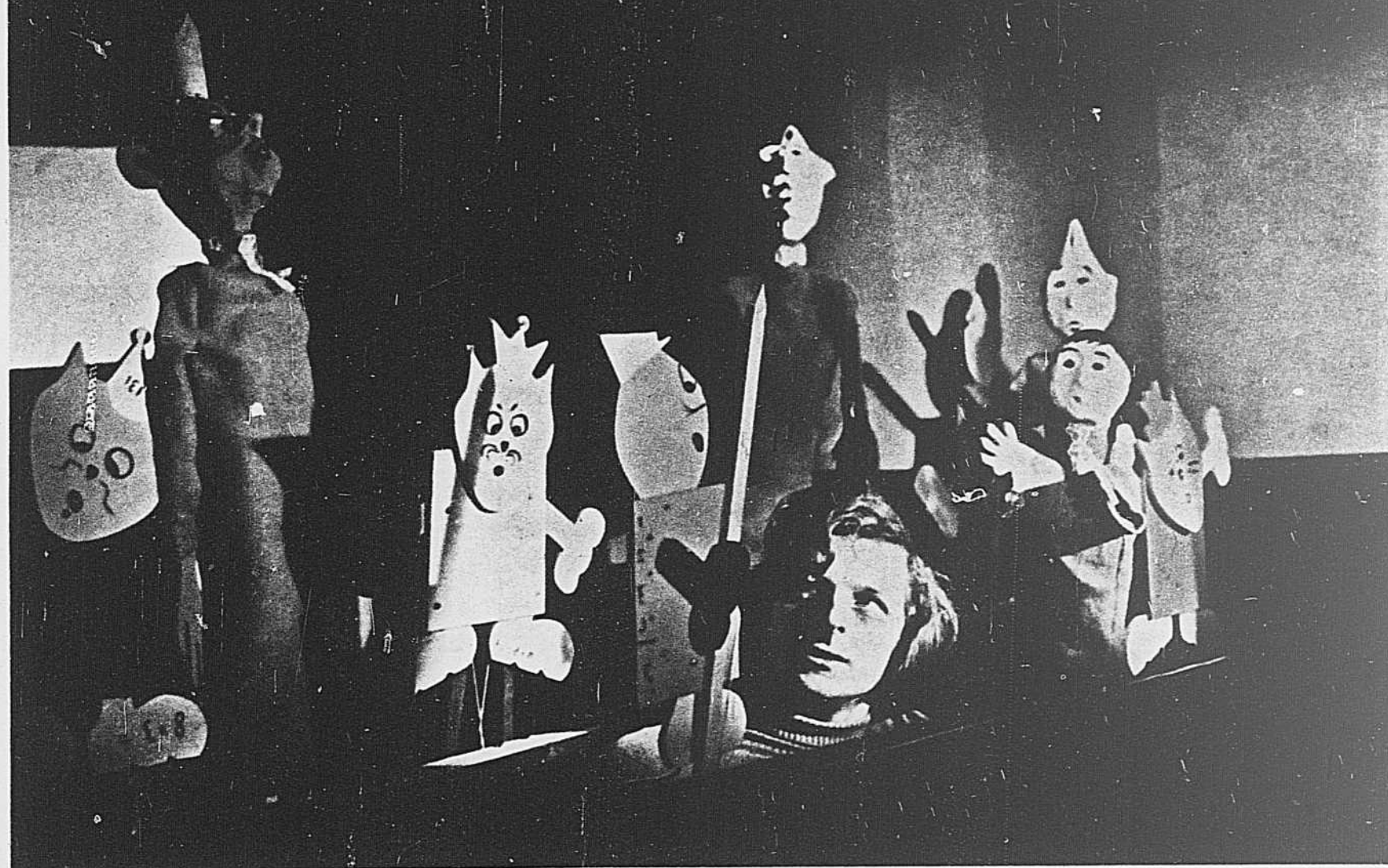


le magazine de

LA PRESSE

REVES DE MARIONNETTES



ANTOINE DESILETS

hors-texte



Les grands froids de l'hiver canadien sont des froids d'acier. C'est bien ce que démontre cette photo d'Antoine Desilets. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, elle n'a pourtant pas été prise le long d'une voie de chemin de fer. Le photographe est tout simplement monté sur le toit du nouvel édifice de LA PRESSE.

À PROPOS

Retour au paradis

L'événement photographique de l'année, de la décennie, peut-être même du siècle, ce fut l'Exposition universelle de Montréal. Beaucoup de photographes l'affirment. C'est certainement le cas du photographe du magazine Antoine Desilets. Pour lui, l'exposition était un paradis. Il s'est rendu souvent au paradis et en a rapporté des dizaines et des dizaines de photos dont plusieurs ont été publiées dans nos pages. Mais il y a des limites à tout et certaines de ces photos les plus intéressantes n'avaient pas encore paru. Nous les publions cette semaine. Elles sont la preuve de la richesse de l'exposition. L'Expo était intéressante du point de vue photographique, cela va de soi. La Compagnie de l'Exposition le savait, elle qui avait à son service pas moins de 21 photographes. Ces derniers, toutefois, étaient la plupart du temps tenus de prendre des photos conventionnelles et statiques aux fins de la publicité.

C'est sans doute pourquoi notre photographe affirme que l'Exposition n'a pas été suffisamment photographiée. Elle était tellement riche qu'elle prêtait à toutes les interprétations personnelles; on y découvrait partout de petits trésors. Les photos que nous publions constituent une interprétation personnelle, une excellente interprétation qui donnera aux Montréalais l'envie de retourner sur la "Terre des Hommes".

Un autre article cette semaine traite de la restauration au Québec. C'est une sorte d'éditorial qui s'en prend à M. Gérard Delage. M. Delage, grand gastronome qui, comme tous les bons gastronomes, a de l'humour, voudra bien nous pardonner. Car il admettra avec tout le monde, que la réputation gastronomique du Québec est surfaite. Il y a chez nous deux sortes de restaurants. Les restaurants grecs pour Canadiens français ordinaires et les restaurants français pour les riches. Où sont-ils donc NOS restaurants?

JEAN-PIERRE BONHOMME

SOMMAIRE

LES MARIONNETTES DE MICHEL POLETTI	3
SAVEZ-VOUS MANGER ? VRAIMENT ?	8
LES PHOTOS DE L'EXPO 67 : UN RESUME	12
LA GASTRONOMIE PAR ROGER CHAMPOUX	18
MILLE RAQUEL WELCH AU VIETNAM	20
LES IMPERMEABLES PARISIENS 1968	22

NOS PHOTOS

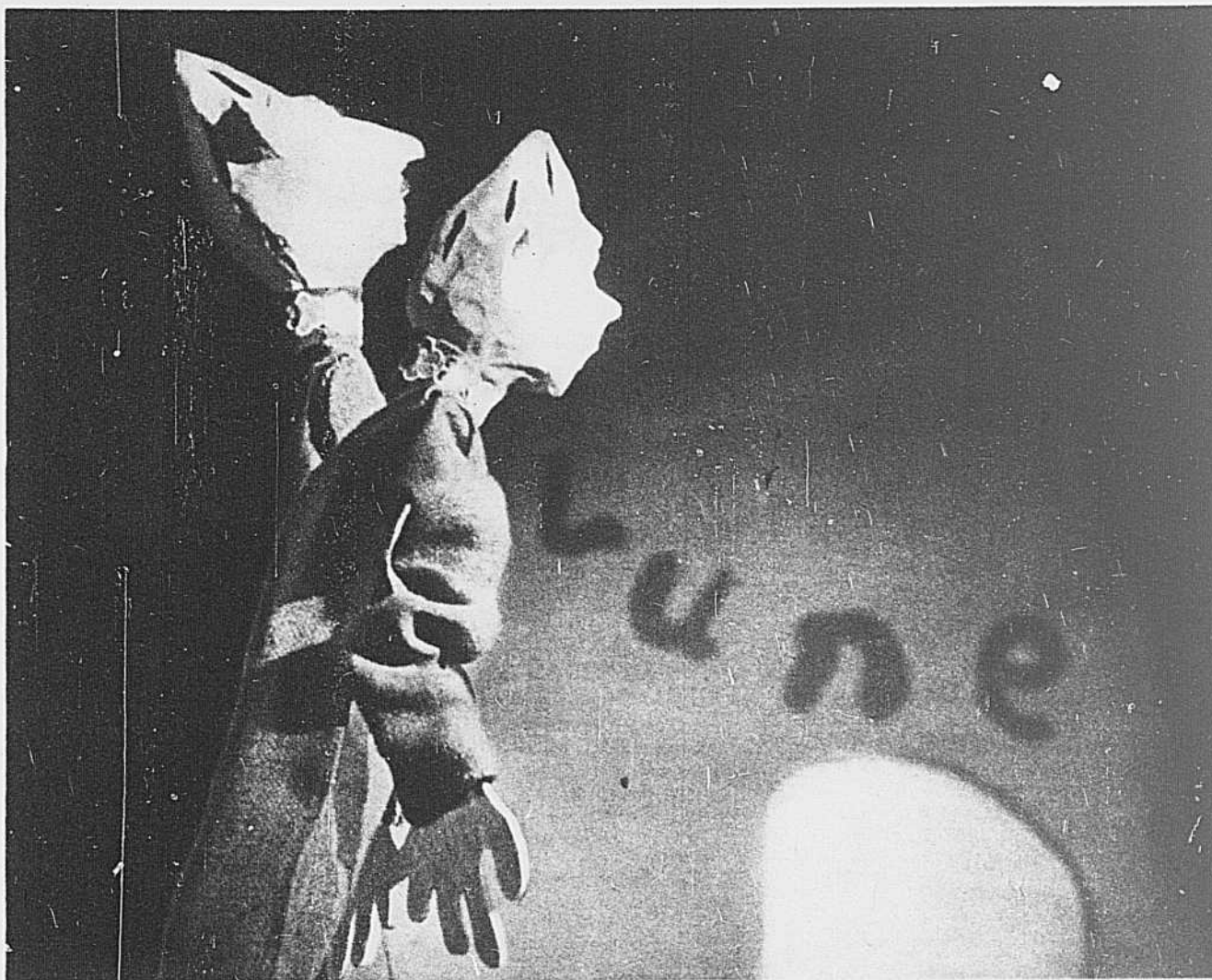
ANTOINE DESILETS : 3 à 6; 12 à 16

DALMAS : 20 et 21
KEYSTONE-LARSEN : 22 et 23



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

JEAN-PIERRE BONHOMME
Chef de la Rédaction
ANDRÉ BELIVEAU Reporteur
NOËLLA DESJARDINS L'art de vivre
LYSIANE GAGNON Reporteur
J. CLAUDE PAQUET Reporteur



l'art de vivre

PAR NOELLA DESJARDINS

LES MARIONNETTISTES SEMEURS DE RÊVES

J' envie de dire: "Heureux qui, comme les tout petits" ont fait un beau voyage au pays du fantastique, du merveilleux, sans avoir découvert le mirage qui le démystifie aux yeux des adultes. A moins que ces derniers consentent à redécouvrir leur âme d'enfant, en toute simplicité.

C'est un peu ce qui arrive lorsqu'on assiste à un spectacle de marionnettes. Et Michel Poletti s'y entend pour créer une ambiance, c'est-à-dire, pour plonger les enfants dans le rêve. "Les fleurs de lune" qu'il leur a offert comme cadeau de Noël, est une preuve de son habileté, de son sens du merveilleux, en même temps que la synthèse de ses nombreux talents. Etant à la fois un mime, un marionnettiste, un dessinateur, un artiste de la couleur, et un conteur, puisque c'est lui qui a inventé l'histoire qui a enchanté les enfants. Ils n'étaient pas assez nombreux, hélas! Sur qui en jeter le blâme?

Sur les parents, malheureusement,

dont la disponibilité est conditionnée par tant de préoccupations, principalement durant la période des Fêtes. Et pourtant, ce fut un beau spectacle. On a mis deux mois à le monter, et on a dû se débrouiller avec la modique somme de \$90. Ce qui tient du miracle si l'on en considère la qualité. Que d'ingéniosité il a fallu déployer!

Le marionnettiste et ses personnages

Faudrait-il avant tout définir ce qu'est une marionnette? D'après Larousse, c'est une figure de bois ou de carton que fait mouvoir quelqu'un caché derrière une toile, à l'aide de fils ou de ressorts. Ceci se passant à l'intérieur du castelet ou dispositif du théâtre de marionnettes.

Michel Poletti, qui fut d'abord un mime, nous a dit pourquoi il assimile la marionnette au mime: "Les deux genres ont beaucoup en commun. Au départ, il y a dans les deux cas une volonté de faire un

spectacle essentiellement visuel, et presque essentiellement corporel."

En outre, cette forme de spectacle, la marionnette, répond davantage aux exigences de Michel Poletti. Il est plus facile de manipuler des marionnettes que de vrais comédiens. "On arrive à leur faire faire exactement ce que l'on veut."

Au fait, les marionnettes de Michel Poletti ont, si j'ose m'exprimer ainsi, leur personnalité propre. Elles sont nées d'un souci de la recherche, du perfectionnement. Il a, en compagnie de sa femme, Michèle, tout conçu, tout exécuté. Depuis le dessin sur la planche, jusqu'à l'habillage, en passant par le découpage, la peinture, le moulage des têtes, l'enregistrement de la bande sonore, et le montage de ladite bande.

Michel Poletti est né en Suisse et a immigré au Canada depuis peu. Avant "Fleurs de lune" il avait monté, en France, "Alice au pays des merveilles" d'après Lewis Carroll, et "Le diable amoureux", le

Fascinés? Amusés?
Captives
sûrement...



