

10 septembre 1977 Vol. 19 No. 37

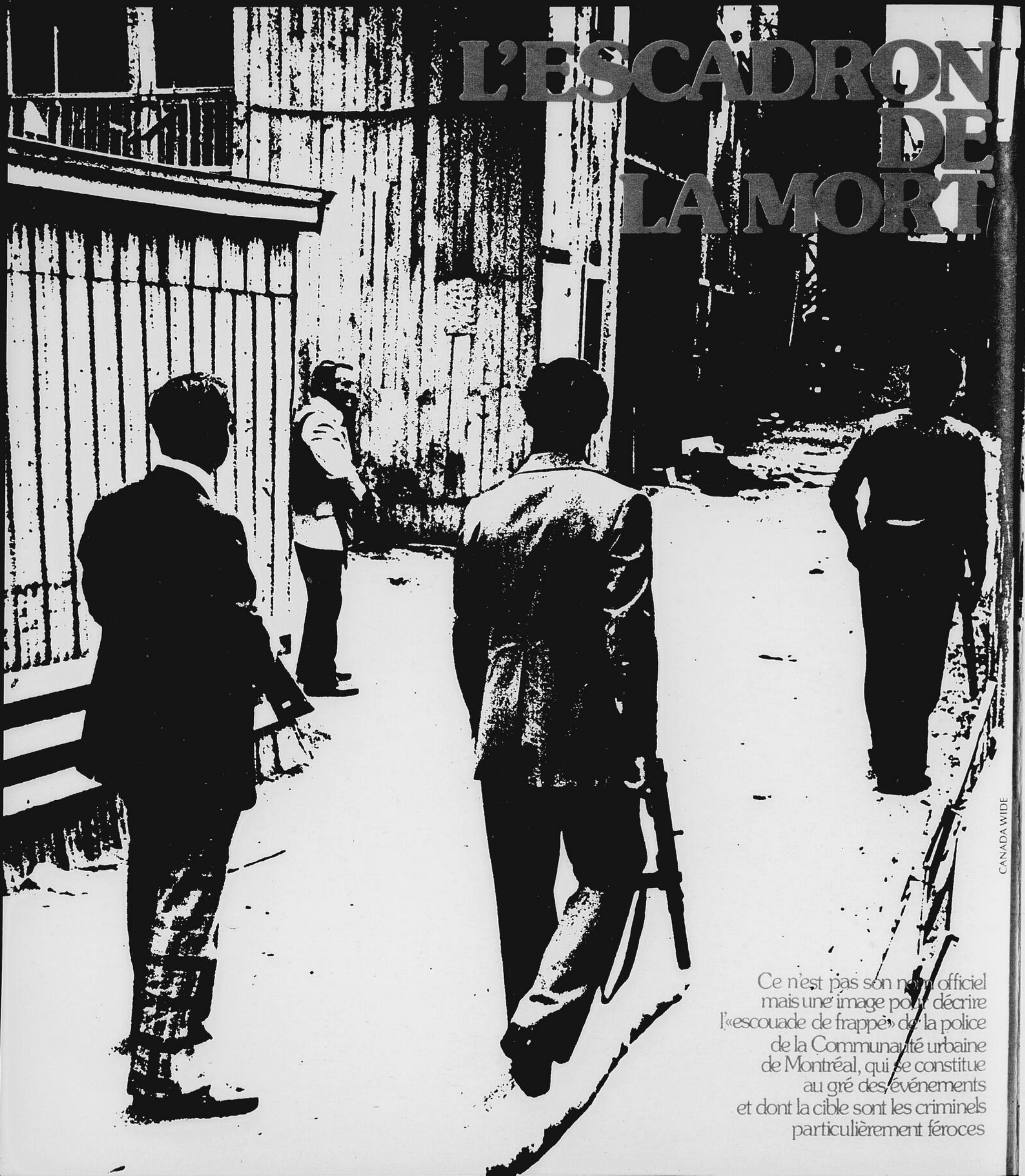
# perspectives

LE SOLEIL

LE MOULIN DENISON  
PAGE 14



# L'ESCADRON DE LA MORT



Ce n'est pas son nom officiel  
mais une image pour décrire  
l'«escouade de frappe» de la police  
de la Communauté urbaine  
de Montréal, qui se constitue  
au gré des événements  
et dont la cible sont les criminels  
particulièrement féroces

## Gaétan Faubert

La nuit vient tôt dans ce nouveau quartier de Repentigny où de rares lampadaires ont peine à tirer de l'obscurité où elles s'enlisent les maisons au luxe tapageur, construites en bordure de terres en friche. Le chant d'amour des grenouilles rappelle la présence toute proche des marécages où rôdent des ombres inquiétantes... celles de trois hommes qui, en jurant parfois, écartent les basses branches des arbres.

Gaétan Faubert marche en tête de file. Il avance à pas lents en direction de l'automobile de son ami Jean-Yves Boulé, une vieille Chevrolet stationnée à l'arrière de l'hôpital Le Gardeur. Il ignore encore que le piège va bientôt se refermer; le saurait-il qu'il poursuivrait sa route, se fiant à sa chance. Qu'importe ce que lui réserve le destin; le présent seul compte à ses yeux, un présent fait d'actions audacieuses, de plaisirs faciles, sans cesse renouvelés. N'est-il pas ainsi plus proche des héros de son enfance? N'en a-t-il d'ailleurs pas l'étoffe? Un même sang-froid, une même soif de liberté, un même goût presque immodéré pour la violence. Quand il s'est évadé, onze jours plus tôt, du Centre de développement correctionnel de Saint-Vincent-de-Paul, n'a-t-il pas dû fuir sous les balles d'un gardien posté en sentinelle au sommet d'une tour?

Il rit encore au rappel de cette fuite éperdue. Il revoit ses compagnons d'infortune, ses frères d'armes: Roger Hardy, marchant à croupetons, tandis que Gerald Gauthier, dont il n'a plus de nouvelles depuis, trébuchait dans les hautes herbes. Il fallait courir malgré la fatigue et le feu qui rongait ses poumons; il lui fallait réussir pour bien leur montrer qu'il n'avait que faire de leurs barreaux, de leurs cellules, de leurs clôtures. Il lui fallait courir encore, non par peur de la mort; il se moque de la mort. Ne savait-il pas en jurant à ses proches de n'être jamais repris vivant qu'il tomberait fatalement un jour dans une embuscade dressée pas un "escadron de la mort"?

Puis soudain, interrompant le film de ses souvenirs, une voix crie dans l'obscurité:

"Police, rendez-vous!"

A-t-il fait un geste? A-t-il pris son arme? Boulé et Hardy ont-ils bougé? Qui a tiré? Tout se déroule trop rapidement. De faibles lueurs trouent la nuit, révélant la position des tireurs. Ils sont nombreux et déjà Faubert et Boulé gisent, face contre terre. Roger Hardy, atteint à la tête, demande grâce.

Au matin du 21 mai 1977, Gaétan Faubert rendait l'âme sans avoir repris conscience. Son ami Jean-Yves Boulé, opéré d'urgence pendant la nuit, est hors de danger, de même que Hardy, blessé légèrement. Ce dernier a d'ailleurs réintégré une cellule, au centre de détention du quartier général de la Sûreté du Québec, rue Parthenais, quand les journalistes se lancent en quête des premiers renseignements.

Habituellement avars de détails, les services de la police de la Communauté urbaine de Montréal se montrent particulièrement bavards. D'abord sur la carrière de Faubert et de Hardy. Spécialistes du vol à main armée et de l'enlèvement, ils purgeaient tous deux, au moment de leur spectaculaire évasion, une sentence en rapport avec une tentative de meurtre. Autre détail, ils étaient tenus pour extrêmement dangereux... en raison de leur propension à faire feu sur les policiers.

Au moment de la fusillade, les fuyitifs étaient armés de deux revolvers. Les enquêteurs devaient également retrouver dans un appartement d'une maison de rapport de Pointe-aux-Trembles, loué au nom de Boulé quelques semaines plus tôt, cinq revolvers-crayons de calibre .32 ainsi que des cagoules.

Selon la version officielle des faits, le trio aurait été "repéré" à l'arrière de l'hôpital Le Gardeur. Pourtant, les agents qui devaient procéder à sa capture avaient peu de choses en commun avec de jeunes policiers, maîtrisant encore mal le réglementaire calibre .38, comme cela aurait été le cas si le hasard seul avait présidé à la rencontre. Bien plus, les policiers présents, placés sous les ordres de l'efficace lieutenant Roger Roche, avaient été choisis parmi les meilleurs éléments de l'Unité d'enquête des homicides et des vols qualifiés, à la police de la Communauté urbaine de Montréal, et de l'Escouade des crimes contre la personne, à la Sûreté du Québec.

## Escouade mystérieuse

Le Milieu parle avec respect de ce mystérieux "escadron de la mort", formé de durs à cuire, tous triés sur le volet, habiles au maniement d'armes sophistiquées: fusil de calibre .12, carabine automatique M1 et mitrailleuse M76, Smith and Wesson. Les

reporters, familiers des corridors du 750, rue Bonsecours, désignent leur unité sous le nom évocateur "d'escouade de frappe", mais ce vocable répugne à la sensibilité des agents de relations publiques des services de la police de la Communauté urbaine de Montréal.

De fait, l'escouade ne figure sur aucun organigramme de la police; elle est constituée au gré des événements, bien qu'à une certaine époque, de l'aveu même de hauts gradés, elle fut mise sur pied de guerre pour imposer respect à de jeunes caïds avides de tueries. Ainsi, au début des années 1970, plus de 15 gunmen ont été abattus à leur sortie de succursale bancaire ou d'établissement commercial. Ils avaient été suivis, parfois pendant de longues semaines, avant d'être finalement pris sur la scène de vols à main armée. Toute forme de résistance déclenchait un tir de représailles, la plupart du temps meurtrier. Au cours de ces fusillades, des hommes se sont illustrés bien que leurs faits d'armes soient peu connus du public: Maurice Brosseau, surnommé Bill; son camarade, Eugène Yvorchuk, dit Chuk; Jacques Durocher, Albert Lisacek, Marcel Lacoste et d'autres. Leur cible: des criminels rendus particulièrement féroces à la suite de longs séjours en prison ou après une condamnation comme criminels d'habitude.

En tête de liste figurait, en 1974, Jean-Paul Mercier qui venait de réussir sa quatrième évasion, cette fois de l'Unité spéciale de correction, centre présumé à sécurité maximum, construit au coût de \$2 500 000.

## Jean-Paul Mercier

Entre le 10 janvier 1966 et le 23 octobre 1974, date où il s'évade du nouveau pénitencier fédéral de Saint-Vincent-de-Paul, en compagnie de Richard Blass, Robert Frappier, Edgar Roussel et Pierre Vincent, Jean-Paul Mercier a été condamné à 173 ans, huit mois et trois jours de prison, en plus d'une double peine d'emprisonnement à perpétuité.

L'homme n'a plus rien à perdre; et s'il veut survivre, libre, il lui faut encore se livrer au pillage d'une banque, même s'il se sait recherché et peut-être même repéré.

Dans son édition du 10 novembre 1974, le journal *Allô Police* rapporte ainsi l'intervention de l'escouade de frappe sur le théâtre de la dernière razzia de Jean-Paul Mercier: "Vers 11 heures 20, le jeudi 31 octobre... les policiers montréalais ont été informés de façon anonyme qu'un important vol à main armée se préparait à la succursale de la Banque royale, au centre commercial Boulevard. Une vingtaine de détectives de la Communauté urbaine de Montréal, dirigés par le lieutenant-détective Jacques Boisclair, se sont donc rendus sur les lieux et auraient normalement encerclé le centre commercial pour ensuite attendre en douce et voir ce qui allait se produire, comme ils l'ont fait à maintes occasions..."

Mercier, qui a pour compagnon deux autres évadés, Robert Frappier et Pierre Vincent, déjoue toutefois les plans des policiers. Au moment le plus inattendu, il sort de la banque, le visage à découvert, portant une carabine automatique M1. Les agents, pris de court, tentent de gagner leur position afin de boucler la place, mais le trio repère les retardataires. Tandis que Vincent s'engouffre dans un ma-

Suite page 4

Le 24 janvier 1974, les policiers trouvent Blass dans la chambre de son chalet de Val-David et l'abattent de 25 balles de calibre 9mm.



PHOTO PIERRE LASALLE

# L'ESCADRON DE LA MORT

gasin proche de la banque pour fuir avec le butin par la porte arrière. Mercier et Frappier courent, sous un feu nourri, vers une automobile de marque Ford LTD; ils ripostent, atteignant un passant à la gorge, avant de démarrer en trombe.

L'escouade de frappe concentre alors son tir sur le véhicule en fuite; les balles percent de toutes parts la carrosserie, touchent même les pneus. Frappier, au volant, en perd la maîtrise. La Ford grimpe sur le trottoir, effleure un poteau avant d'aller heurter deux automobiles stationnées devant le magasin Handy Andy. Son M 1 en bandoulière, un revolver de calibre .45 à la main, Mercier tente une sortie pour se réfugier à l'intérieur de la quincaillerie, mais une première balle l'atteint à la jambe, puis une deuxième, à la tête. Des policiers l'approchent; il est assis, le dos appuyé à la façade du magasin, ses armes à la main, mais il est incapable de riposter. Son visage est couvert de sang.

Frappier court toujours; il a choisi de fuir en terrain découvert. Sur sa route, il croise un policier qu'une fausse manœuvre a fait trébucher. L'occasion est belle; le suspect vise son opposant et tire à deux reprises, mais il n'a plus de balles. La riposte est brutale. Touché aux jambes, il est finalement renversé par une autopatrouille lancée sur ses traces.

Plus de 200 balles ont été tirées...

## Réal Brousseau, André Arsenault

Les braqueurs vivent désormais dans la crainte d'une intervention de l'escouade de frappe. C'est en évoquant son triste palmarès que Réal Brousseau, âgé de 30 ans, et André Arsenault, 35 ans, quittent, le 18 février 1975, la succursale de la Banque provinciale, située rue Ogilvy, où ils ont dérobé \$3 256. La peur leur donne des ailes. Ils prennent place en hâte dans une camionnette volée au moment où survient la première autopatrouille.

Leur fuite se transforme en déroute; la panique hante leurs esprits et commande désormais leurs gestes. Ainsi, poussés au désespoir, se ruent-ils dans une station service Texaco où ils prennent en otages cinq employés et un client de l'établissement. Un coup de feu suffit à faire comprendre aux victimes la gravité de la situation.

Le quadrilatère est aussitôt encer-

Annonce

## J'ai sauvé mon mariage en perdant 78 livres.

TEL QUE RACONTÉ À RUTH L. MCCARTHY PAR NANCY HALL.

Le problème qui existait entre mon mari et moi était de taille. Je pesais 185 livres. Les amis de Billy m'appelaient "la grosse rousse".

Je voulais impressionner Billy en lui préparant de bons plats. Ayant peu d'argent, ce n'était pas facile. Nous mangions beaucoup de fèves au lard, de porc et de pain... sauf à l'époque de la chasse. Alors, c'était à qui pourrait manger le plus de gibier.

Je portais des tailles 18 tellement j'avais engraisé. Je ne voulais plus camper avec Billy. Je savais que les autres épouses se pavaneraient en bikini. Résultat, Billy et moi allions chacun notre chemin.

J'avais lu des articles au sujet de personnes qui avaient adopté le plan d'amaigrissement Ayds (MD) à base de vitamines et de minéraux. J'achetai des Ayds à la pharmacie. J'en prenais deux avec de l'eau



chaude avant chaque repas. En suivant le plan, je perdais, sans effort, une ou deux livres par semaine.

Je mangeais seulement deux Ayds pour le déjeuner. Au dîner, j'en prenais deux, suivis d'un sandwich ou d'une salade. Je prenais les deux derniers Ayds juste avant le souper. Ensuite, je mangeais ce que je voulais, même du dessert.

A peu près trois mois se sont écoulés avant que les gens ne remarquent le changement. Mais le jour où je me suis acheté une nouvelle garde-robe, tout le monde croyait que j'avais maigri "du jour au lendemain".

Il est facile de perdre son homme. Mais grâce au plan d'amaigrissement Ayds à base de vitamines et de minéraux, j'ai réussi à garder mon mari.

*Depuis que j'ai atteint 107 livres, Billy adore me voir en bikini.*

clé; une quarantaine de policiers, sous les ordres des capitaines-détectives Julien Giguère et Marcel Allard, ainsi que du lieutenant Carlo Rossi, prennent position tandis que commencent les négociations en vue de la libération des otages.

Craignant un siège, les suspects délèguent un employé de la station service, Michel Giroux, pour porter leur réponse: "Faites usage des gaz lacrymogènes, disent-ils par la voix de Giroux, et nous tuons tout le monde". L'animateur radiophonique Mathias

Rioux, qui réussit à joindre les deux hommes au téléphone, reçoit une réponse identique: "La mort pour la mort".

Brousseau et Arsenault ont posé, comme condition préalable à l'ouverture des négociations, l'intervention du reporter Claude Poirier. L'homme est tenu pour un journaliste intègre; les nombreux hors-la-loi qui n'ont pas craint de se confier à lui se portent garants de son honnêteté et de sa discrétion. Prompt à rendre service, il répond aussitôt à l'appel de la police

transmis sur les ondes.

A son entrée dans la station service, le reporter aperçoit les gunmen qui tiennent en respect leurs otages; deux sont allongés sur le sol tandis que les autres sont assis sur des blocs de bois.

"Nous t'avons fait venir, Poirier, dit Réal Brousseau, parce que nous ne voulons pas finir comme Blass". Et les deux hommes se rendirent au journaliste qui les remit sains et saufs entre les mains des policiers.

## Richard Blass

Dans une ultime provocation, Richard Blass, surnommé le Chat, expédiait aux journaux, le 29 novembre 1974, une série d'instantanés le montrant en uniforme de travail comme il se plaisait à dire, armé de pied en cap; sur l'un d'entre eux, non publié jusqu'à maintenant, il urine sur une photographie du policier Albert Lisacek.

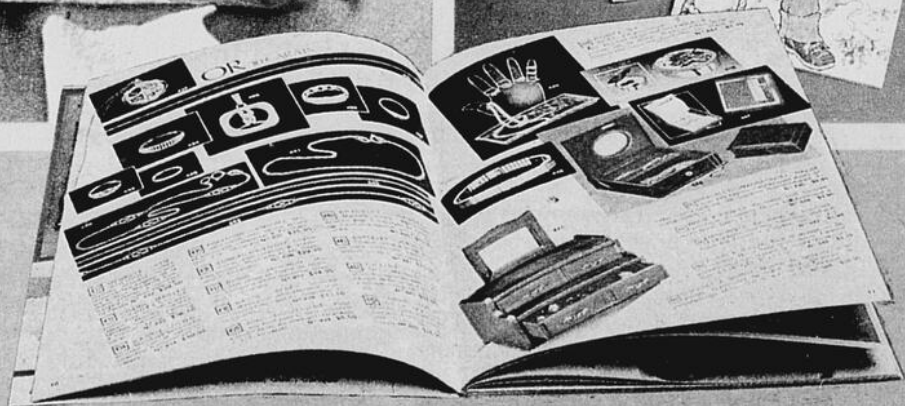
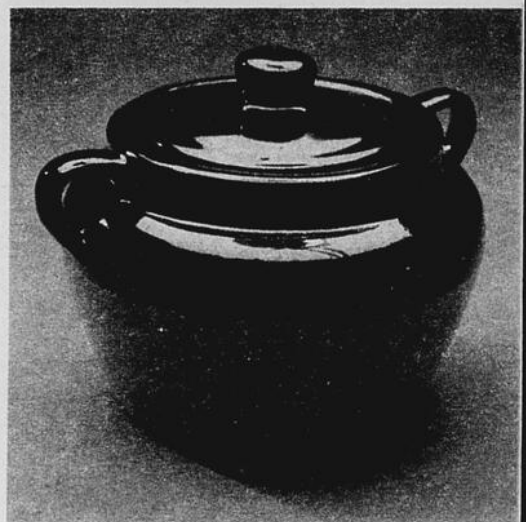
Depuis le 23 octobre 1974, date de sa dernière évasion du pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul, il profite de sa liberté retrouvée pour régler quelques vieux comptes: dans un bar-salon de la rue Beaubien, ancien repaire du Chat, deux hommes sont abattus à bout portant; les victimes étaient soupçonnées d'avoir trahi leur ami, Richard Blass; vers minuit, le 21 janvier, Blass et un complice font irruption au bar-salon Gargantua; ils obligent les personnes présentes dont le gérant, Réjean Fortin, et son épouse, Claire, à prendre place dans un réduit qu'ils ferment à l'aide d'un cadenas; les suspects mettent le feu, mais, avant de quitter les lieux, ils sirotent une bière pour s'assurer que l'incendie ne s'éteindra pas de lui-même.