Michel Poletti
s'amuse ici entre
deux de ses "ma-
rionnettes".

premier roman noir qui fut écrit en France, par Jacques Cazotte. En somme, deux spectacles pouvant s'adresser bien plus à des adultes qu'à des enfants. Car en dépit de ce que l'on pense, nous affirme Poletti, "Alice au pays des merveilles", par exemple, est avant tout une histoire pour adultes.

— D'où vient, donc, que seuls les enfants participent pleinement à un spectacle de marionnettes?

— On dirait que les adultes se méfient de cette forme d'expression. C'est comme s'ils avaient presque honte d'y prendre un certain plaisir.

— Est-ce une forme de snobisme? Ou de fausse pudeur? Car n'oublions pas qu'en chacun de nous sommeille un enfant. Devrions-nous avouer que nous manquons de simplicité? De spontanéité? Ou tout bonnement sommes-nous à ce point biaisés que plus rien ne nous émeut?

— Michel Poletti classe, comme suit, les spectateurs de marionnettes, suivant les réactions observées chez eux. Il y a d'abord les petits de 4 à 7 ans. Ceux-là accèdent directement "le magnifique" du spectacle qui se déroule devant leurs yeux émerveillés. De 7 à 12 ans, ils commencent à découvrir le trucage. Après 13 ans, l'intérêt tombe tout à fait. "Tout ça est trop enfantin". Et chose étonnante, il renaît plus tard, chez l'adulte qui, toutefois, n'ose l'avouer. Il voudrait malgré tout, lui en donner du rêve, à cet adulte. Michel Il

voudrait l'amener à vouloir assister à un spectacle de marionnettes créé pour lui, sans rougir de confusion. "En Allemagne, il existe des théâtres de marionnettes. Pour le tout Munich, une première de l'un de ces spectacles équivaut à une première théâtrale. Et l'on s'y rend en frac et en robe du soir. La même chose dans les pays de l'Est. Plus spécialement en Tchécoslovaquie, qui est à l'avant-garde de la recherche dans ce domaine.

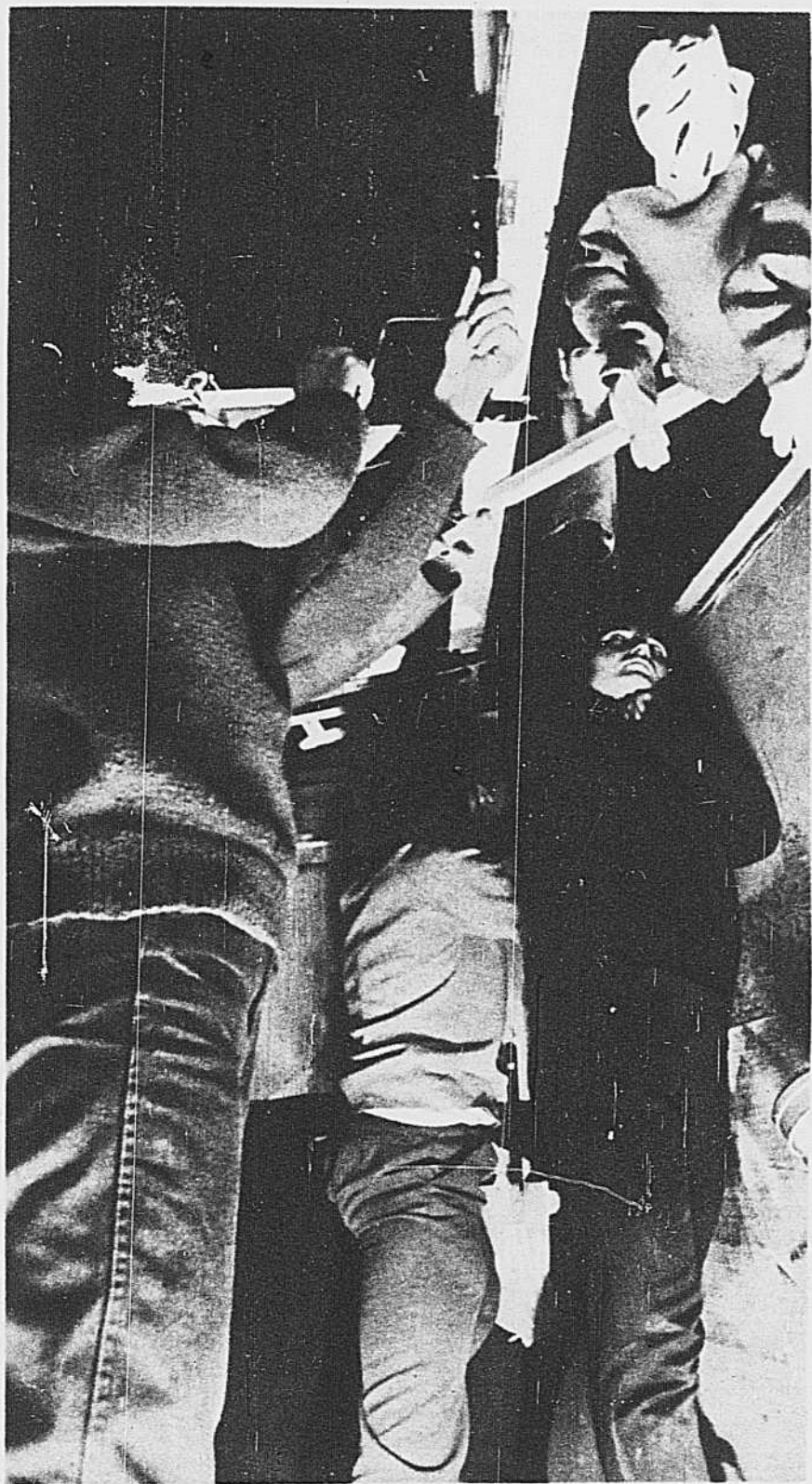
Il était une fois...

— Michel s'est-il rappelé, en écrivant son scénario, de l'histoire fabuleuse de "l'Oiseau bleu" de Maeterlinck? "Un oiseau bleu devant rendre la santé à une petite fille malade? Quoi qu'il en soit, il a fait voyager un petit garçon à travers l'espace sidéral. Il doit aller sur la lune, chercher des fleurs de lune, qui guériront sa petite sœur malade. Chemin faisant, il rencontre divers personnages qui lui indiquent la route, mais avec le décalage d'une étape chaque fois. Quand il arrivera à destination, il découvrira que la lune est habitée par des chats. Conçu comme un royaume monarchie constitutionnelle? — le pays est gouverné par un roi, un ministre, un sorcier, un huissier, un chef jardinier, etc.

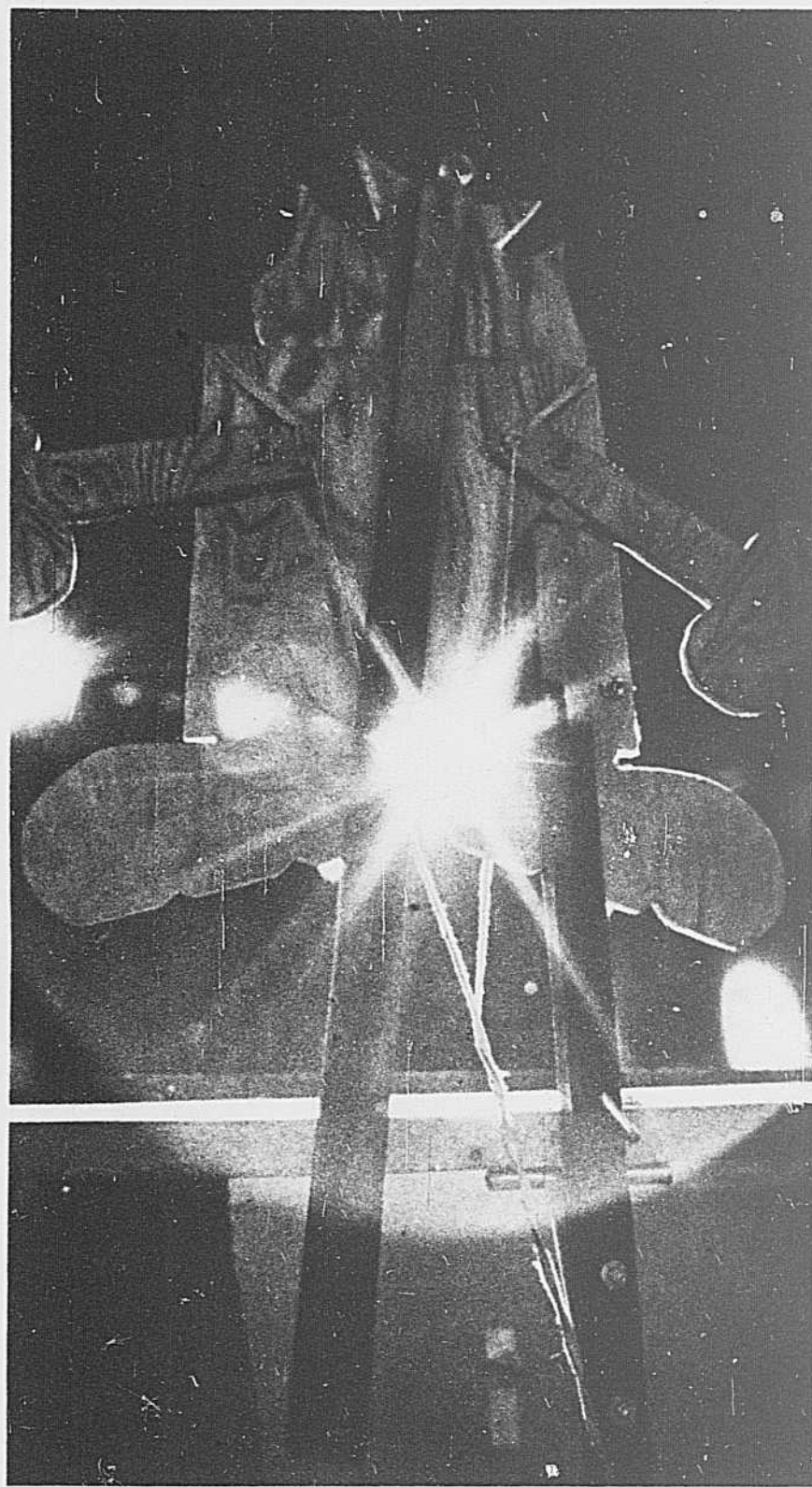
— Avant de quitter la terre, et aussi sa petite sœur malade, le petit garçon avait rencontré le vieillard, l'astrologue, le conseiller, jusqu'au roi, en passant par les



Michel Poletti fait
jouer ses ombres
derrière un écran.



Dans la coulisse, les marionnettistes s'affairent. Ils sont en plein spectacle.



L'envers de l'une des marionnettes dessinées, découpées, peintes et montées par Poletti et sa femme.

animaux domestiques et ceux de la forêt. Et pour faire le lien entre le réel et le rêve, toute une armée de lutins, de gnômes, de farfadets, les astres interplanétaires, et d'autres intermédiaires dont j'ai oublié les titres.

Comment procède-t-il pour conduire les enfants dans ce périlleux voyage? Il évolue dans un espace restreint mais très bien imaginé. Aidé en cela par des éclairages savants, et les prouesses de ses personnages, bien campés, presque palpables ma foi.

Quand les enfants rêvent, les personnages sont d'un blanc aérien, irréel. Tandis

que de chaque côté du castelet, un personnage joue le rôle de présentateur.

Selon le rôle spécifique de tel ou tel des personnages, Michel à l'instar de tous les marionnettistes, utilisera la marionnette à gaine ou à tige, avec le concours des ombres et des marottes. Les marionnettes à clavier sont de moins en moins en usage, et peu de recherches ont été effectuées sur cette façon de les présenter. L'on sait que celles-ci sont vissées à une sorte de clavier et que l'on peut les ériger selon les besoins sans avoir à les tenir. Ce qui facilite la manipulation des autres personnages en même temps.

La marionnette à gaine s'opère à bout de bras, le marionnettiste étant dissimulé dans la partie inférieure du castelet. Sa main est cachée dans une gaine, un gant comme toute.