Bilan du massacre: 13 morts.

Richard Blass est désormais l'ennemi no 1. L'escadron de la mort est sur sa piste. Le vendredi 24 janvier, vers 4 heures 30 du matin, l'escadron monte à l'assaut d'un chalet de Val-David où le Chat a trouvé refuge en compagnie de Lucette Smith, Ginette Charron et Benoit Vinet, son "chauffeur". Quand la porte est enfoncée, Blass demeure seul à l'intérieur. Lucette Smith a fui les lieux dès la première sommation, ainsi que le couple invité.

Les policiers trouvent Blass dans sa chambre et l'abattent de 25 balles de calibre 9 mm.

"Richard enfilaient son pantalon quand j'ai quitté la pièce, dira plus tard Lucette Smith. Il avait l'intention de se rendre..."



# moi, mon passe-temps c'est payant!

Chacun son passe-temps!  
Le mien c'est de me faire des amis... et  
de l'argent. Oui! C'est encore possible  
de nos jours. Pendant mes temps libres,  
j'augmente mes revenus avec Primes de  
Luxe. C'est-à-dire que je rencontre des  
gens, je leur montre mon catalogue  
Primes de Luxe et je commande pour  
eux les objets de leur choix.  
Primes de Luxe c'est une des façons les  
plus agréables et les plus faciles de  
gagner de l'argent.

Postez ce coupon et Primes de Luxe  
vous fera parvenir, sans obligation de  
votre part et gratuitement, son catalogue  
ainsi que tous les renseignements  
utiles...

PRIMES DE LUXE INC.  
205 des Érables, Neuville, Québec G0A 2R0

**PRIMES DE LUXE INC.**  
205 des Erables, Neuville, Québec G0A 2R0

Veillez me faire parvenir, sans obligation de ma part, votre  
catalogue gratuit et toutes les explications sur la façon de gagner  
de l'argent.

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_ APP. \_\_\_\_\_

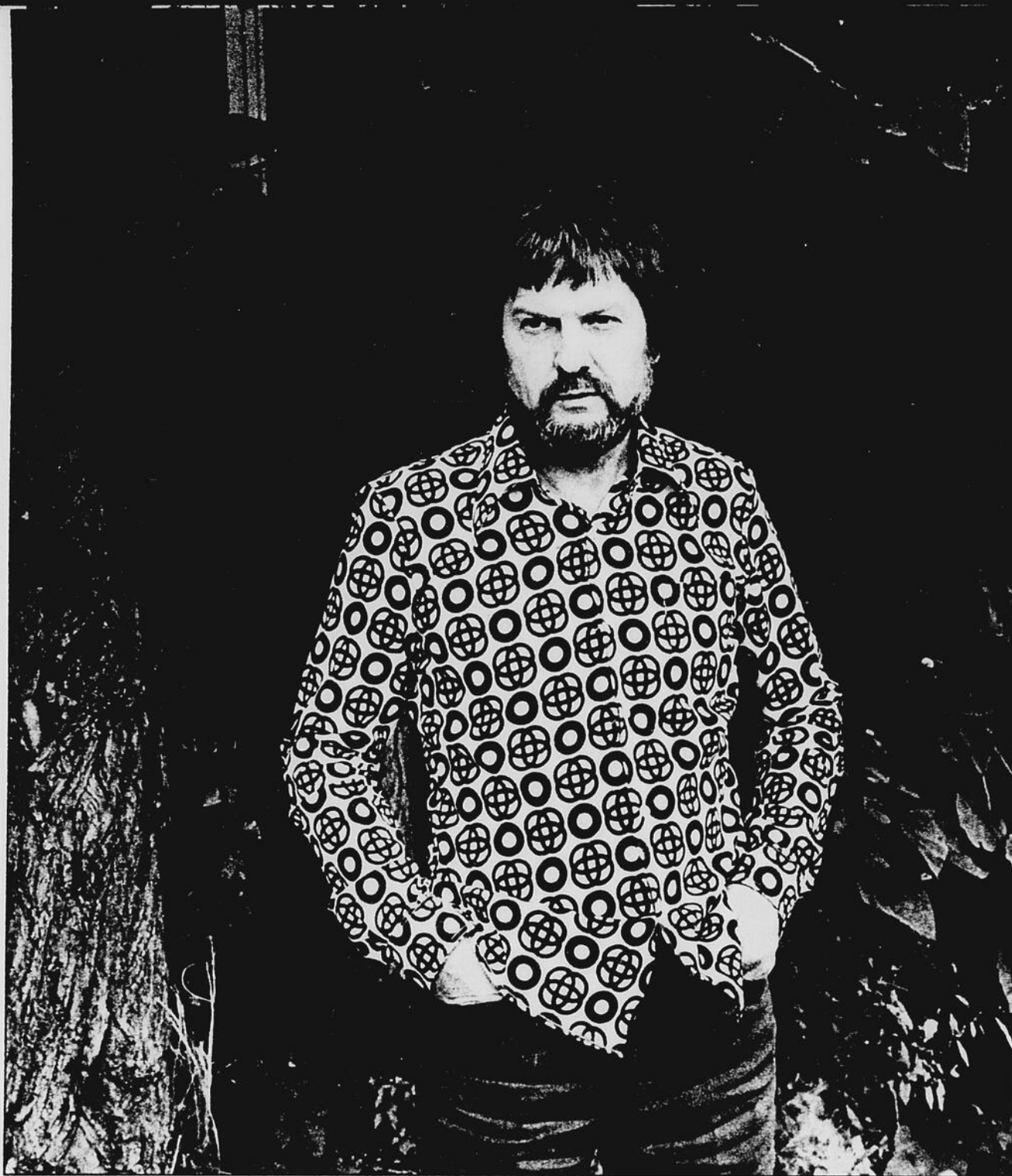
VILLE \_\_\_\_\_

COMTÉ \_\_\_\_\_

PROVINCE \_\_\_\_\_ CODE POSTAL \_\_\_\_\_

P

## "Primes de Luxe, c'est plein de merveilleuses surprises"



## Roger Fournier, le sexe, la mort, Dieu, le Tout

Roger Fournier a reçu le prix Louis-Barthou de l'Académie française pour son dernier roman, *les Cornes sacrées*. Ce fut une belle surprise, surtout pour lui-même, paraît-il.

Alors nous avons profité de l'occasion pour lui demander un exercice plutôt narcissique: s'interviewer lui-même. Il a consenti à ouvrir les yeux, en face du miroir.

*Moi-même* - Y a-t-il des questions qu'on ne t'a jamais posées et que tu voudrais que je te pose?

*Soi-même* - Oui. Par exemple: acceptes-tu que je te pose des questions?

*Moi-même* - As-tu peur?

*Soi-même* - Oui, justement parce que tu n'es pas journaliste. Tu pourrais être très indiscret, puisque tu me connais mieux que n'importe qui.

*Moi-même* - Mais je suis la personne que tu peux envoyer promener le plus facilement du monde!

*Soi-même* - Pas vraiment... En réalité, je suis très attaché à toi... Tu me colles

à la peau depuis si longtemps. Et au fond, tu me sers bien... Tu m'obéis, en grimaçant parfois, mais tu m'obéis. T'es un brave type.

*Moi-même* - Tu me traiteras de con un peu plus tard! Parmi les questions qu'on t'a posées jusqu'à maintenant, quelle est celle que tu considères comme la plus embarrassante?

*Soi-même* - Toutes les questions sont embarrassantes parce qu'elles demandent réflexion, si on ne veut pas passer pour un imbécile. Or c'est un exercice fatigant et plutôt vain, que l'on fait

pour la galerie, fatalement. Or je suis entièrement occupé à "être", tout simplement, ce qui prend tout mon temps libre et même mes temps morts. Mais les questions qui ont un rapport quelconque avec le sexe sont probablement celles qui me dérangent le plus... Pourquoi? demande ton oeil qui se plisse. Eh bien, parce que c'est un sujet sur lequel des tas de gens sont d'une hypocrisie incroyable. Selon eux, le sexe n'a pas d'importance et il s'en trouve dans les livres uniquement pour attirer la clientèle. Mais quand ils affirment une chose pareille, propose-

leur de se faire couper le zizi, comme on vous enlève les amygdales, et tu vas voir leur réaction. Ensuite, j'ai l'impression de parler pour rien. Dans chaque grande ville, il y a quelques douzaines d'intellectuels désincarnés qui se masturbent le cerveau parce qu'il serait vain pour eux de toucher leur pauvre organe; il y a aussi quelques centaines de prudes aveuglés par des idées reçues, inconditionnels d'une certaine morale dépassée, mais pour le reste, je crois que ça va. Le vrai monde est capable de lire sur n'importe quel sujet sans s'énerver. Suite page 8

Les mouchoirs Kleenex<sup>®</sup>  
vous donnent une chance de

# gagner



Tahiti



Fiji



Australie



Nouvelle-Zélande

Imaginez-vous dans les îles exotiques du Pacifique. Tahiti et Fiji...aux plages incomparables...Et encore plus loin, en Nouvelle-Zélande et en Australie... aux villages perdus dans un décor à vous couper le souffle, aux nuits étourdissantes... C'est dans un tel paradis que vous passerez 21 jours avec la personne de votre choix, si vous gagnez le concours. Kimberly-Clark du Canada Limitée vous paiera le transport aérien, la chambre d'hôtel, les repas, les pourboires, les visites guidées (le tout d'une valeur de \$7,650) et vous donnera \$2,350 comptant en argent de poche. Ou vous pouvez choisir de recevoir \$7,500 comptant au lieu du voyage et de l'argent de poche. Ou encore vous pourriez gagner un voyage pour deux à Hawaii, et découvrir les joies du surf ou vous faire bronzer au soleil dans un panorama magnifique. Les fabricants des mouchoirs Kleenex vous paieront le transport aérien et la chambre d'hôtel (le tout d'une valeur de \$1,800) et vous donneront \$700 comptant pour les repas et l'argent de poche. Les gagnants peuvent choisir de recevoir \$2,000 comptant au lieu du voyage et de l'argent de poche.

Lisez le règlement complet du concours au dos des boîtes de 200 mouchoirs Kleenex spécialement marquées que vous trouverez dans votre magasin préféré et envoyez votre bulletin de participation dès aujourd'hui. Remplissez le bulletin et envoyez-le avec un sceau de qualité ou un fac-similé tracé à la main et non reproduit mécaniquement à l'adresse indiquée sur le bulletin de participation. Avant d'être déclarés gagnants, les participants choisis devront répondre correctement et en temps limité à une question-épreuve.