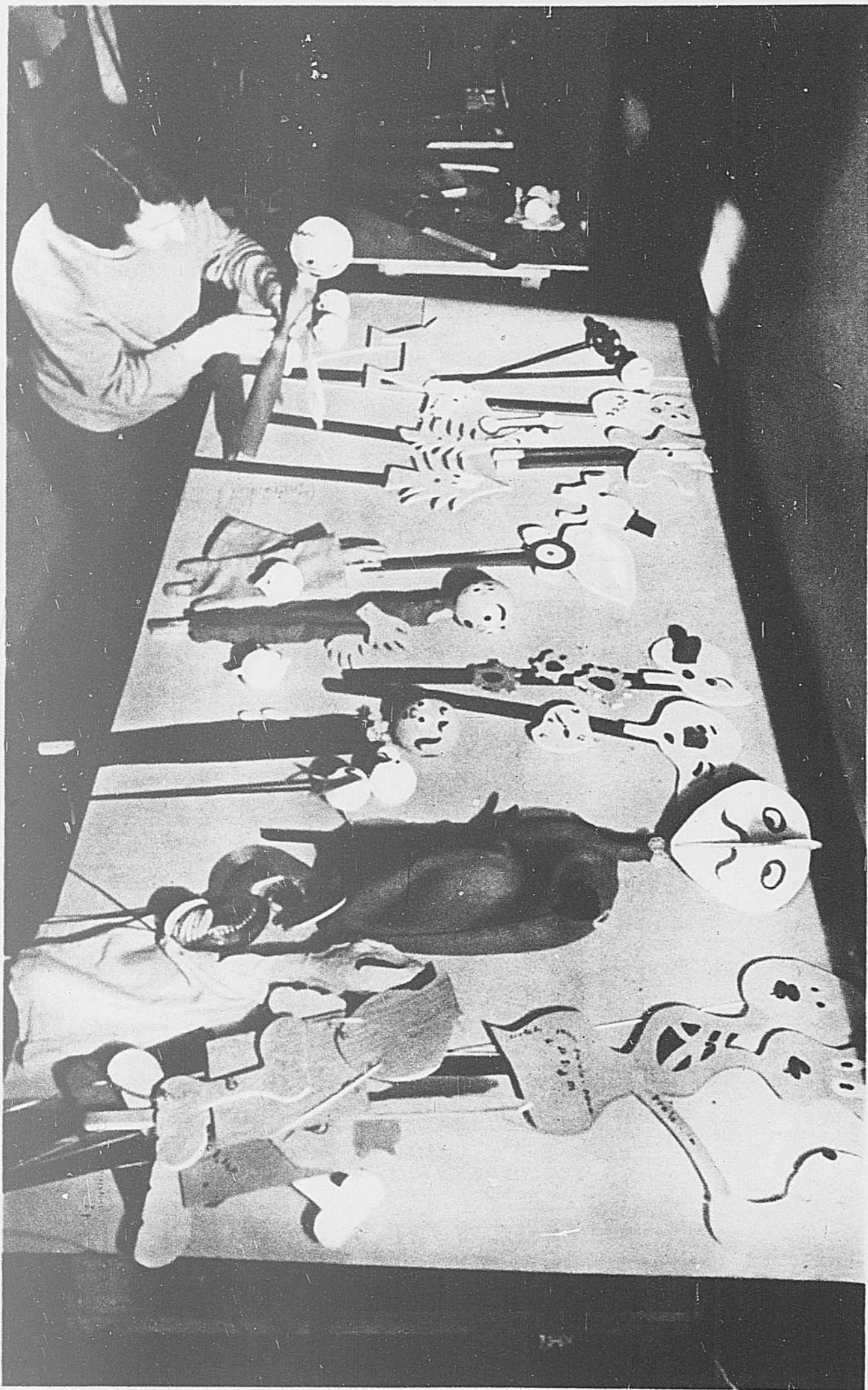
Enfin, la marionnette à fils est actionnée au-dessus de la scène. Celui qui la manipule étant installé derrière le décor et juché assez haut pour la tenir et la manoeuvrer.

Pour ce qui est des ombres, telles qu'utilisées par Michel Poletti, elles défilent comme des silhouettes derrière un écran. Ou elles sont fixées sur une pellicule que l'on déroule comme un film, ou ce sont

des figures découpées dans du carton et que l'on manoeuvre également derrière l'écran, à contre-jour. Elles ne sont jamais utilisées dans l'action principale toutefois. Leur passage rapide ajoute cependant une note poétique, ce quelque chose de fin, de délicat au tableau qui nous est offert.

La marotte c'est la marionnette à tige, habillée. Le marionnettiste passe une main à travers l'ouverture pratiquée dans sa robe, ce qui ajoute au mouvement du personnage.

Pour tout dire, chaque type de marionnettes peut faire diverses choses. Ainsi, la marionnette à gaine, pour être plus vivan-



te, n'en est pas moins limitée sur le plan esthétique, de même que dans ses possibilités de mouvements. Alors que la marionnette à tige, qui est non pas sculptée ou modelée, mais peinte sur des silhouettes articulées, est plus aisément maniable. "Guignol est une marionnette lyonnaise, création du XIXe siècle.

Polichinelle devenu international

Qu'il s'appelle "Punch" en Angleterre, "Karagoz" en Turquie, "Petrouchka" en Russie, "Hanswurst", en Allemagne, "Polichinelle" reste la vedette du théâtre de marionnettes.

Les amateurs qui ont vu les marionnettes de Salzbourg ont été éblouis. Ce sont des marionnettes à fils, sans cesse perfectionnées, auxquelles on fait jouer l'opéra et danser le ballet, sans parler de l'imitation qu'elles font de numéros fort complexes de music-hall. Mais pour Michel Poletti, elles restent de simples miniatures, que l'on fait évoluer dans une mise en scène d'opéra. "Il n'y a aucune recherche là-dans. C'est beau esthétiquement mais tout à fait conventionnel."

N'oublions pas que les marionnettes remontent à la plus haute Antiquité, où elles se situent en Chine et en Egypte. Elles atteignent le plus haut degré de perfection en Grèce et à Rome. D'ailleurs, on nous dit que l'Italie serait le pays de la marionnette.

Tous, tant que nous sommes, avons entendu parler des théâtres ambulants qui parcouraient tous les pays d'Europe. Même qu'il y avait une dynastie qui se transmettait le métier de marionnettiste de père en fils. A la fin du XVIIe siècle, Paris possédait plusieurs théâtres de marionnettes, notamment celui de Brioché, qui fut célèbre vers 1650. On y montrait les types purement français de Polichinelle, de Pierrot et de Dame Gigogne. A dire vrai, les marionnettes représentent les types particuliers de chaque pays, reflétant la psychologie de chaque peuple.

Avec Michel Poletti, nous avons d'autres marionnettistes, dont Micheline Legendre, qui fit école ici, et Pierre Regimbald, qui opère au Théâtre de la Place.

A l'instar des anciennes troupes ambulantes, Poletti a commencé de faire le tour des écoles avec ses marionnettes. Le dispositif n'est probablement pas aussi complet qu'à l'intérieur d'un théâtre, mais la technique est essentiellement la même. Les enfants s'initient dès lors à l'art du spectacle. Resteraient-ils les derniers à retenir quelques parcelles de rêve que l'aventure vaut d'être tentée.

Ils sont sagement alignés sur la table en attendant leur entrée en scène. Michel est en train de mettre la dernière main à une marionnette à tige qu'il appelle "marotte".

ADVERTISING



GRATIS!

Une exclusivité Campbell. Vous recevrez gratuitement cette tasse en céramique. Il suffit de nous envoyer 12 étiquettes de soupe Campbell. (Vous pouvez choisir parmi plus de 30 soupes différentes, toutes savoureuses.) Cette tasse servira tout aussi bien pour la soupe, le café, le thé ou tout autre breuvage.

DÉCOUPEZ CE BON DE COMMANDE
 Veuillez m'envoyer ma tasse—gratuitement. Voici 12 étiquettes de soupe Campbell.

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROVINCE _____

Postez à: Tasse à soupe, C.P. 2136, Toronto, Ontario.
 Commandez vite! Offre de courte durée! Offre nulle partout où elle fait l'objet de restrictions ou interdictions. Allouez trois semaines pour la livraison.

NOUS MANGEONS MAL... ET ÇA

Entre le restaurant de luxe qui vide nos portefeuilles et le snack-bar qui maltraite nos estomacs, il n'y a pas de moyen terme. Pourquoi faudrait-il qu'un honnête repas coûte aussi cher qu'un spectacle à la Place des Arts?

PAR LYSIANE GAGNON

BIEN SUR, on les agace, avec nos prétentions à l'autodétermination. Ah, mais il suffit qu'on les fasse manger pour qu'ils nous aiment à la folie!

Tous les Ontariens et tous les Américains que j'ai connus, tous, sans exception, s'esbaudissent dès qu'ils parlent de Montréal: "Vos restaurants... merveilleux!". C'est entendu, Montréal (avec Québec) est le seul endroit en Amérique du nord où l'on puisse dénicher sans trop de mal des restaurants convenables sans être pour autant obligé de dépenser une fortune, comme c'est le cas à New York ou à Toronto. Bon, voilà déjà quelque chose.

Mais si c'est en rapport avec les habitudes alimentaires de l'Amérique anglo-saxonne qu'on juge de la valeur de nos restaurants, on n'ira pas loin: le destin nous a bien mal servis, qui nous a entourés de 200 millions d'êtres qui n'aiment pas manger... Ou, plus exactement, qui considèrent un bon repas comme quelque chose d'inusité, qu'on s'offre une ou deux fois par année en y mettant le prix, quitte à ingurgiter le reste du temps du gigot surcuit, des hamburgers arrosés de pepsi et des fish and chips.

Alors, quand ils séjournent chez nous, on n'a qu'à leur servir quelques cubes de viande dans une sauce où l'on a mis trois gouttes de vin, pour qu'ils se pâment, n'y voient que du feu, et soient prêts à payer cinq dollars pour ça, croyant avoir frôlé les sommets de la gastronomie: les pauvres, ça se comprend, ils ne mangent pas chez eux, c'est-à-dire qu'ils y mangent mal!

On ne dira jamais assez, par ailleurs, à quel point nous avons subi leur influence: les Canadiens-français, naguère bons vivants, friands de bonne chère et d'alcool, sont devenus, au contact du puritanisme anglo-saxon, de timides gastronomes (on aime bien manger, mais seulement ce qu'on connaît), qui se réfugient pour boire dans des tavernes ou des bars sombres, comme si c'était péché, et qui ont tout oublié — ou presque — des principes de la cuisine française.

Le chaud avec le froid et le salé avec le sucré

Or, manger à la française c'est en quelque sorte vivre en français: des habitudes quotidiennes comme celles-là, aussi humbles soient-elles, font partie d'une culture. Et, dans ce cas au moins, nous aurions d'autant plus intérêt à renouer avec cette tradition que la cuisine française (personne ne me contredira là-dessus) est la plus savoureuse et la plus raffinée du monde occidental.

Au début de la colonie, nous avons été forcés de l'adapter à notre mode de vie, aux rigueurs du climat, à la pénurie des aliments et à la dureté des travaux manuels. Ce temps-là est fini, on remplace



COÛTE CHER!

les pâtes et les ragoûts par des mets moins lourds, mieux appropriés à nos conditions de vie... Mais pourquoi avoir choisi comme solution de remplacement ce que l'alimentation à l'anglaise et à l'américaine fournit de pire?... Les plats congelés, le pain mou et élastique comme du mastic, le ketchup de toutes les couleurs, les vinaigrettes (lire "dressing") de commerce, le froid avec le chaud (des tranches de tomates avec de la viande chaude), le sucré avec le salé (ces innombrables sauces sucrées, originellement destinées à masquer le goût de la viande faisandée), le fromage après le dessert, etc.

D'une façon générale, on nous inflige ici, dans la grande majorité des établissements et dans bien des foyers, des mets dont on se demande comment il est possible de les faire aussi fades, aussi inodores: ça doit demander des prodiges de patience.

Il y a pire: c'est tout un esprit, une mentalité, qui se dégage de la manière dont on mange et dont on boit. Ici, on ne mange pas, on avale. En dix minutes, de la soupe au dessert, et le café servi en même temps que la soupe. On ne boit pas, on "prend une brosse". Grâce à l'efficace lobby des brasseries, le vin est si coûteux qu'on n'en prend pas aux repas. (Mais rien n'est pire que cet horrible jus qui nous arrive de la péninsule ontarienne, et que je ne nommerai pas pour ne pas faire de peine à ces braves vignerons.) On boit donc de la bière, et voyez le résultat que ça produit chez les hommes de 40 ans.

Une pénitence qui se prolonge

Enfin, et ici nos techniques agricoles et notre gouvernement sont en cause, on ne se donne pas la peine de favoriser la culture ou l'importation de produits qui pourraient se vendre grâce à une publicité bien orchestrée, et à la longue faire le délice de tous.

On connaît déjà la sort fait à nos poissons: nos crevettes sont vendues à d'autres, les maquereaux et les anguilles rejetées à l'eau, l'esturgeon, qui produit le caviar, superbement ignoré, les foies de morue, qui pourraient constituer un bon produit d'exportation, oubliés. Savez-vous que dans les poissonneries montréalaises, près de la rue Saint-Laurent, on peut acheter l'équivalent de quatre bons repas (pour deux personnes) pour moins de \$2.00?... Et que la clientèle de ces établissements est en très grande majorité composée de Néo-canadiens? Pourquoi n'y allons-nous pas?... Nous n'y allons pas parce que personne ne sait faire cuire le poisson, et que la plupart ne l'aiment pas: on n'oubliera pas de sitôt la pénitence du vendredi.

Une autre explication: le conformisme dont nous faisons preuve en ce domaine comme en bien d'autres. On a déjà observé, dans les cafétérias des écoles, que les

enfants ne connaissent que trois ou quatre sortes de viande. Pourtant, à la boucherie française où je vais, on vend des langues, des cervelles, des dizaines de saucisson, des abattis, des lapins, etc., et des pièces de viande qui sont le résidu des coupes européennes et que nos bouchers n'utilisent pas (ici on coupe plus souvent à la scie électrique qu'au couteau, et l'on jette des morceaux comestibles): la bavette, l'aiguillette, l'onglet, l'araignée, tout cela fait des steaks qui ne paient pas de mine, mais qui sont infiniment plus savoureux et économiques que ce qui se vend dans les super-marchés. Les techniques industrielles qui ont cours dans le domaine de la boucherie québécoise obligent les tripiers à faire des prodiges pour se procurer les éléments nécessaires, et font évidemment monter le coût de la préparation.

Les herbes fines, les primeurs, les champignons...

C'est connu, le Québec a pris l'habitude de ne pas se servir de ses ressources naturelles ou d'en laisser l'exploitation à d'autres. Il y a le poisson. Il y a les herbes fraîches: dans les épiceries, on ne vend que du persil, parfois de la ciboulette. Et pourtant, l'estragon, le cerfeuil, l'oseille, la véritable échalote peuvent être cultivés dans notre sol. Il y a les champignons: les mycologues en trouvent ici de toutes sortes, mais on ne connaît encore que le champignon de couche; il serait relativement facile de réaliser la culture commerciale des girolles, des morilles. Celle, aussi, de plusieurs légumes, comme les endives qui sont importées à haut prix. Et les primeurs, ces légumes cent fois plus savoureux que ceux qui sont rendus à terme? On les vend au Québec, en conserves importées de France et de Belgique, et ça coûte un prix fou.

La transformation — ou plutôt l'amélioration et la diversification — des habitudes alimentaires de tout un peuple, ça demande évidemment du temps et surtout trois grands moyens qu'il appartiendrait au gouvernement de mettre en oeuvre.

L'éducation populaire, la publicité, des politiques d'encouragement indirect et d'importation: ce qui ne peut être produit ici peut être dédouané: le vin par exemple. Ce qui ne se fait pas peut se faire: le pain par exemple. Ce qu'on ne sait pas peut s'apprendre: comment bien faire la cuisine pour pas cher, comment varier ses menus, comment donner tôt à ses enfants le goût de certains mets.

Car ce qui importe, c'est qu'on se rende compte que la bonne cuisine, ce n'est pas l'apanage des riches et des gens sophistiqués. Comme l'art, comme les livres, comme l'instruction, elle devrait être mise à la portée de tous: s'il faut manger trois fois par jour, aussi bien rendre ça agréable.

Avez-vous
la peau sèche,
écaillée?

Des
squames?

Des
démangeaisons
fréquentes?



Ces symptômes peuvent mener au

PÉNIBLE PSORIASIS

Cette nouvelle formule pharmaceutique garantit le soulagement des démangeaisons et la disparition des plaques... sinon vous serez remboursé.

La première apparition du psoriasis peut se manifester par une plaque craquelée sur la peau ou le cuir chevelu. Quel problème si le psoriasis s'étend et rend votre peau rugueuse, couverte de plaques et si les remèdes que vous essayez ne vous apportent pas le soulagement souhaité!

La nouvelle formule de Tegrin* vous soulagera de trois façons:

1. En faisant cesser rapidement les démangeaisons.
2. En détachant rapidement les plaques.
3. En prévenant le retour des plaques par son emploi régulier sur les zones malades.

Tegrin éclaircit votre peau et en restaure la douceur naturelle. De plus, c'est un produit non-gras, sans odeur pharmaceutique.

Voici les 13 endroits où le psoriasis fait son apparition:

- | | |
|------------------|--------------|
| (1) cuir chevelu | (8) dos |
| (2) cou | (9) lombes |
| (3) épaules | (10) genoux |
| (4) coudes | (11) cuisses |
| (5) bras | (12) jambes |
| (6) mains | (13) pieds |
| (7) poitrine | |

Mais peu importe l'endroit où vous êtes atteint, le nouveau TEGRIN vous soulage.

TEGRIN™ En vente dans
les pharmacies importantes



Maintenant, pour ceux qui souffrent du psoriasis du cuir chevelu — Le Tout Nouveau Shampooing Médicinal Tegrin*

Le nouveau shampooing médicamenteux Tegrin est une composition préparée spécialement pour un usage associé à celui de la crème Tegrin, pour apporter rapidement un soulagement efficace des démangeaisons et des plaques du psoriasis du cuir chevelu. Il fait disparaître les plaques du cuir chevelu et vous donne une chevelure propre et saine. Employez le nouveau Shampooing médicamenteux Tegrin et la crème Tegrin. Tous les deux vous apporteront le soulagement attendu, ou vous serez remboursé.

LE NOUVEAU
SHAMPOOING
MÉDICINAL
TEGRIN



TEGRIN DIVISION • BLOCK DRUG COMPANY (CANADA) LIMITED • TORONTO 16
*Tegrin est une marque déposée de la Block Drug Company (Canada) Limited



La douce caresse de Italian Balm

La lotion pour les mains 100% pour peau rugueuse et gercée.

Les produits de beauté ordinaires ne peuvent soulager les mains desséchées, rugueuses, gercées ou crevassées. Vous avez besoin d'une lotion spéciale qui aide 100% à soulager vos mains et à leur redonner leur douceur caressante.

Vous avez besoin de Italian Balm — la lotion à double action qui pénètre et hydrate tout en prévenant la sécheresse. Elle adoucit, assouplit et protège vos mains.

Italian Balm améliore sans cesse sa lotion pour les mains depuis plus de 80 ans.

ITALIAN BALM...100% pour peau rugueuse et gercée.



Entre le restaurant de luxe et le snack-bar: rien du tout

Or, les restaurants ont leur part de responsabilités, dans ce triste sort fait à nos estomacs... et à nos portefeuilles. Car ici, à Montréal my dear, nous mangeons mal mais par contre nous payons cher!

Les innombrables snack-bar qui n'ont même pas le mérite d'offrir à leur clientèle une atmosphère agréable ont haussé leurs prix, à tel point que le seul repas à prix modique qu'on puisse s'y offrir, c'est un sandwich-au-jambon-plain-avec-des-frites.

Il y a, à l'autre extrême, de très bons restaurants (il s'en ouvre un chaque semaine!) dont le menu est séduisant, et la cuisine souvent excellente... mais qui peut, et qui veut payer son dîner \$10? (Je parle du repas du soir, celui qui n'offre pas de "menu d'hommes d'affaires"... en passant, quelle drôle d'expression!), et je parle d'un repas sans pompe, mais avec un apéro et un carafon de vin.)

En somme, vous avez le choix: ou vous mangez très mal, histoire de vous sustenter, ou vous mangez très bien, mais on vous ôtera jusqu'à votre dernier sou. Le snack-bar ou le restaurant de luxe, pas d'entre-deux. Il reste une troisième solution: vous nourrir au métro ou manger toujours chez vous.



Ici, on ne mange pas, on avale: comment faire autrement, dans une pareille ambiance?

Payer aussi cher qu'au Forum ou à la Place des Arts?

Il se trouve pourtant des gens pour justifier cette situation: M. Gérard Delage, par exemple, président du Conseil du Tourisme québécois, qui déclarait il y a quelque temps: "Le jour où tous ceux qui se mettront à table auront envie d'un bon repas et seront prêts à délier les cordons de leur bourse avec autant de générosité qu'ils le font pour assister à une manifestation au Forum ou à la Place des Arts, ce jour-là, nos salles à manger regorgeront de clients... Ainsi, nos hôteliers et nos restaurateurs feront des profits suffisants pour s'intéresser davantage au succès de l'art culinaire."

Pas d'accord. Pas du tout.

1—La majorité des citoyens de Montréal ne vont pas au Forum plus d'une ou deux fois par an, et ne mettent jamais les pieds à la Place des Arts. M. Delage veut-il que l'on mange au restaurant à la même fréquence? Ou veut-il que les restaurants deviennent la chasse-gardée d'une minorité de privilégiés?

2—Il est faux d'établir une relation aussi absolue entre le prix et la qualité d'un repas. Il n'en coûte pas nécessairement très cher pour réaliser un repas convenable. Trop souvent, ce qu'on nous sert dans les restaurants huppés de Montréal coûte aussi cher que ce qu'offrent les meilleurs restaurants de Paris et de Dijon: les prix sont identiques, mais sûre-

ment pas la qualité. C'est tout simplement, dans bien des cas, de la fausse représentation.

3—Le véritable problème, ce n'est pas celui des restaurants de luxe, qui, de toute manière, à cause de leurs prix, n'attirent jamais la majorité de la population (ils sont d'ailleurs généralement à trois-quarts vides les soirs de semaine), ni même celui des gargottes de coin de rue, dans tous les pays, il y a des restaurants infects.

Le problème, c'est que nulle part au Québec, on ne trouve de restaurants de type intermédiaire, où l'on puisse manger une cuisine honnête, convenable, ordinaire mais bien apprêtée, et pour pas cher.

La bonne cuisine coûte-t-elle vraiment si cher?

La bonne cuisine de tous les jours, celle qui devient à la longue une habitude quotidienne et un fait de culture, ne coûte pas plus cher à apprêter que les mauvaises mixtures qu'on nous inflige dans les snack-bar. Il suffit d'un peu d'imagination, de connaissances élémentaires dans l'art d'assaisonner et de cuire un plat. Je connais à Montréal trois restaurants, de type familial, qui ont réussi cela. Comme par hasard, propriétaires et cuisiniers sont français (ou belges).

Et voilà le hic. C'est, j'imagine, le gros problème auquel font face les restaurateurs: il y a ici une grande pénurie de cui-

siniers compétents, les restaurateurs doivent donc payer cher ces perles rares, ils haussent le prix des menus, et le résultat, c'est que les clients, dégoutés dès qu'arrive l'addition, n'y retournent plus: c'est un cercle vicieux.

Au gouvernement, alors, d'intervenir.

On veut encourager l'immigration d'ouvriers spécialisés? Qu'on encourage aussi celle de gens qui savent faire la cuisine... pas nécessairement des grands chefs, mais de bons artisans. On veut hausser les standards de nos restaurants et compléter (je dirais "refaire", ou tout bonnement, dans la plupart des cas, "entreprendre") la formation de nos propres cuisiniers, de nos propres apprentis? Qu'on ouvre des écoles, comme on le fait dans l'électricité ou les arts appliqués. Une école d'hôtellerie ne suffit pas: nous n'avons pas besoin de vedettes, ni de créateurs de pièces montées, nous en avons déjà, mais de gens qui puissent répondre aux besoins de la majorité de la population, et qui soient capables, simplement, de réussir un steak, de faire une vinaigrette bien assaisonnée, une tarte complètement cuite, une béchamelle sans grumeaux, une sauce à spaghetti qui goûte quelque chose, un potage crémeux... et qui sachent quoi acheter chez le grossiste, et qui s'inspirent de certains modèles étrangers: un menu à prix modique, comprenant une assiette de charcuterie ou de crudités le midi, un potage le soir, et quatre ou cinq "plats du jour", le tout accompagné d'un carafon de vin, ça n'est quand



même pas la mer à boire, et ça ne doit pas être dispendieux.

Une formation du genre n'est ni compliquée, ni longue, ni coûteuse, et dans les pays normaux elle s'acquiert dans les établissements commerciaux ou même au foyer. Ici même, n'importe quelle jeune femme apprend ça en quelques mois pour peu qu'elle aime faire la cuisine.

4—Ce qui ressort des propos de M. Delage, c'est la conception anglo-américaine de la restauration: il donne en effet à penser que bien manger, c'est une chose extraordinaire, comme un spectacle des Moiseyev, comme une partie éliminatoire de la coupe Stanley, comme un récital d'Ashkenazy. Or, manger c'est un acte élémentaire, et il n'y a aucune raison au monde pour qu'un repas au restaurant doive avoir la même valeur, et coûter aussi cher, qu'une expérience exceptionnelle qu'on s'offre une ou deux fois dans sa vie. Le bon, le très bon gueuleton, l'aventure gastronomique, c'est un "spécial", et quelques bien-nantis peuvent s'y adonner parfois: ce n'est certes pas l'esprit qui doit présider à la réorganisation de la restauration québécoise.

Pour les touristes, oui... mais surtout pour les Québécois

L'autre jour, à la télévision, un parlementaire écossais parlait du tourisme comme de la principale source de revenus de ce petit pays de cinq millions d'habitants. En ce domaine comme en bien d'autres, le Québec a potentiellement plus d'atouts que l'Écosse: le Québec pourrait devenir rapidement le paradis touristique de l'Amérique du nord, sans guère de concurrents (ce qui n'est certes pas le cas de l'Écosse, qui a toute l'Europe à ses portes). Et l'un des meilleurs moyens d'attirer chez nous le tourisme, outre les paysages, la chaleur des habitants et "l'exotisme" de la culture franco-québécoise, c'est notre table.

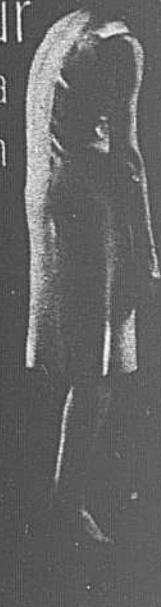
Or le touriste, ce n'est pas Monsieur Rockefeller ni Grace Kelly: c'est un monsieur ordinaire, qui s'amène ici avec sa famille, et qui dispose d'un revenu moyen. Il n'ira pas plus d'une fois dans un restaurant de luxe... mais qu'il trouve sur son chemin un foisonnement de petits restaurants agréables, chaleureux, où l'on mange "à la française" et pour pas cher, et ce monsieur-là il reviendra et nous enverra ses amis.

Dans les secteurs industriels et commerciaux, l'entreprise de type familial est vouée à la faillite. Pas dans la restauration: si tant d'Européens ont réussi à ouvrir ici de bons restaurants (qui, avec le temps, se sont pour la plupart gâtés et "snobisés"), on peut supposer qu'avec une formation adéquate ou du moins des conseils techniques, bien des Québécois pourraient faire de même avec succès.

Faire du Québec "un petit paradis gastronomique", bravo. Mais ce qui compte, ce qui compte avant tout, c'est que les Québécois soient pour une fois les premiers servis. C'est pour eux, pour nous tous, qu'il importe de transformer nos principes de restauration et, plus généralement, nos habitudes du boire et du manger.

Et cette réforme, elle ne devrait pas se faire, comme l'indique la suite logique des propos de M. Delage, au seul bénéfice des bien-nantis, qui peuvent, eux, se procurer à n'importe quel prix ce qu'ils veulent boire et manger. Bref, pour paraphraser M. Delage en déformant complètement le sens de sa pensée: "Le jour où tout le monde, quel que soit son revenu, pourra se mettre à table et avoir envie d'un bon repas, ce jour-là, nos hôteliers et nos restaurateurs feront des profits suffisants pour s'intéresser davantage au succès de l'art culinaire."

Voici la sensation de lourdeur due à la constipation



Voilà la merveilleuse sensation de soulagement que vous obtenez grâce au lait de magnésie Phillips'



Si vous souffrez de constipation, le lait de magnésie Phillips' vous procurera le soulagement qu'il vous faut—un soulagement à la fois doux et efficace. Les ingrédients du Phillips' sont médicalement reconnus comme étant bons pour toute la famille, y compris les enfants. Donc, ayez toujours du Phillips' sous la main—ordinaire ou aromatisé à la menthe. A la fois doux et efficace, le Phillips' égalera votre journée.