Envoyez à: Concours Kleenex "Pacifique exotique"  
C.P. 9935 Saint-Jean,  
Nouveau Brunswick E2L 4P9

Veillez inscrire mon nom au concours Kleenex "Pacifique exotique". J'ai lu le règlement et je joins à ce bulletin un sceau de qualité d'une boîte de mouchoirs Kleenex ou un fac-similé tracé à la main non reproduit mécaniquement.

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

Le concours prend fin le 31 janvier 1978. P

"Enfin, à mon avis, il n'y a pas de réponses claires ni définitives dans ce domaine. Pour moi la vie sexuelle est un mystère, quelque chose que je trouve aussi beau et aussi troublant que le jour où j'ai découvert que ça existait. On tente de démystifier le sexe en disant que c'est un besoin naturel, comme le boire et le manger. C'est ridicule! Je peux passer des jours sans faire l'amour, mais il faut que je mange trois fois par jour. Je mange avec mes amis, mais je ne peux pas faire l'amour avec eux, ni avec n'importe quelle femme. Bref, le sexe est là, il fait partie de notre vie, et je ne me suis jamais posé la question: "Est-ce que je dois écrire telle scène ou ne pas l'écrire parce qu'elle contient des éléments de sexualité?" A certains moments, cela "est", cela s'impose au même titre qu'une réflexion sur l'enfer ou l'existence de Dieu."

*Moi-même* - Ça t'arrive de poser des questions de cet ordre, dans tes livres?

*Soi-même* - Bien sûr! La plupart de mes personnages principaux meurent, ou à peu près. Excepté Norbert, des *Cornes sacrées*. Or quand un personnage meurt, il pose la question au lecteur: "Pourquoi ai-je vécu? Qui m'a mis au monde? Pourquoi? Comment se fait-il que je ne sois pas immortel?"

*Moi-même* - Puisqu'on y est, pourrais-tu dire un petit mot à propos de Dieu?

*Soi-même* - Il a probablement été plus facile ou du moins plus "naturel" pour l'homme d'inventer Dieu que la bombe atomique... Mais dans les deux cas, il s'agit d'inventions diaboliques, si je peux me permettre... Dans les deux cas, on arrive à des conséquences foudroyantes. La création de Dieu par l'homme est un geste inconscient d'autodéfense extraordinaire mais désespéré, parce qu'on ne se sauve pas de la mort. Dans la grande danse qu'elle exécute, emmêlée à l'érotisme, formant avec lui un couple qui se bat dans la quête d'une jouissance toujours plus raffinée ou plus violente, c'est toujours elle qui l'emporte.

*Moi-même* - La dernière phrase de ton livre, les *Cornes sacrées*, est la suivante: "Le jour où Dieu a été inventé, ce devait être un jour comme celui-là." Or c'est une idée qui passe par la tête de Norbert, jeune homme sans instruction aucune. Comment est-ce possible?

*Soi-même* - C'est possible, c'est même très logique, parce que Norbert a retrouvé l'atmosphère des temps primitifs où la conscience a commencé à

# Médaille



## Aucune cigarette n'est plus faible.

### Comparez les chiffres.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette: "goudron" 1 mg, nicotine 0.1 mg.

s'éveiller, à se torturer, à "penser" des êtres supérieurs qui pourraient protéger l'être de chair... Mais un sentiment n'est jamais seul, quand il fait surface. Il n'y a pas seulement la peur. On pourrait dire aussi que la création de Dieu est un grand acte de narcissisme: parvenant à la réflexion, l'homme se retourne sur lui-même, se voit, se trouve merveilleux ou se veut tel. Il se défie. Capable de réflexion, il se croit "tout-puissant". Conclusion surprenante: Dieu serait le fruit du péché d'orgueil!

*Moi-même* - Ça t'amuse, ce genre de divagation?

*Soi-même* - Oui, ça meuble mes insomnies.

*Moi-même* - Revenons-en aux *Cornes sacrées*. Qu'est-ce qui s'est passé de particulièrement intéressant, pour toi, pendant que tu écrivais ce roman?

*Soi-même* - La façon dont j'ai trouvé la fin de mon histoire. Pour bien décrire l'arrivée en Crète et la marche d'Héraclion à Cnossos, je suis retourné sur les lieux. J'avais commencé à rédiger et tout ce que je savais c'est que Norbert allait à Cnossos. Mais je ne savais pas comment. Alors je suis allé au port d'Héraclion et j'ai regardé le paysage.

Puis je me suis mis à marcher, il fallait que j'aille jusqu'à Cnossos à pied, comme on le fait dans le roman. Tout d'un coup, en sortant du port, j'ai été saisi par une vague d'émotion absolument incontrôlable, et je me suis mis à pleurer comme un cave, seul, tout en marchant. Je crois que j'éprouvais l'émotion de Norbert qui arrive au but, tenant son taureau par une corne. Norbert n'arrive pas seulement au terme d'un long voyage autour de la terre; il parvient au fond de sa conscience, tout en remontant dans le temps... Et quand je suis arrivé dans la rue du marché, au centre de la ville, ça été plus formidable encore. Il y avait des centaines de femmes vêtues de noir qui touchaient les légumes, et c'était comme une première journée du monde: l'éclatement de la lumière, des odeurs, et le frémissement de la chair neuve. D'un seul coup, toutes mes vieilles racines grecques me sont remontées à la gorge, et j'ai vu Norbert debout sur son taureau, triomphal, puis la foule s'est mise à marcher derrière lui en criant: "Pan! Pan! Pan! Dieu Pan!" pour marquer le pas. L'idée de la grande fête finale m'a inondé. C'était gagné, je venais de trouver la boucle. Or cette émotion-là, je crois que je l'ai bien ramenée chez moi et que je l'ai gardée en écrivant, jour après jour.

*Moi-même* - Depuis que le livre est publié, y a-t-il des réactions qui te font particulièrement plaisir?

*Soi-même* - A part les bonnes critiques, des lettres que je reçois. Par exemple, un écrivain très cultivé qui m'a écrit de Paris: "Je ne veux pas vous assommer avec des compliments... Vous avez écrit un livre important et vous le savez..." Et à l'autre bout de la ligne, un jeune homme de Saint-Anaclet, qui avoue ne pas être très "instruit", et qui m'a écrit pour me remercier de lui avoir fait faire un beau voyage. Pendant une semaine il s'est levé à quatre heures du matin et, assis sur une pagée de clôture, il a "ruminé" mon roman, en voyant le même paysage que je décris dans mon livre: "...je lis beaucoup et c'est la première fois qu'un roman me prend autant aux tripes; on a besoin de cette bonne odeur de terre pour ne pas étouffer dans les miasmes de la civilisation actuelle". Rien ne me fait plus plaisir que cette lettre toute simple, venant de mon village natal. Elle prouve que je n'ai pas trahi, que je n'ai pas perdu le contact. Et je crois que c'est capital.

*Moi-même* - Dis donc, on n'a pas encore parlé des femmes! Suite page 11

**UNE OFFRE  
SENSATIONNELLE**

**DES CACHE-POT  
EN VRAIE  
PORCELAINE**

**ORNÉS DE DESSINS  
DE CURRIER ET IVES  
EN BLEU DE COPENHAGUE  
BORDÉS D'OR À 22 CARATS**

**B. La  
maison  
du métayer  
en hiver**



**A. La maison de ferme en hiver**

**C. La vieille maison de ferme en hiver**

**D. La maison dans les bois**

Les collectionneurs raffolent du bleu de Copenhague, au charme particulier. Ils hantent les antiquaires, dans l'espoir de mettre la main sur une authentique lithographie de Currier et Ives dépeignant le mode de vie de l'autre siècle, maintenant presque entièrement disparu.

Nous sommes donc fiers de vous offrir une rareté en décoration: d'authentiques scènes hivernales de Currier et Ives reproduites avec soin sur des cache-pot en vraie porcelaine, qui mettront en valeur vos plantes d'appartement. Chaque cache-pot présente une scène différente. L'ensemble de quatre cache-pot ressuscite un émouvant panorama du passé. Ils mesurent 4 pouces de hauteur et 4 3/4 pouces de diamètre, et sont bordés d'or véritable à 22 carats. Ils dissimuleront les pots en terre cuite ou en plastique peu agréables à voir et préserveront vos meubles des cernes laissés par l'eau qui s'égoutte. Vous pouvez aussi placer vos plantes directement dans les cache-pot, sur un fond de gravier asséchant.

Comme ils embelliront votre cuisine ou votre salle de séjour! Avec quel charme, une fois remplis des plantes à fleurs ou à feuillage que vous affectionnez, ils décoreront étagères ou appuis de fenêtre! L'admirable bleu de Copenhague, souligné de blanc, s'accorde à merveille avec tout décor et fera honneur à toutes vos plantes d'appartement.

**Commandez-les vite!**

Nous prévoyons que ce lot de superbes cache-pot s'enlèvera vite à un tel prix. S'ils ne vous satisfont pas pleinement, renvoyez-les nous en deçà de deux semaines et nous vous en rembourserons le prix. Pourquoi ne pas commander l'ensemble de 4 à un prix d'aubaine? Ils feront de jolis cadeaux. Postez le bon de commande aujourd'hui.