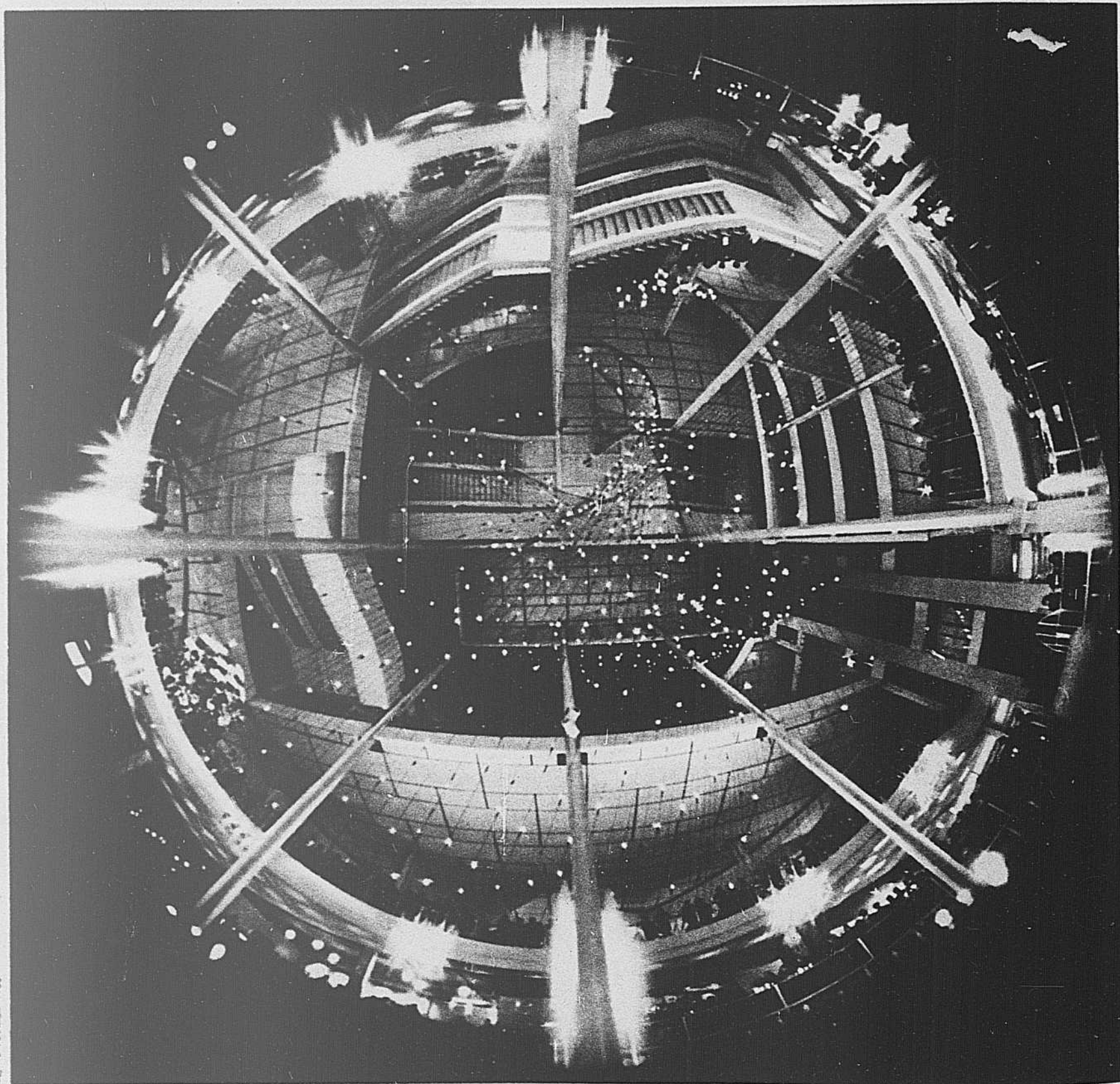
RETRO-EXPO

...Ou un avant-goût de la "Terre des Hommes"

L EXPO fut plus adulée, et mieux courtisée qu'aucune femme au monde. Ça lui a plu, cette façon qu'on avait tous de la contempler et de lui revenir fidèlement. Elle a décidé de rester ici, et de passer l'été avec nous autres.

Vous y retournerez peut-être, un peu, beaucoup ou passionnément au cours

des prochains mois. En voici un avant-goût... ou un arrière-goût, comme vous voulez, recréé par notre photographe Antoine Desilets. Ces photos inaugurent, en même temps que le retour prochain de la mini-Expo '68, le centre culturel du Patriote, dans l'est montréalais : du 29 janvier au 29 février, en effet, Desilets y expose sous le thème : "Rétro-Expo".



*Le pavillon français vu d'en bas :
la caméra, pourvue d'une lentille fish-eye
(un champ de vision de 180 degrés) et d'un déclencheur
automatique, fut placée au centre même du pavillon,
sur la plate-forme flottante du rez-de-lagune.*

Il y a dans tout homme un gourmand qui sommeille... et Five Roses le réveille.

Qu'y a-t-il de plus réjouissant
pour une femme que de voir son
mari devorer des yeux, avant d'y mettre
la dent, les bons plats qu'elle a
faits pour lui.

Pour lui... et pour elle, car
gourmandise bien ordonnée commence
par soi-même. Pas vrai?

Pain de ménage, pâte en croute,
beignets, tout est parfaitement réussi,
tout est merveilleusement bon quand
vous employez la farine Five Roses.

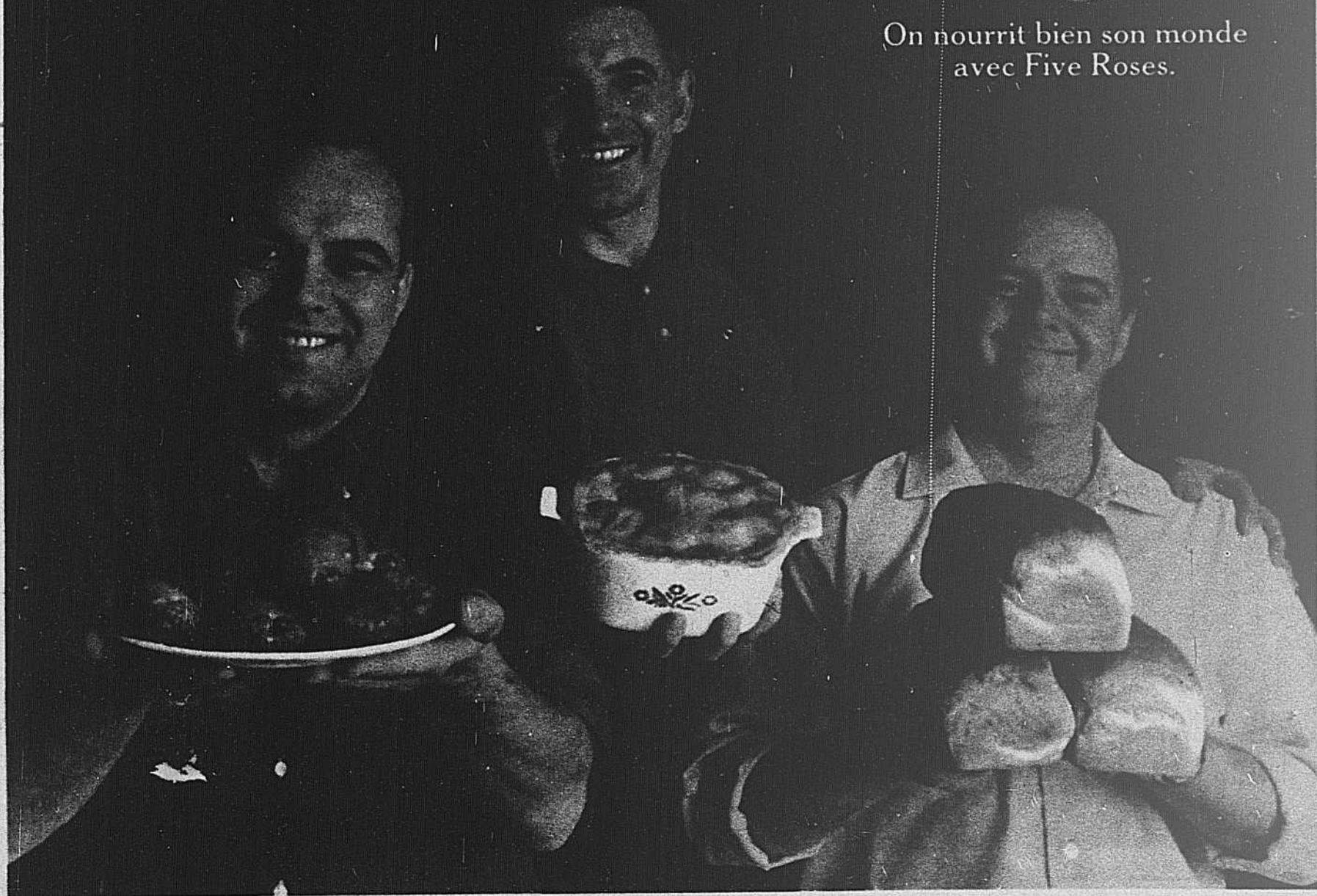
C'est qu'elle est fine, toute légère,
naturellement douce. Elle est si
facile à utiliser qu'elle vous promet
d'avance le succès.

Faites la cuisine avec la farine qui
mérite votre confiance, la farine
Five Roses. Et vous verrez...

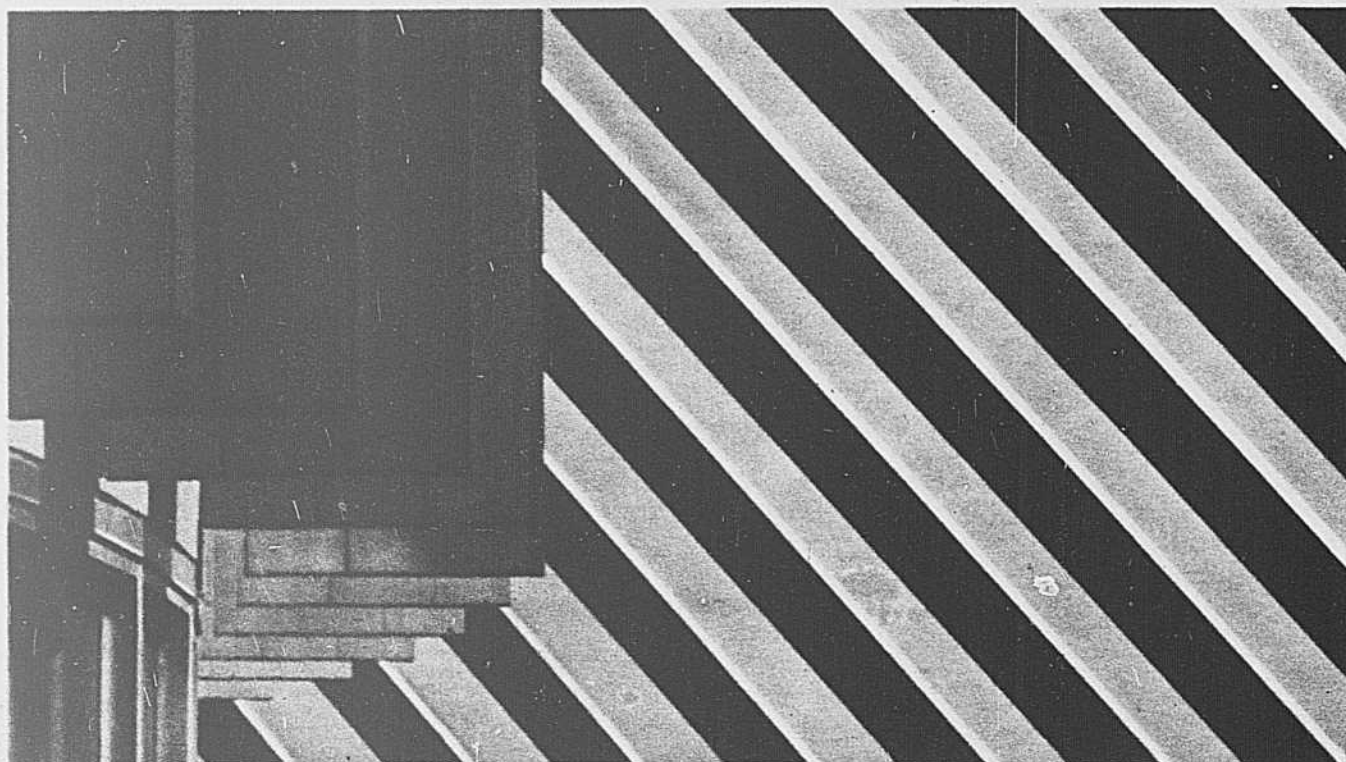
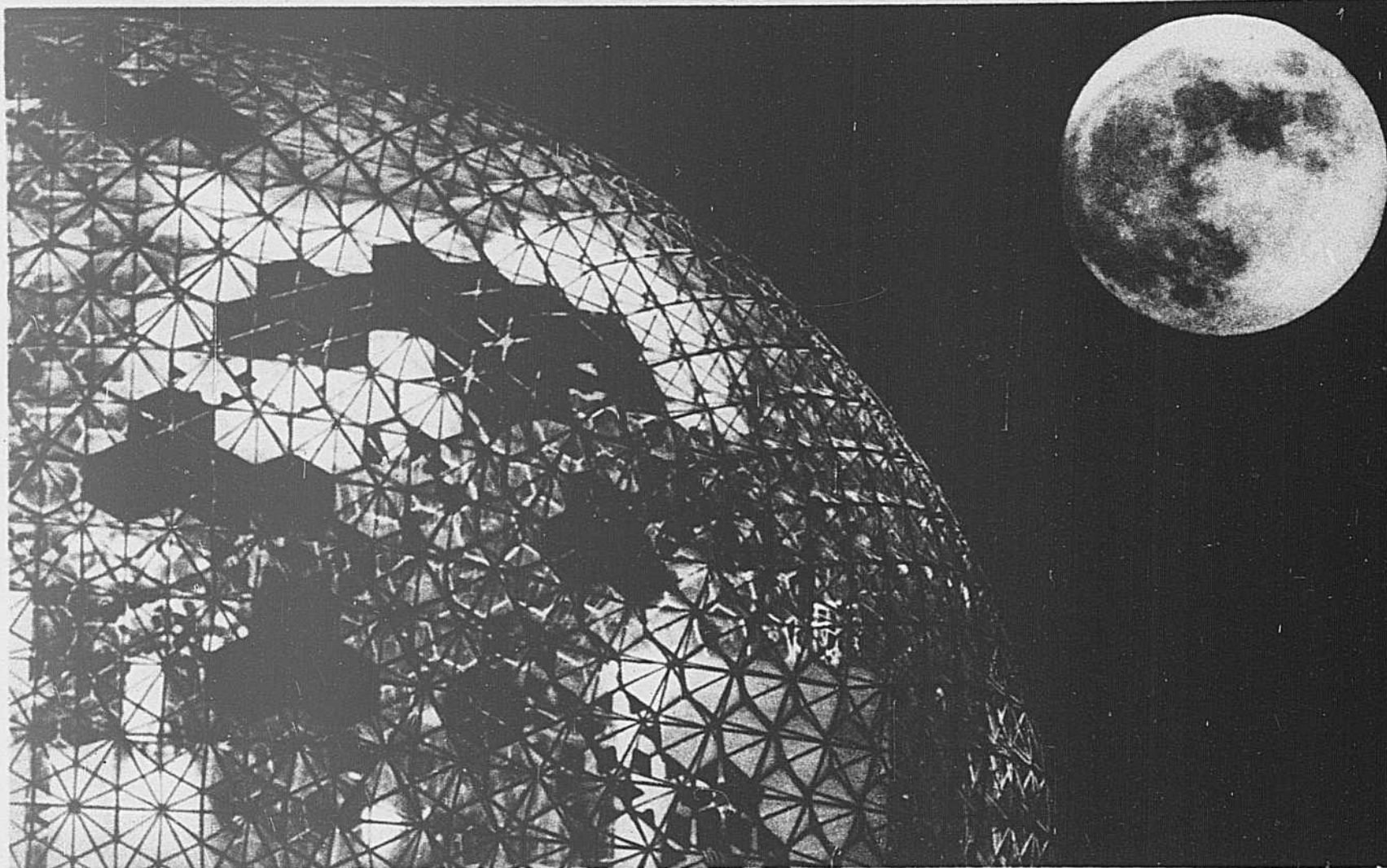
La farine
Five Roses
fait les maris
contents.