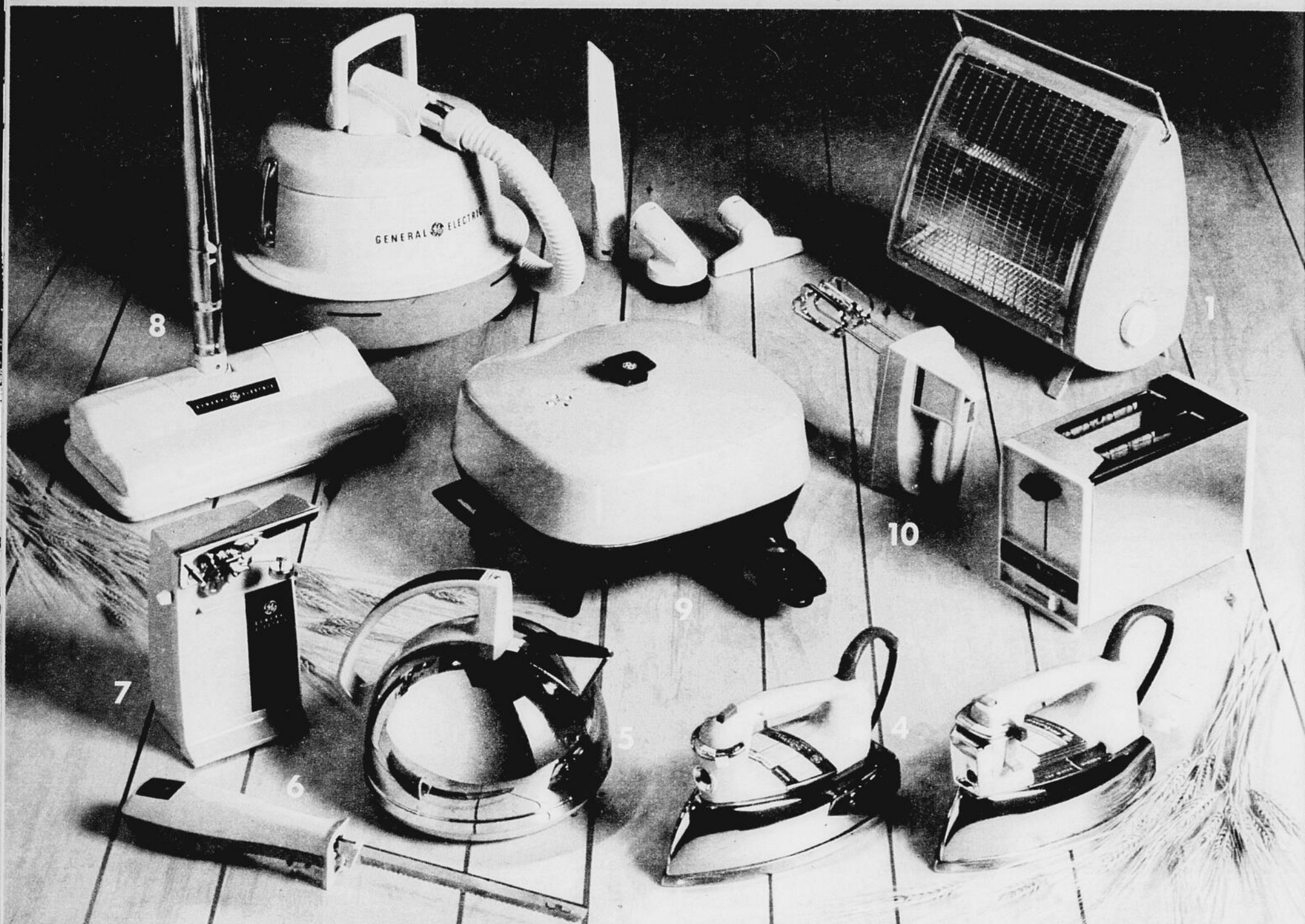
**MAIL STORE LTD. 312, REXDALE BLVD., TORONTO, ONTARIO M9W 1R6 TÉL: (416) 741-8921**

..... POSTEZ CE BON DE COMMANDE AUJOURD'HUI .....

**MAIL STORE LTD., Dept. CIF-11**  
**312 Rexdale Blvd., Toronto, Ontario M9W1R6**  
 S.v.p., expédiez-moi sans retard les cache-pot suivants de Currier et Ives en bleu de Copenhague à \$3 pièce, plus 50¢ de frais de poste et d'emballage; total: \$3.50:  
 —(#200) Scène A —(#218) Scène B —(#226) Scène C  
 —(#234) Scène D —(#242) L'ensemble de 4 (un de chaque scène)  
 pour seulement \$9.98, plus \$1 de frais de poste et d'emballage; total \$10.98.  
**ÉCONOMISEZ!** Commandez deux ensembles pour seulement \$18.98, plus \$2 de frais de poste et d'emballage; total: \$20.98.  
 Si je n'en suis pas entièrement satisfait, il est entendu que je peux vous les renvoyer dans les 14 jours suivants et que vous m'en rembourserez le plein prix, moins les frais de poste et d'emballage.  
 Ci-inclus le montant total de \$..... (Les résidents du Québec ou de l'Ontario doivent verser, en plus, la taxe de vente.) Paiement par chèque ou mandat — nous n'acceptons aucune commande payable sur livraison.  
 L'usage de la carte **CHARGEX** est permis sur les commandes d'un montant supérieur à \$6.  
 CHARGEX # \_\_\_\_\_  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_ Apt. # \_\_\_\_\_  
 Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_ Zone postale \_\_\_\_\_  
 8458 \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_



# Une moisson de valeurs en or



Les "valeurs sûres" de la Compagnie Générale Électrique du Canada. La meilleure qualité à de bons prix.

**1 AH21, Chauffe-rite:** Chauffe-rite de 1000 watts en forme de larme à rayonnement rouge silencieux. Interrupteur de sécurité antichute et commande thermostatique automatique. Fini simili pain de sucre d'érable. Un favori incontestable. **\$27.88\***

**2 TS33HA, Grille-pain:** Grille-pain à deux tranches moderne et compact. Rôtit le pain dans une fente ou l'autre. Panneaux d'extrémité jaune moisson. **\$25.88\***

**3 F218HA Fer autonettoyant II:** Le chef de file des fers à vapeur! Ce fer a fait ses preuves en laboratoire avec de l'eau dure lors d'essais auxquels ont été soumis les principales marques de fers autonettoyants. Se nettoie à l'évier non sur le linge! **\$29.88\***

**4 FS14HA, Fer à vapeur et à sec:** Thermostat sensible et précis convenant à tous les tissus, y compris les synthétiques modernes. Chauffage rapide. Bouton-poussoir pour la vapeur ou le sec. Jaune moisson. Fer idéal pour l'économie! **\$24.88\***

**5 KE11HA, Bouilloire:** Forme bombée classique. Contenance: deux pintes impériales (2.25 litres). Élément de 1500 watts. Cordon non amovible. Poignée et base jaunes moisson à décoration simili bois. **\$19.88\***

**6 EK14HA, Couteau électrique:** Manche mince et profilé jaune moisson. Un jeu de lames dentelées en acier inoxydable de 9" (23cm). Cordon amovible. **\$26.88\***

**7 EC24HA, Ouvre-boîtes:** Entièrement automatique, aucune manipulation nécessaire! Le bloc de coupe s'enlève pour faciliter le nettoyage. Jaune moisson. **\$19.88\***

**8 VC251, Aspirateur à tête motorisée:** Allie le nettoyage en profondeur d'un aspirateur balai et la succion d'un aspirateur à tête motorisée. Un aspirateur puissant convenant à tous vos besoins. Jaune épice et blanc. Le plus récent et le plus économique aspirateur CGE. **\$129.88\***

**9 SK210HA, Poêle:** Surface de cuisson en aluminium à fini satiné avec extérieur noir. A frire de table. Joli couvercle jaune moisson. Une valeur véritable! **\$34.88\***

**10 MF33HA, Batteur:** Commande à trois vitesses et éjecteur de fouets d'accès facile. Les fouets n'ont pas d'axe central ce qui facilite le nettoyage. Peut être suspendu au mur ou remis dans un tiroir. Jaune moisson. **\$24.88\***

\* Ou moins. Prix laissés à la discrétion des détaillants. Tous les détaillants, n'offrent pas nécessairement tous les modèles.



COMPAGNIE GÉNÉRALE ÉLECTRIQUE DU CANADA  
LIMITÉE

CLICHÉ RÉPÉTÉ À ÉCLAIRAGE DIFFÉRENT, EN RAISON DU TEXTE IMPRIMÉ SUR FOND GRIS OU DE COULEUR.

**OFFERTS À TOUS LES BONS  
MAGASINS AU CANADA DONT  
CERTAINS SONT ÉNUMÉRÉS ICI  
POUR VOTRE COMMODITÉ.**

<b>BRITISH COLUMBIA</b>	<b>PROVINCE DE QUÉBEC</b>
Co-op Stores	Dupuis Frères
Field's Stores	Magasins à rayons Hart
K-Mart	K-Mart
Link Hardware Stores	Magasins Metropolitan
MacLeod's	Miracle Mart
Marshall Wells Stores	Ogilvy's
Pro Hardware Stores	Paquet Inc.
Woodwards	Quincailleries Pascal
Woolco	Quincailleries Pro
Wosks	Quincailleries Rex
Zellers	Robert Simpson
<b>ALBERTA</b>	Quincailleries RO-NA
Allied Hardware Stores	Syndicat de Québec
Co-Op Stores	Western Tire & Auto Supply
K-Mart	Woolco
Link Hardware Stores	Zellers
MacLeod's	
Marshall Wells Stores	
Pro Hardware Stores	<b>NOVA SCOTIA</b>
Woodwards	Co-Op Stores
Woolco	Eastern Light & Power
Zellers	Home Hardware Stores
	K-Mart
<b>SASKATCHEWAN</b>	McKnight's Hardware
Allied Hardware Stores	McPhail's Electric
Co-Op Stores	Nova Scotia Power Corp.
K-Mart	Pro Hardware Stores
Link Hardware Stores	Woolco
MacLeod's	
Marshall Wells Stores	
Pro Hardware Stores	<b>NEW BRUNSWICK</b>
Woolco	Roger Bernard Ltd.
Zellers	Co-Op Stores
	Eastern Home & Auto
<b>MANITOBA</b>	Eddy Hardware
Allied Hardware Stores	Home Hardware Stores
Co-Op Stores	K-Mart
Gambles	Patterson Ltd.
K-Mart	Pro Hardware Stores
Link Hardware Stores	Sumner Co.
MacLeod's	Woolco
Marshall Wells Stores	Young's Hardware
Pro Hardware Stores	
Woolco	<b>PRINCE EDWARD ISLAND</b>
Zellers	Co-Op Stores
	R. T. Holman Ltd.
<b>ONTARIO</b>	Home Hardware Stores
Beaver/Aikenhead	K-Mart
Home Hardware Stores	J. J. Muggins Ltd.
K-Mart	
Metropolitan Stores	
Miracle Mart	<b>NEWFOUNDLAND</b>
Charles Ogilvy Ltd.	Co-Op Stores
Pro Hardware Stores	A. E. Hickman
G. W. Robinson	Home Hardware Stores
Stedman	K-Mart
Towers	Pro Hardware Stores
Woolco	Woolco
Zellers	

**Roger  
Fournier**

*Soi-même* - J'ai pas tellement changé d'avis à leur sujet depuis longtemps. Je les trouve plus courageuses que les hommes en général, plus aptes à percevoir et à recevoir ce que la terre peut nous donner. Poètes et scientifiques, trouillards, les mâles ont surtout construit des gadgets, des "enveloppes" qui détruisent nos capacités sensorielles. Nous serons sauvés en apprenant à nous "ouvrir", comme les femmes. Et puis sans elles il n'y aurait pas de conflits, de sorte que la vie serait fort ennuyeuse. L'être vivant animal s'est scindé en deux, au début de son évolution, et depuis ce temps-là les deux moitiés cherchent à se rejoindre. Ce phénomène naturel est à la source de toute création sur la planète. Il faudrait être stupide pour s'en plaindre.

*Moi-même* - La politique?

*Soi-même* - On peut toujours en parler... J'ai un ami écrivain, à Paris, qui s'amuse à faire le petit jeu suivant. Quand il rencontre un homme politique, il lui demande: "Nommez-moi dix écrivains français du dix-neuvième siècle." Et le monsieur s'exécute avec aisance. Quand c'est fait, il lui dit: "Maintenant, nommez-moi dix hommes politiques français du dix-neuvième siècle." Et le monsieur, invariablement, sèche au bout de deux ou trois noms. Il me semble qu'il n'y a pas mieux pour prouver l'aspect éphémère de la politique. Il y a aussi cette phrase d'un écrivain dont j'ai oublié le nom: "Les bons gouvernements sont ceux qui gouvernent peu. Les meilleurs sont ceux qui ne gouvernent pas du tout." Cette façon de voir les choses m'amuse beaucoup, parce que, dans l'art de se gouverner, je pense que les hommes ont toujours été plutôt cloches.

"Ne pas oublier que la démocratie a été inventée au VI<sup>e</sup> siècle avant J.-C., qu'on tourne encore autour du même pot dans lequel tout est en train de pourrir, alors que dans le domaine de la science on a fait des progrès incalculables depuis ce temps-là. J'ai le sentiment que, fondamentalement, les hommes n'ont pas envie de bien se gouverner (au niveau du subconscient). Ils ont un besoin inné de vivre des drames à l'échelle mondiale, de passer à travers des catastrophes. Sans drames, la vie serait insupportable. Si nous n'avions pas d'âme, comme le croient les matérialistes, on pourrait vivre sans passion, sans guerres, sans tragédies. Vision lunaire qui me fait frissonner! Et puis, il faut voir les choses avec du recul. Le temps est plus fort que tous les dictateurs de l'histoire mis ensemble. Deux cent mille ans, dans l'histoire de l'humanité, ça équivaut probablement à un battement de coeur dans la vie d'un homme. Or dans dix mille ans seulement, on pourrait avoir eu le

temps de construire un autre genre de Parthénon et de le détruire. Vus sous cet angle, nos petits problèmes politiques actuels perdent de leur acuité."

*Moi-même* - Qu'est-ce qui te passionne le plus dans la vie?

*Soi-même* - On ne devrait pas se passionner pour trop de choses parce que dans le mot passion il y a le mot souffrance qui se cache. J'aime mieux éprouver une "grande attirance pour..." Donc, si tout à coup je n'étais plus obligé de gagner ma vie, je passerais mon temps à étudier les symboles. Bien connaître les symboles, c'est-à-dire tout ce que l'imagination, les sens et la conscience ont mijoté depuis les débuts de l'humanité, et que l'on traîne dans l'inconscient collectif, me paraît être la quintessence même de la civilisation. Nous parviendrons à la grande civilisation quand une partie importante de la population sera au fait de ces choses-là. C'est pour l'âge des loisirs, c'est-à-dire dans cinq mille ans au moins, au train où vont les choses. Surtout si l'inflation continue...

*Moi-même* - Qu'est-ce qui te déplaît le plus?

*Soi-même* - La flaccidité... morale et physique. D'ailleurs, si on est gonflé moralement, on l'est aussi physiquement.

*Moi-même* - On a dit que tu étais heureux...

*Soi-même* - Il est bien possible que je le sois. Comment j'y arrive? C'est plus difficile à dire. Je crois que je sens, depuis un certain temps, que je fais partie d'un tout. C'est ce qui apporte l'équilibre. Si on se veut dissocié du tout universel, on est heurté et on choque. On ne se berce plus. Je pense que pour être heureux il faut être une goutte d'eau faisant partie de la mer qui ondule. L'ensemble de l'univers n'est rien d'autre qu'une mer qui roule, retenue par une immense tension superficielle. Il faut suivre le mouvement des vagues. Autrement dit, tout ce qui existe, existe aux dépens de quelque chose d'autre. Tout ce qui vit, vit aux dépens de quelqu'un d'autre. Accepter l'interdépendance des êtres provoque l'harmonie et l'émerveillement.

*Moi-même* - Y a-t-il un rapport entre ce que tu dis là et les Cornes sacrées.

*Soi-même* - J'en suis sûr. C'est peut-être à cause de cette façon de voir les choses que j'ai eu l'idée du taureau qui s'en va à Cnossos. Norbert et le taureau marchent vers Cnossos pour retrouver le moment de l'humanité où rien, justement, n'empêchait l'homme de suivre le cours normal des choses, le moment où hommes, femmes, terre, mer, bêtes, feu étaient emmêlés, aptes à la communion.

**Le Gel  
de LePage,  
pour  
de nouveaux contacts**



Une nouvelle colle contact plus pratique de LePage. La colle contact Gel qui ne file pas et ne coule pas. Un nouveau produit de LePage pour la maison et l'industrie.

Avec LePage, aucun contact n'est impossible.

**NE VOUS OFFREZ PLUS  
DES REPAS MONOTONES!**

CUISINE POUR TOUS LES JOURS de Margo Oliver vous facilitera la tâche. Des recettes, faciles et économiques, conçues spécialement pour des plats de tous les jours. Vous recevrez en plus, gracieuseté des Editions Optimum, un magnifique tableau des coupes de viande que vous pourrez garder même si vous retournez le livre. Seulement \$8.95.

Envoyez votre chèque ou mandat-poste à:  
Les Editions Optimum,  
C.P. 4090 Place d'Armes,  
Montréal, P.Q. H2Y 3M1.



**EXTRAORDINAIRE COLLECTION DE  
MONNAIES DE PAPIER ÉTRANGÈRES  
POUR SEULEMENT 10\$!**

Précieuse collection de monnaies rarement vues et difficiles à se procurer: monnaie autrichienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un cent de Hong Kong, billet de \$10 de l'occupation japonaise, billets de la Bulgarie et de Formose. Tous des billets très recherchés et tous pour 10 cents seulement! Vous recevrez aussi pour examen d'autres billets fort intéressants. Achetez le nombre que vous voudrez de ces derniers ou même aucun, renvoyez le reste, annulez n'importe quand votre inscription au service, la collection restera votre propriété. HARRIS BANK NOTES, Dép. BD-62, Boston, Massachusetts 02117 U.S.A.



## S la chaîne industrielle au servi

PAR HENRIETTE MAJOR

Si, al: le silicium et l'aluminium. Ces deux symboles chimiques réunis forment le nom de la croûte terrestre. Sial, c'est également le nom d'une vaissellerie québécoise. Depuis quelques mois, cette entreprise produit un service de vaisselle de bonne et belle qualité, dont le design est signé par le céramiste Gaétan Beaudin.

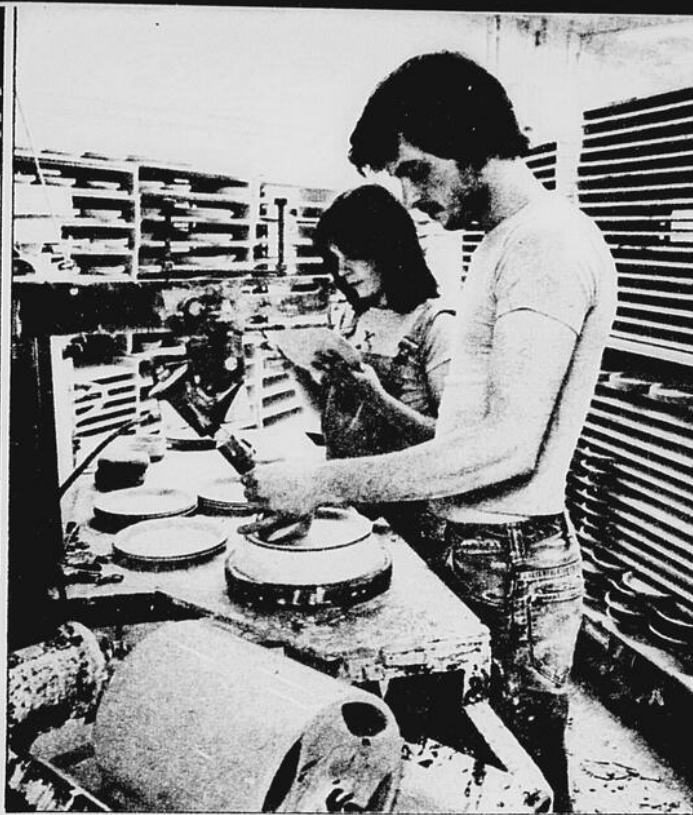
Près de 100 p.c. du marché de la vaisselle au Canada est d'importation; chez vous ou au restaurant, donnez-vous la peine d'examiner l'envers de votre assiette: elle vient probablement d'Angleterre, du Japon ou d'Allemagne. Depuis quelques années, une pléiade de céramistes ont surgi au Québec; en général, leur production est limitée et relativement chère. "Si on songe, dit Gaétan Beaudin, qu'un créateur travaille trois semaines à mettre au point un beurrier, celui-ci coûte bien cher lorsqu'il est fabriqué en un seul exemplaire. Pourtant, réparti sur cinq cent mille beurriers, le prix devient insignifiant. Dans une industrie, on peut passer beaucoup de temps à mettre au point un objet et à trouver les procédés de fabrication appropriés."

Produire en série de beaux objets artisanaux est un vieux rêve auquel plusieurs artisans ont dû renoncer faute d'une organisation appropriée. Sial, c'est l'heureux mariage d'un créateur — Gaétan Beaudin — avec un groupe d'administrateurs et d'ingénieurs de la firme les Laboratoires de béton. Pierre Forêt, directeur général, et Jean Chartrand, président, ont mené Sial au stade d'une industrie fonctionnelle. L'histoire de cette réussite remonte à 1965 quand les céramistes Gaétan Beaudin, Pierre Legault et Bertrand Vanasse se sont associés pour fabriquer des argiles et des glaçures destinées aux artisans et aux écoles: cette partie de Sial existe toujours, c'est Sial I, qui offre aux potiers une gamme complète de matières premières et d'outils. La compagnie possède à Saint-Octave-de-Métis, près de Mont-Joli, un dépôt de schiste argileux d'où on extrait une bonne partie de l'argile vendue aux céramistes par Sial I.