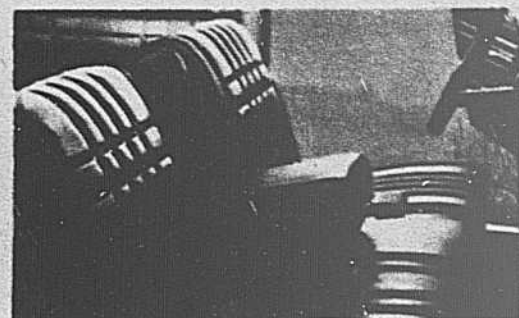
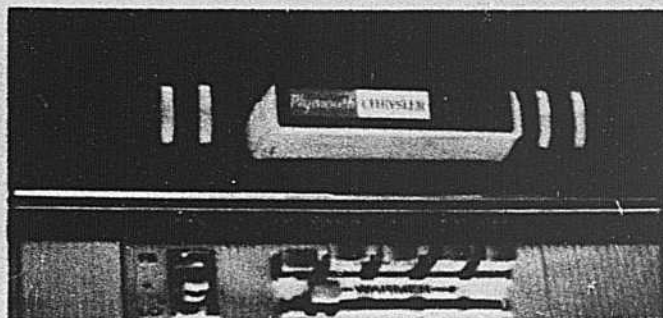
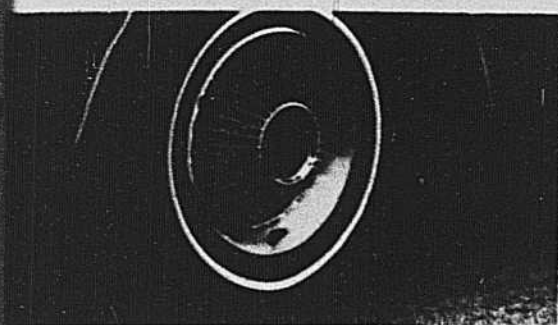
On nourrit bien son monde
avec Five Roses.



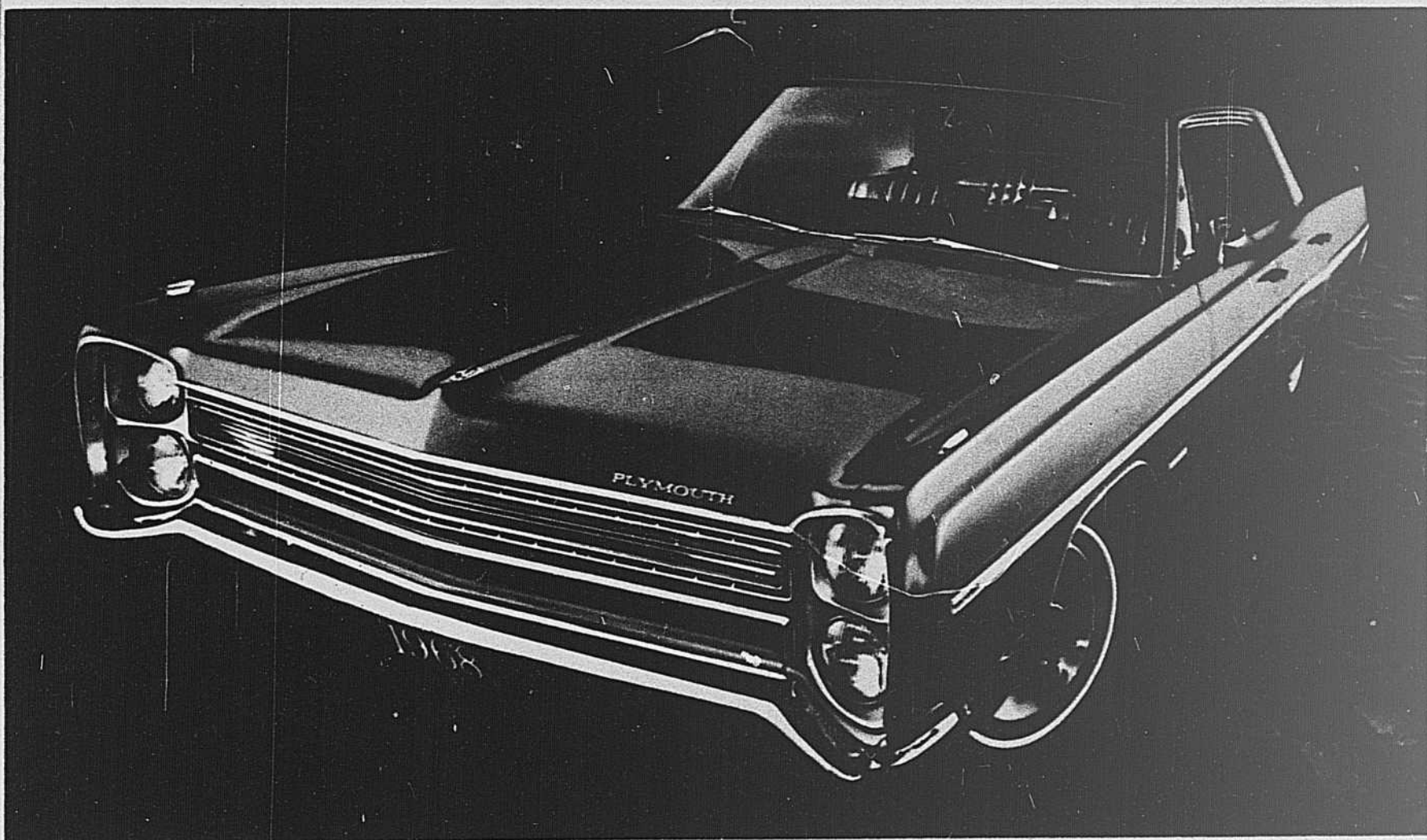
*Le pavillon américain
et la lune : deux sphères
dont l'une voudrait bien faire
la conquête de l'autre !*



*C'est une étude graphique
du pavillon de la France :
à gauche, les lames
d'aluminium verticales,
à droite,
les lames en diagonale.
De quoi ravir les plasticiens.*



Certains gens changent par goût du luxe



Fury III, hardtop à 4 portes

La Fury n'y va pas avec le dos de la cuiller!

La Fury possède tout d'une voiture de grand luxe, l'allure racée et le confort somptueux, sauf le prix. En effet, son prix exceptionnellement modique vous donnera un coup de foudre irrésistible. L'intérieur est digne d'un roi avec ses sièges moelleux rembourrés de caoutchouc mousse et le riche tapis mur-à-mur. La Fury vous permet même de faire des extravagances en ajoutant des accessoires facultatifs ici et là. Par

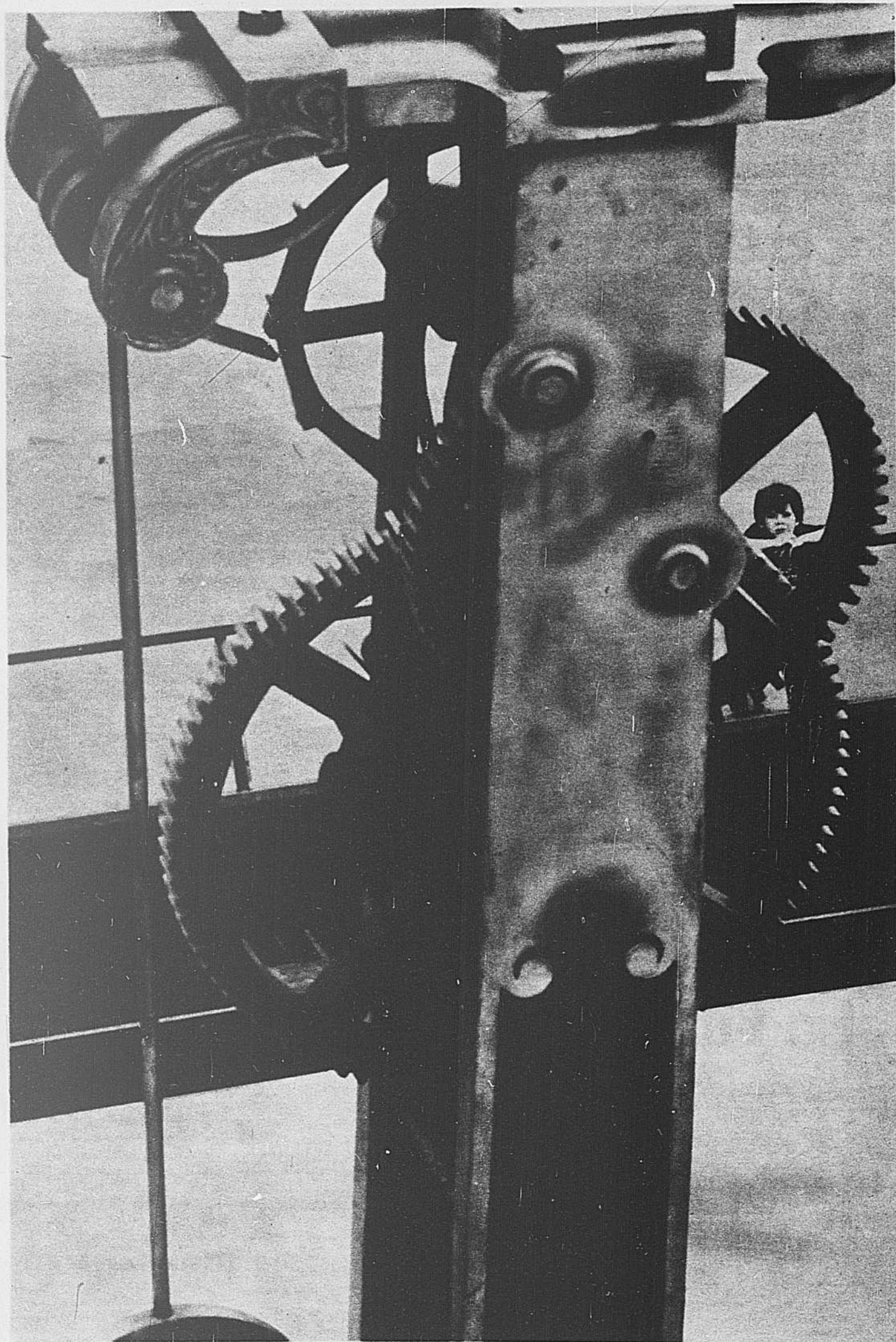
exemple, le magnétophone stéréo à 8 bandes, le contrôle automatique de la vitesse du bout des doigts, le magnifique volant télescopique, les sièges électriques à 6 positions. Vraiment, vous n'avez encore jamais vu de voitures aussi luxueuses. Rien d'étonnant à cela, c'est la première fois qu'il existe une voiture aussi luxueuse. Voyez votre vendeur Plymouth dès maintenant. Il est déterminé à vous gagner également!