A Pierrefonds, depuis 1970 Sial a fait plusieurs tentatives de fabrication en série d'objets en céramique; en 1973, Maurice Savoie s'est joint à l'équipe pour lancer un ensemble de vaisselle conçu par lui; Pierre Legault a aussi proposé des prototypes d'objets en céramique. Malheureusement le manque d'expérience industrielle et de ressources financières ont voué ces expériences à l'échec. En 1974, les Laboratoires de béton deviennent propriétaires de Sial. Durant un an, les nouveaux actionnaires entreprennent une étude de marché: cette étude indique qu'il n'existait au Canada aucun manufac-



De gauche à droite: Pierre Forêt, Jean Chartrand, Guy Robitaille et, assis devant eux, Gaétan Beaudin.



Diverses étapes de la production en série de vaisselle à Sial: de g. à dr.: on enlève à la machine les bavures sur les pièces de vaisselle; on applique à la main la glaçure sur certaines pièces; on vérifie celles qu'un convoyeur circulaire a fait passer par le séchoir.

## Sial: Service de l'artisanat

Photos Denis Plain — Perspectives

urier de vaisselle domestique (depuis, le gouvernement du Nouveau-Brunswick a installé une petite fabrique près de Fredericton). Cette étude conclut aussi que, pour être rentable, une telle industrie doit avoir des proportions assez imposantes; de plus, la mise en marché doit se faire sur tout le territoire nord-américain.

Forts de ces conclusions, les administrateurs de Sial décident de quitter la petite fabrique de Pierrefonds pour s'installer à Laval dans une usine de 50 000 pieds carrés. C'est là que prend forme Sial II, vaissellerie fonctionnant sur le principe de la chaîne de production avec une capacité de près de 6 000 pièces de vaisselle par jour. On concevra d'abord un ensemble de vaisselle de huit couverts et quelques autres pièces: verres, carafe, jardinière, bols à soupe à l'oignon.

Pendant que Gaétan Beaudin s'attaquait à la création des diverses pièces de la collection, les administrateurs étaient aux prises avec les problèmes d'installation et d'outillage. L'usine exigeait un outillage dont une bonne partie n'existait pas sur le marché. C'est alors qu'un ouvrier, d'abord employé pour installer des poutres métalliques, se découvrit des talents extraordinaires pour la mécanique: après avoir discuté du type de machines dont l'usine avait besoin, il se mit tout simplement à les inventer et à les construire, lui qui n'avait pourtant jamais vu de sa vie un atelier de céramique. Dans cette usine toute neuve, chacun des cinquante-cinq employés a le sentiment de participer à une expérience passionnante et chacun y met du sien; autre exemple de cette implication des employés: Guy Robitaille avait d'abord été embauché comme plombier; il a montré un tel intérêt pour l'entreprise qu'il a été nommé directeur de la production; c'est son fils de dix-sept ans, étudiant en électronique, qui a installé le nouveau four.

Pendant que Gaétan Beaudin poursuit ses expériences en laboratoire et que les ouvriers finissent d'installer la machinerie, une équipe de vendeurs parcourt le Canada et les Etats-Unis pour présenter des prototypes de la nouvelle collection de vaisselle Sial. Déjà on a établi cinquante et un points de vente chez nos voisins. L'intérêt suscité par la vaisselle québécoise dépasse tous les espoirs: les commandes affluent de partout.

Il faut dire que l'usine Sial peut être fière de son service de vaisselle; des études de marché ont révélé une grande demande de vaisselle en grès; alors que la faïence était à la mode il y a quelques années, le grès n'occupait que 5 p.c. du marché; actuellement, 50 p.c. des acheteurs préfèrent le grès. Gaétan Beaudin a donc

conçu ce premier ensemble en grès de couleur beige complété d'un choix de quatre couleurs de glaçures: blanc, brun, vert et gris. La couleur beige est obtenue par vaporisation de sel; les autres couleurs ont été découvertes par Gaétan Beaudin lors de son séjour au Japon il y a quelques années. La vaisselle de grès est souvent assez lourde pour la bonne raison qu'il est moins difficile de réussir avec cette matière si on forme des pièces assez massives; mais Gaétan Beaudin n'a pas peur des défis: il a dessiné une vaisselle relativement mince mais solide; une consommatrice des Etats-Unis s'est donné la peine d'écrire à Sial pour féliciter les fabricants de cette vaisselle de grès légère et élégante.

Gaétan Beaudin est un amateur de bon café: il a d'abord dessiné une tasse, objet agréable à tenir dans sa main, gardant le café chaud, de contact agréable avec les lèvres. Il n'est pas facile de recréer le style d'un objet aussi universellement utilisé et fabriqué qu'une tasse; Beaudin a réussi à relever ce défi; le reste de l'ensemble comprend huit couverts quarante-cinq pièces; il se détaille \$198, ce qui est relativement bon marché si on compare ce prix à ceux des ensembles importés de même qualité. C'était dès le départ le but de Sial II: produire une vaisselle répondant à des critères élevés d'esthétique et de solidité pour un prix accessible à la plupart des gens.

Pour parvenir à ces résultats, on a dû planifier la production dans les moindres détails; on a mis au point divers procédés de moulage selon la forme des pièces à fabriquer: par exemple, le pressage et le coulage. Le premier procédé s'applique aux pièces plates comme les assiettes et les soucoupes; les tasses et les pots sont coulés à l'aide de barbotine ou terre liquéfiée. On a fait des expériences de mélange d'ingrédients jusqu'à ce qu'on en arrive à une terre qui ne requiert qu'une cuisson: cette opération devant durer vingt-quatre heures, il fallait éviter d'avoir à la répéter.

La chaîne de production fonctionne comme suit: l'atelier des moules produit les matrices de plâtre qui doivent être renouvelées constamment car une matrice ne peut servir plus d'une centaine de fois; les pièces coulées ou pressées sont acheminées par convoyeur dans un séchoir puis dirigées vers la section où sont appliquées les glaçures, soit de façon mécanique, soit à la main, selon les pièces; les pièces apprêtées sont accumulées sur un énorme charriot qu'on fera entrer dans le four où, pendant vingt-quatre heures, elles subiront la cuisson.

Chaque matin, les employés assistent à l'ouverture du

four: chacun peut alors voir le résultat de son travail; si tout va bien, on peut s'attendre à environ 20 p.c. de bris pendant la cuisson; s'il y a davantage de perte, l'expert en céramique essaie de détecter à quelle étape on a pu commettre une erreur. Le grand problème de Sial, c'est le manque de personnel spécialisé. La plupart des employés n'avaient au départ aucune idée de la fabrication de pièces de poterie. Gaétan Beaudin les réunit de temps en temps pendant les heures de travail pour leur donner des cours de céramique: on travaille plus efficacement quand on comprend ce qu'on fait. Avant les Fêtes, l'an dernier, le patron a permis à chaque employé de se choisir une pièce comme cadeau de Noël; chacun s'est évertué à trouver une pièce absolument sans défaut: Beaudin a alors pu leur faire remarquer que c'est aussi ce que recherche le consommateur...

Quand on visite l'usine Sial, on est frappé par l'esprit d'équipe qui règne dans cette entreprise: la créativité, l'ingéniosité, la compétence de chacun donnent des résultats étonnants: après seulement un an d'existence, la nouvelle usine Sial est en mesure de fabriquer en quantité des pièces de vaisselle de grande qualité; le problème actuel, c'est qu'on arrive à peine à répondre à la demande.

Certains artisans dénigrent le travail fait à la machine et les pièces produites en série; c'est pourtant la seule façon de créer de beaux objets à un prix abordable: les pays scandinaves utilisent depuis longtemps cette formule d'un concepteur-designer créant des prototypes qu'on fabrique ensuite en série. Il restera toujours un marché pour les pièces uniques, mais combien des potiers qui s'obstinent à travailler individuellement arrivent-ils à bien vivre de leur production? Il existe un mythe du "fait main"; "fait main" n'est pas forcément synonyme de qualité.

Les deux usines Sial offrent aux artisans québécois des produits de base diversifiés et, aux consommateurs nord-américains, une vaisselle bien dessinée, solide et bon marché; c'est une entreprise prometteuse qui n'a pas fini de progresser; Gaétan Beaudin prépare un autre service de vaisselle, en faïence celui-là; il a tellement de projets en tête que les administrateurs doivent parfois tempérer son enthousiasme. Déjà, la gamme des produits Sial entièrement conçus, réalisés et mis en marché par des gens de chez nous démontre bien ce qu'une équipe de Québécois compétents peut réaliser dans un domaine où, jusqu'à maintenant, chacun travaillait individuellement.

**Resilacrete**  
 protège les sous-  
 sols de la poussière  
 et de l'humidité.



Le Resilacrete pour sols de béton transformera votre sous-sol et le rendra plus habitable. C'est un enduit spécial qui, une fois appliqué, remplit les pores du béton et les bouche hermétiquement. Utilisez Resilacrete pour vous aider à garder votre sous-sol à l'abri de la poussière et de l'humidité... avec un minimum d'effort. Et plus tard, vous pouvez poser un revêtement de tuiles directement sur le Resilacrete.