Le coup de foudre pour la Plymouth continue

Plymouth

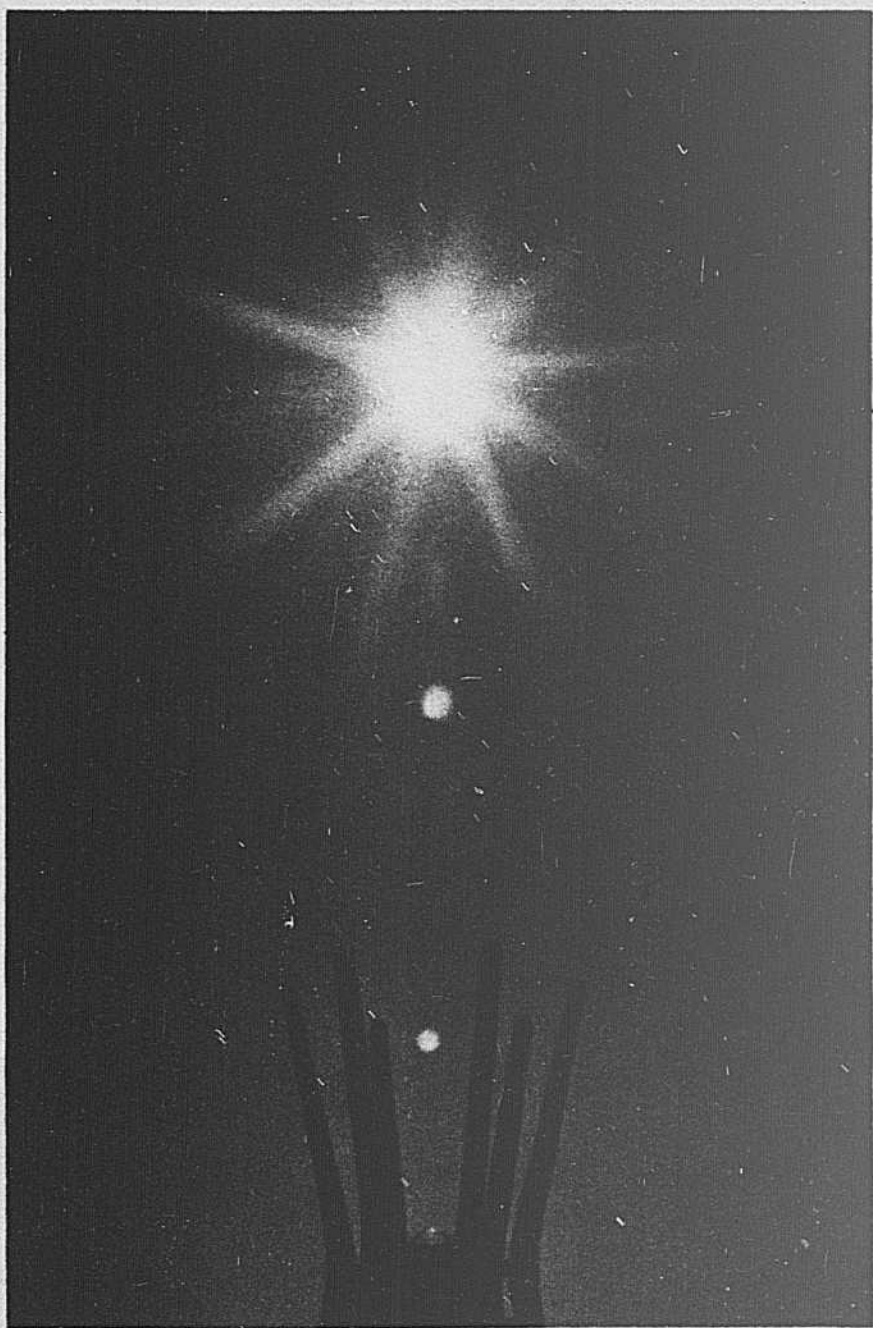
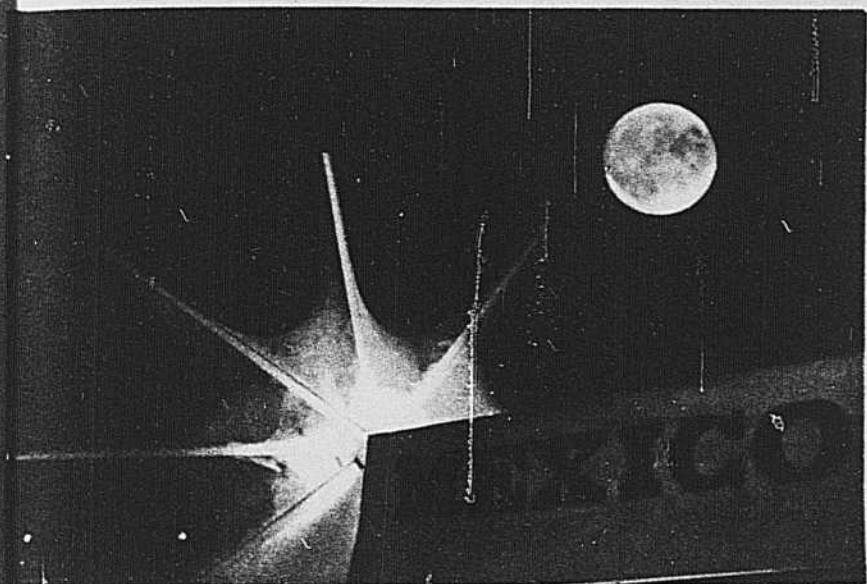


Nichée au coeur d'une roue
du pendule (dans le
Katimavik), la frimousse
sôngeuse du petit Hugo,
que notre consoeur
Noëlla Desjardins amenait à
l'Expo l'été dernier.
Antoine Désilets
était là lui aussi.



NOËLLA DESJARDINS
ANTOINE DÉSILETS
HUGO
KATIMAVIK

*La coquille du Mexique,
subtilement éclairée pendant
une nuit de pleine lune.
L'astre fut photographié
au téléobjectif et surimposé.*



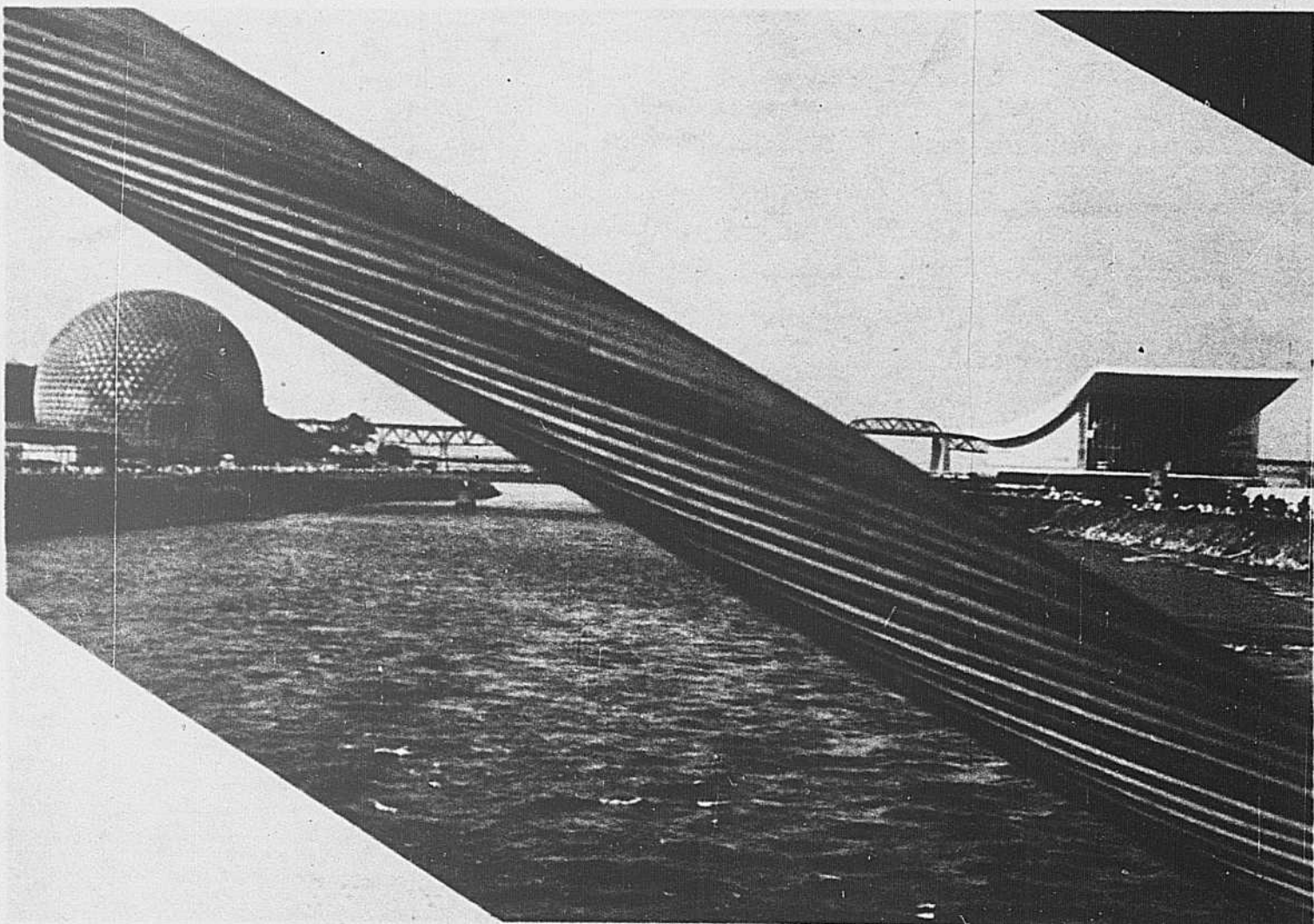
*On dirait
un double feu d'artifice :
le soleil vibre au-dessus du
pavillon des Indiens
du Canada.*

*L'orgueilleuse Grande-
Bretagne dominant un tas de
pierre . . . qui n'est pas
le roc de Gibraltar,
mais la pierre de chez nous.*



Comme une coupe verticale
de l'Expo, ou comme
gâteau à trois étages :
la station de l'Expo-Express,
le mini-rail
et la Place des Nations.

L'URSS et les
Etats-Unis reliés,
pour les besoins de
la photo, par
un câble d'acier
du pont des Nations.





EXCURSION AU ROYAUME DES FROMAGES

Un dicton prétend qu'il existe un fromage pour **chaque jour** du mois ! Sûrement une histoire de bon commerçant là-dessus. Mais que diriez-vous d'un jeu qui consisterait à nommer trente fromages différents ? Ce n'est pas si facile, allez, car pour bon nombre d'entre nous après avoir dit : Oka, Brie et Camembert le jeu est terminé. Or, l'autre soir, croisant sur rue l'ami Jean Schmeid, l'aimable et fort compétent chef suisse (et canadien) qui préside aux cuisines de la maison Eaton, à brûle-pourpoint, je lui posai la question.

Vous connaissez le comptoir aux fromages de chez Eaton. On se croirait aux Nations unies de la fromagerie et le maître fromager français Androuët n'a pas caché son étonnement lorsqu'il visita l'étalage en septembre 1962.

Pour rencontrer un spécialiste — à défaut du grand maître M. J. O. Leclaire — je tombais pile et j'obtins les noms de trente fromages différents en moins de temps qu'il vous faudra pour lire les lignes qui suivent.

Je transcris donc : 1. le Cheshire anglais; 2. le Provolone italien; 3. le Parmesan, d'Italie, naturellement; 4. la Gourmandise, c'est français et au kirsch; 5. le Samsøe danois; 6. le Chabichou au lait de chèvres françaises; 7. le Cheddar canadien. Riche et bien vieilli. 8. le Welsh Caerphilly du pays de Galles. Pâte crémeuse et humide. 9. le Gruyère, suisse bien entendu et si savoureux avec des poires. 10. l'Emmental, un autre triomphe de la Suisse. 11. le Gjetost norvégien. 12. la Tomme de Savoie. 13. le Limburger, indiqué pour les narines solides. 14. le Romano italien. 15. le Boursault, une succulence normande. 16. le Leicester anglais. 17. le Gournay, trop peu connu ici. 18. le Taleggio Galbani, de la Lombardie. 19. le Gorgonzola marbré de bleu. 20. le Gouda de Hollande. 21. le Dunlop d'Ecosse. 22. le Tybo danois. 23. l'Edam à couenne rouge vif. De Hollande. 24. le Grappe sous sa robe de pépins de raisins desséchés. 25. l'Ermite de Saint-Benoit-du-Lac. Excellent. 26. le Blarney de l'Irlande aux verts pâturages. 27. le Bleu danois à saveur piquante. 28. le Roquefort à parfum de thym sauvage. 29. le Coulommiers, un très grand prince français. 30. le Bel Paese, italien.

— Et si mon mois compte trente et un jours ?

Alors ajoutez le Stilton anglais dont la fabrication remonte à 1750.

Toujours causant fromage j'ai pu apprendre qu'en réalité il serait possible de trouver un fromage pour chaque jour de l'ANNEE. A mon air consterné l'ami Schmeid comprit que je n'étais plus d'attaque et il me fit grâce des lumières de sa science.

— J'en nomme quinze en vitesse et je vous laisse en paix.

Et j'entendis : Vacherin, Saint-Nectaire, Munster, Carré de l'Est, Chevrotin, Fourme d'Ambert, Pont-l'Evêque, Port-Salut, Reblochon, Livarot, Saint-Paulin, Maroilles, Crotin de Chavignol, Sancerre. Et le quinzième ?

— Le Puant macéré... une sorte de Maroilles mais salé deux fois !

J'avais mon... plateau de fromages.

ROGER CHAMPOUX

Un joli papillon, madame?

Nouveau Grand Décoratif "Eucalyptus" Collectible chez les 36 modèles de vrais papillons. Vous en trouverez un dans chaque boîte de 60 sachets ou de 120 the Lipton. Les boîtes de 120 sachets en contiennent deux.

Le the Lipton a une saveur marquée qui vous rejouira le coeur. Une tasse de the Lipton, une vraie détente.

Lipton

le thé vivifiant

RAQUEL WELCH TRIOMPHE AU VIETNAM



Le sourire de Raquel Welch. Mais à deux pas il y a la guerre.



20 / LA PRESSE, 6 FÉVRIER 1964

Raquel Welch n'était pas seule. Il y avait des comédiens dont Bob Hope.

RAQUEL WELCH a passé Noël à deux lieues de la guerre et de ses atrocités. Les plus belles jambes d'Hollywood ont fait crier de plaisir les plus durs "Marines", des G.I.'s qui, quelques heures plus tôt, étaient encore en guerre.

26 spectacles en quinze jours, un Noël et un Jour de l'An à 25,000 milles de l'Amérique, c'est la tournée exceptionnelle que Raquel Welch a offerte aux guerriers.

De l'île de Guam au Sud-Vietnam, en passant par la Thaïlande, ils sont soixante artistes à avoir sacrifié les fêtes de fin d'année pour que le Noël de leurs "boys" soit un peu moins triste que d'habitude.

Bob Hope, Raquel Welch, "Miss World 67", la Péruvienne Madeleine Hartog-Bel, les chanteurs Phil Crosby, Barbara McNair et Elaine Dunn étaient dans l'avion spécial affrété par la troupe.

Mais, dès sa descente de l'hélicoptère, c'est Raquel qui a failli amener le plus de désertions. Son talent a su calmer les centaines d'hommes qui ont finalement pensé avoir gagné un moral à toute épreuve, grâce aux plus belles jambes du cinéma.



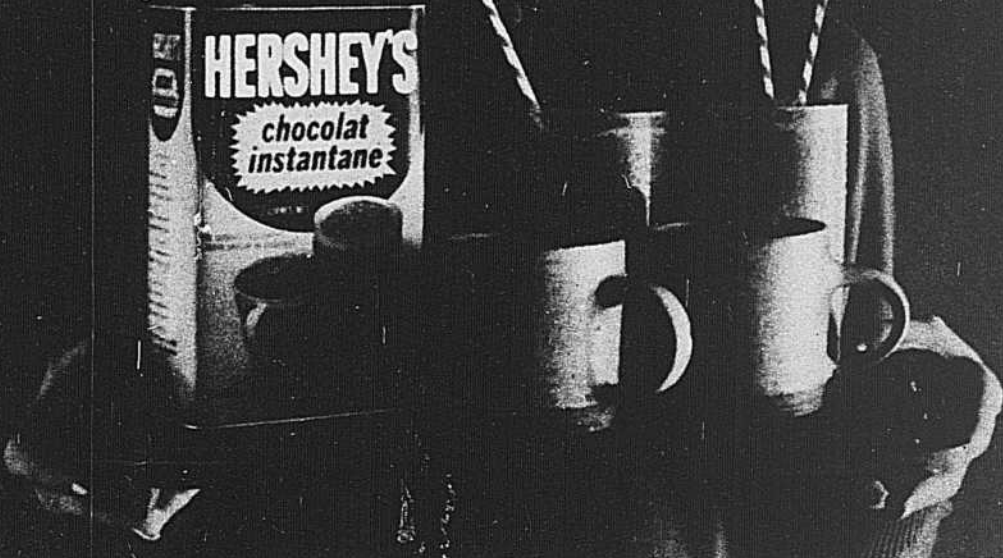
Raquel Welch, les plus belles jambes d'Hollywood, a fait fondre les "marines".



Quelques heures plus tôt, ces soldats étaient en guerre.

Le chocolat instantané Hershey

Si délicieux que nous vous donnons un pot-de-vin pour l'essayer.



Le pot-de-vin

Un paquet géant de 6 onces de pastilles de chocolat GRATIS avec chaque boîte de 2 lb de chocolat instantané Hershey.
Un paquet de 10¢ de Hershey-ets au chocolat au lait, glacées au sucre, GRATIS avec chaque boîte de 1 lb de chocolat instantané Hershey.





WILLA BODNAR DECLARE

"Tous étaient certains qu'après avoir perdu 105 livres je reprendrais du poids"

Chère Bonnie Cormack,

Vous m'avez demandé ce qui a bien pu d'arriver depuis que j'ai maigri de 105 livres l'an dernier. Je suis heureuse de vous répondre que depuis je n'ai pas repris de poids. Toutefois, je dois avouer que cela a failli se produire... et je vais vous dire comment.

Aussitôt que j'eus atteint mon poids normal, que mon docteur m'avait dit être de 145 livres, j'ai tout fait pour m'y maintenir. On sait qu'une surveillance continue est indispensable à une réussite à longue échéance et on se demande aussi comment satisfaire un appétit qui exige toujours une double portion de pommes de terre et de gâteau.

C'est alors que mon plan d'amaigrissement composé de vitamines et de minéraux Ayda vint à mon secours. J'ai suivi les instructions données en prenant une ou deux bouchées Ayda avec un breuvage chaud. Et un quart d'heure plus tard, je pouvais me mettre à table et prendre un repas familial nourrissant. Naturellement je mangeais beaucoup moins parce que Ayda aidait à réduire mon appétit. Entre les repas, chaque fois que j'avais faim, je mâchais un caramél ou un chocolat Ayda avec une tasse de café. Ainsi, j'ai pu conserver ma nouvelle ligne très facilement.

C'est à ce moment-là que je compris l'importance d'une surveillance continue. Coup sur coup, mon mari, victime d'une grave infection, dut s'aliter, puis ma mère, très malade, dut être hospitalisée. Je n'avais plus le temps de surveiller mon alimentation. Le cruisme vous en quelques jours seulement, je repris dix livres. Heureusement que grâce au plan d'amaigrissement Ayda, je revins vite à mon poids normal.

C'est là tout mon secret. Mon mari se porte de nouveau très bien et ma mère est convalescente. Quant à moi, j'ai sur pris tout le monde. Je peux dire que j'ai conservé ma silhouette de l'année dernière grâce au plan d'amaigrissement Ayda.

Willa Bodnar

Hamilton, Ontario

A PRES l'hiver, vient le printemps. Après la neige, la pluie. Il pleut sur Paris. De la pluie gris perle, comme dirait un poète. Et les jolies Parisiennes ont tout de même paré les coups. Elles ont choisi des imperméables qui leur feront braver toutes les intempéries. La plupart sont en nylon, en cuir, ou en popeline, dans les tons neutres de noir, blanc, brun et kaki. Tous ont en commun l'ourlet au-dessus du genou. Quant à l'allure, elle

reste militaire. Double boutonnage qui se termine à l'épaule. Ceinture large qui, souvent, se maintient par une courroie traversant le devant du corsage en diagonale. Comme si la belle devait porter une arme... défensive ?

En résumé, les imperméables sont conçus pour être confortables, sans accuser la féminité à laquelle on s'attend habituellement. Sans pour autant être moins attractifs.

Ils ont l'air de dire crânement : "à nous deux, madame la pluie !" Et quand les belles seront surprises par le soleil, elles ne seront pas tellement dépayées car l'imper joue, dans la majorité des cas, son double rôle de manteau tout aller.

Les modèles illustrés ici ont été dessinés soit par Michèle Rosier, soit par Daniel Hechter, pour V de V et Moliter.

À NOUS DEUX MADAME LA PLUIE !

De la popeline toute blanche a servi à confectionner ce manteau de pluie tout à fait dans le vent... de Paris.





Manteau de cuir brun, qui a brave allure sous la pluie printanière.



Du nylon noir et jaune. La pluie ne pourra pas y résister car le jaune ensoleille les paysages les plus désolés.



Encore de la popeline de couleur brun kaki. Double ceinture à boucle et courroie sur l'épaule en complètent l'allure militaire.

Mademoiselle a subi l'influence de Mao pour son imperméable. Il est coupé dans un nylon brun kaki.



CIGARETTES
"EXPORT"
 BOUT UNI
 OU FILTRE
 RÉGULIÈRES ET "KING"

DEEP HEAT

Le soulagement se fait sentir en quelques minutes; les douleurs arthritiques, rhumatismales et musculaires diminuent. Vous sentez une chaleur bienfaisante qui apaise la douleur.

DEEP HEAT

vous offre le double avantage de son action pénétrante et d'un analgésique aux endroits les plus douloureux. Non gras. Ne tache pas.

Mentholatum
DEEP HEATING Rub

PROGRAMME "TOUR DU MONDE"

3300, boulevard Rosemont, Montréal 36, (P.Q.)

Inclus dix cents. Veuillez que faire parvenir immédiatement mon colis de lancement comprenant (1) l'album guide sur la FRANCE, (2) 25 magnifiques reproductions en couleurs pour coller dans mon album et (3) la grande carte du monde de 3 1/4 pieds, en couleurs. Il est entendu que vous avez l'intention de lancer un nouvel album-guide "Autour du monde", avec jeu complet de reproductions en

couleurs, chaque mois pour seulement \$1 plus les frais d'expédition. Après avoir reçu mon colis de lancement, je vous aviserai si je ne désire pas continuer le programme. Je ne m'engage à acheter aucun nombre minimum d'albums et je me réserve le droit de me retirer du programme en tout temps.

21-P-68

NOM

(LÉTTRES MOULÉES)

ADRESSE

VILLE

PROVINCE

Ce coupon est précieux. Il vous permet de recevoir une valeur de \$3.00 pour 10¢ seulement. Faites une 'excursion' au pays de vos ancêtres, la belle France, et recevez de plus une mappemonde murale en couleurs.

Cette offre spéciale de l'Association Française de Géographie vous permettra, à vous et à vos enfants, de visiter au gré de votre fantaisie LE MONDE ENTIER

Voici ce que vous obtenez pour seulement 10c (une valeur de \$3.00)

25 merveilleuses reproductions EN COULEURS des plus beaux coins de France.

Un album sur la France dans lequel vous pouvez coller vos photos, avec documentation instructive sur le pays: histoire, coutumes, arts, légendes, sites historiques, beautés naturelles, géographie, etc.

Une MAPPEMONDE géante, en couleurs, préparée spécialement pour cette offre par des géographes experts. Mesure 3 1/4 pieds dépliée! Une magnifique décoration murale, un guide sans prix pour les étudiants ou les explorateurs en pantoufles. Valeur au détail, \$2.00.

De plus, si vous décidez de continuer le programme, vous recevrez gratuitement un magnifique porte-albums vert et cuivre (illustré ci-dessus) pouvant contenir plusieurs albums.



Oui, tout cela (une valeur de \$3) vous est offert **POUR SEULEMENT 10c** afin de vous faire connaître notre "Programme d'excursions autour du monde".

Oui, vous pouvez obtenir cette magnifique "excursion" en FRANCE — plus une mappemonde géante, en couleurs — une valeur de \$3 pour 10c seulement grâce à cette offre de lancement!

Nous faisons cette offre dans le but de permettre aux jeunes, et aux moins jeunes, d'être mieux renseignés sur le monde merveilleux où nous vivons. Ce programme d'éducation à domicile entièrement nouveau, offert par l'Association française de Géographie, est conçu comme une "excursion autour du monde", avec comme guides les plus grandes autorités dans tous les sujets: histoire, géographie, commerce, coutumes, sites, artisanat, drapeaux, timbres, monnaie, etc., etc.

Chaque mois, vous recevez un jeu de photographies en couleurs ainsi qu'un album instructif dans lequel vous pouvez coller vos photos. A l'aide de ces photographies et albums, préparés sous la surveillance des experts de l'Association Française de Géographie, vous pouvez, en compagnie de votre famille, "visiter" chaque mois un nouveau pays... explorer des villes inconnues... séjourner dans les petits villages pour y observer les us et coutumes des habitants. Un historien expert de la région vous entretient des grandes batailles, de leurs héros, des vieilles légendes, etc. Vous pouvez repérer sur la carte les principales villes, rivières et montagnes. En somme, vous en apprenez **PLUS** sur le pays que bien des touristes qui y ont vraiment séjourné!



Postez le coupon avec seulement 10 cents

Pour vous familiariser avec ce projet, profitez de l'offre décrite ci-dessus. Cette offre ne comporte aucune obligation de votre part; il s'agit d'une simple "démonstration". Cependant, si vous êtes entièrement satisfait de cette offre de lancement, et que vous désirez poursuivre votre "voyage autour du monde", vous n'aurez à verser par la suite qu'un dollar pour chaque "excursion" mensuelle. Et vous pouvez vous retirer du programme en tout temps. Postez votre coupon sans tarder à: Association Française de Géographie, Programme "TOUR DU MONDE," 3300, boulevard Rosemont, Montréal 36, (P.Q.)

11. Menton, l'une des plus attrayantes stations balnéaires de la Riviera, célèbre rendez-vous des rois, des financiers, des étoiles de la scène et de l'écran et d'autres célébrités. 1. Les Champs-Élysées, longs de plus d'un mille, artère principale de Paris et probablement la plus célèbre avenue du monde. 17. Ce pont qui traverse la Seine est le plus fameux de Paris et le plus vieux bien qu'appelé "Pont Neuf". Il fut achevé en 1606. Ci-dessus, un des grands temples du monde chrétien, et un chef-d'œuvre de l'art gothique, la cathédrale Notre-Dame, théâtre des grands événements de l'histoire de France. 2. L'Arc de Triomphe projeté par Napoléon dès 1806 et complété en 1836. 15 ans après sa mort, est le plus grand du monde: 150 pieds de hauteur sur 135 de largeur. Sous la grande arcade, se trouve la tombe du Soldat inconnu.