**LEPAGE**

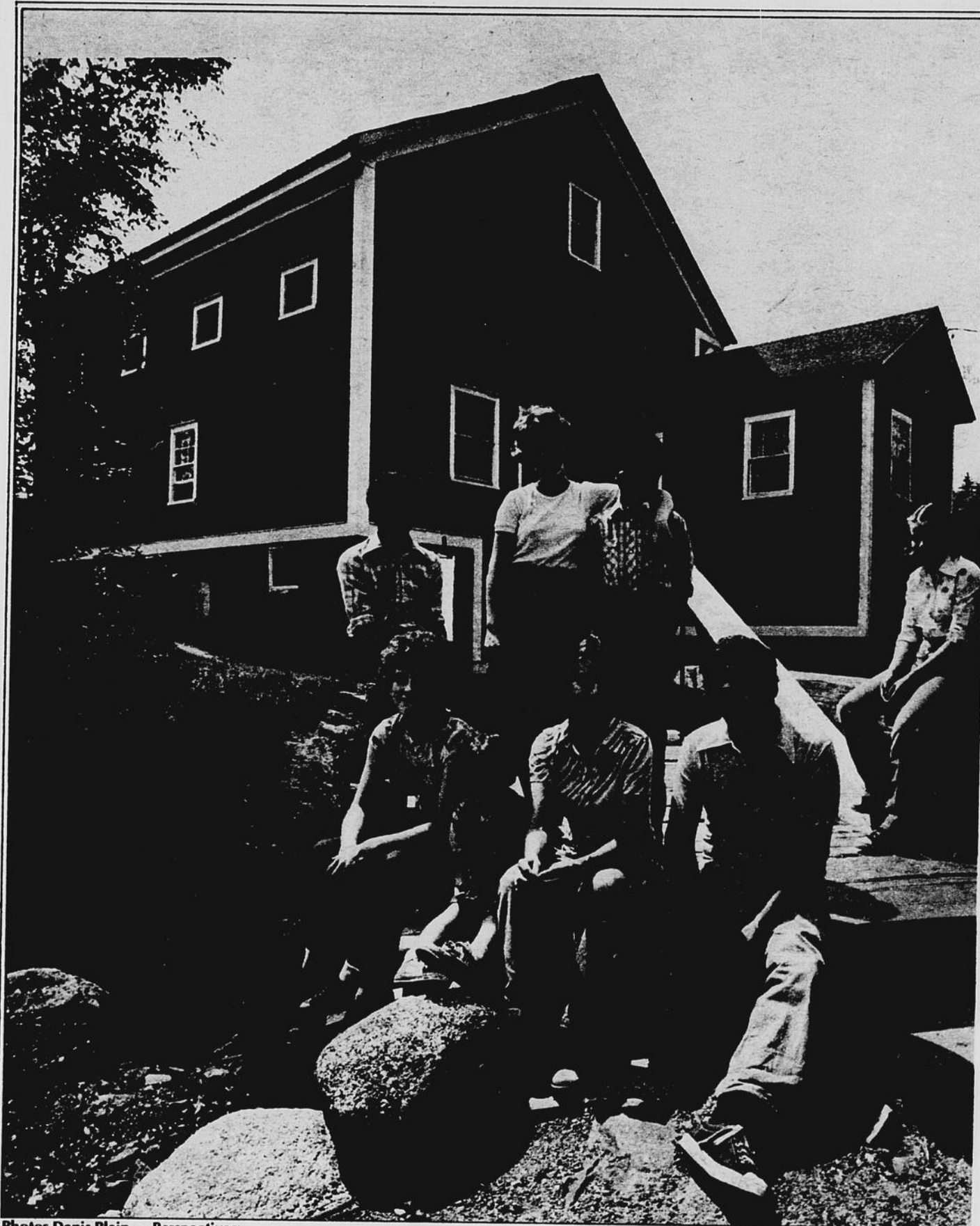
Les spécialistes des enduits spéciaux

**Instabond...**  
 toujours  
 la colle championne



Avec Instabond, il suffit de quelques secondes pour coller définitivement les matériaux non poreux comme les plastiques durs, le caoutchouc, les métaux... Elle est très résistante, incolore et répare aussi la porcelaine, les jouets, les bijoux et bien d'autres choses encore...

Un cyanoacrylate de qualité de LePage.



Photos Denis Plain — Perspectives

**COMME**  
 Grâce à Françoise et James Quig  
 le vieux moulin



*Ci-contre, les Quig devant le moulin Denison restauré; ci-dessous, vue de la salle de séjour montrant les murs intérieurs en brique et les poutres du plafond, de 14 pouces sur 14, qui ont été équarries jadis à la hache.*



# TOUT IL YA 127 ANS

et leurs six enfants,  
Denison a retrouvé sa jeunesse

PAR RÉAL HÉBERT

Il y a deux ans à peine, l'antique moulin à farine de Denison Mills, dans l'Estrie, tombait en ruine et avait comme unique occupant une famille de... rats laveurs! Aujourd'hui, ce moulin vieux de 127 ans a retrouvé son aspect originel et a été classé monument historique par le ministère des Affaires culturelles. Les rats laveurs et autres rongeurs sont disparus et, à l'intérieur, on retrouve, complet et en bon état, l'équipement d'un moulin à farine de l'époque, par lequel la présente génération apprendra comment ce type d'établissement fonctionnait autrefois.

Dans la partie jadis habitée du moulin, un merveilleux poêle à deux ponts, fondu aux Forges de Saint-Maurice, trône au milieu de la cuisine, réaménagée selon le style de 1850. Il sert à cuire le pain maison et les galettes au beurre traditionnelles que les nouveaux propriétaires, James et Françoise Quig, offrent en vente aux visiteurs. À l'étage, on a aménagé une salle d'exposition pour objets d'artisanat et vieilles photos. Les Quig rêvent de faire du moulin un centre culturel.

Le vieux moulin rouge et blanc est situé au pied d'une colline. Non loin, son constructeur avait fait barrer deux ruisseaux et avait créé ainsi un étang, appelé depuis le lac Denison. Le barrage, d'une hauteur de 25 pieds, est long de 140 pieds et son épaisseur varie de 30 pieds, à la base, à 20 pieds au sommet. À noter qu'il a été édifié entièrement à force de bras, en utilisant les pierres trouvées dans les champs en défrichage et en se servant d'attelages de boeufs pour déplacer les plus grosses. De l'étang, dont le niveau d'eau est bien supérieur à l'altitude du moulin, l'eau descend dans un gros tuyau de fer vers les roues à aubes et met ainsi en mouvement le mécanisme de mouture du grain.

Le projet de rénovation du moulin

remonte à 1971. Il avait cessé de fonctionner depuis déjà huit ans, soit depuis la mort du dernier meunier, William Denison. Un commerçant de bois a acheté alors cette propriété de 450 acres et l'a exploitée pour fins forestières. Laissant 150 acres non déboisées, il l'a remise en vente à son tour par l'intermédiaire d'annonces classées dans les quotidiens de Montréal.

James Quig, à ce moment à l'emploi de Radio-Canada comme réalisateur et journaliste, rêvait depuis longtemps d'aller s'établir à la campagne et a été attiré par ces annonces, qui signalaient l'existence d'un ancien moulin à farine et d'un ruisseau traversant la propriété. Dès leur première visite, les Quig ont été séduits par le moulin, même s'il était dans un état pitoyable. Après en avoir fait l'acquisition, ils le jugèrent trop intéressant pour en faire leur propre demeure et construisirent plutôt une autre maison pour loger leurs six enfants de 4 à 16 ans. C'est maintenant de là que James exerce son métier de pigiste et apporte ses contributions à divers magazines.

L'installation faite, sa première préoccupation a été de faire classer le moulin comme bien historique, afin d'obtenir l'aide du gouvernement provincial pour sa rénovation. Sur réception d'un dossier descriptif complet, avec photos, les Affaires culturelles ont accordé volontiers ce classement, qui garantit le remboursement de 40 p.c. des frais consentis, une fois les travaux achevés. La rénovation a coûté jusqu'ici plus de \$36 000, sans compter le temps que les Quig, enfants compris, ont passé à nettoyer, gratter, frotter et laver pour rendre l'intérieur convenable.

En tant que monument historique, on ne peut, sans autorisation gouvernementale, apporter aucune modification non seulement au vieux moulin mais aussi à tous les bâtiments à moins de 500 pieds à la ronde. Le moulin demeure la propriété privée des Quig et, en principe, le public n'y a pas libre accès, mais ses propriétaires reçoivent quand même les curieux le samedi et le dimanche. L'après-midi de ces deux jours, Léandre Brassard, cultivateur à Saint-Georges de Windsor et violoneux dans ses loisirs, vient y jouer à leur intention de la musique du "bon vieux temps".

La première étape de la rénovation a consisté à refaire une partie des fondations, qui étaient en fort piteux état. Il fallait pour cela soulever toute la structure du moulin. Quinze entreprises ont refusé tour à tour d'assumer le risque, affirmant que la tâche était presque impossible, jusqu'à ce que Harold Mason, de Richmond, consente à s'en charger. Là comme pour le reste des travaux, le succès a été dû en bonne partie à l'enthousiasme manifesté, après le propriétaire lui-même, par tous ceux qui ont collaboré au projet.

L'entrepreneur principal, Jean Courchesne, de Danville, a fait et refait, sur calculatrice de poche, les estimés jusqu'à ce qu'on en arrive à une somme raisonnable. Jérôme Blanchet, de Richmond, avait la tâche de refaire les murs

Suite page 16

## Bondfast... le choix unanime



La colle blanche de l'ébéniste utilisée à travers le Canada et qui se prête à de multiples usages. Avec le nouveau bouchon anti-dégoulinant, vous pouvez appliquer la colle Bondfast uniformément sur le papier, le carton, le bois, etc.

La très populaire  
colle blanche de LePage.

## FINIS LES PROBLÈMES QUOTIDIENS DE DENTIER

**Le Coussinet Snug les retient  
fermement pendant des  
semaines, en tout confort.**

Adieu crèmes et poudres salissantes! Adieu opérations délicates chaque matin et après les repas! Avec le coussinet Snug, le dentier adhère parfaitement de jour en jour et reste confortable pendant des semaines. En effet, le coussinet Snug, doux et efficace, crée un lien tout confort entre les gencives et le dentier. Il adhère au dentier, non pas aux gencives. On peut rincer, frotter, savonner le coussinet Snug... il se nettoie facilement, mais ne risque pas de se décoller ou de s'écailler. Mettez vite un terme à vos problèmes. Utilisez le coussinet Snug. Il retient fermement le dentier pendant des semaines, en tout confort.

**SNUG®**  
COUSSINETS À DENTIER

**107 TIMBRES 10¢**

OBTENEZ 107 TIMBRES DIFFÉRENTS DE TOUS LES COINS DU MONDE!  
Jeux olympiques spectaculaires. Bicentenaire des États-Unis. Animaux sauvages, poissons tropicaux, magnifique flore, timbres commémoratifs. AINSI QUE plusieurs anciens et nouveaux timbres. Vous pouvez en envoyer également d'autres que vous ne désirez pas. Annulez en achetant ou non, retournez ceux que vous ne désirez pas. Annulez en service d'importation quand Agissez sans tarder. Obtenez votre précieuse collection par retour du courrier.

ENVoyEZ 10¢ au: DEPT. 9949  
WILLIAMS STAMP CO.  
ST. STEPHEN, N.B., CANADA

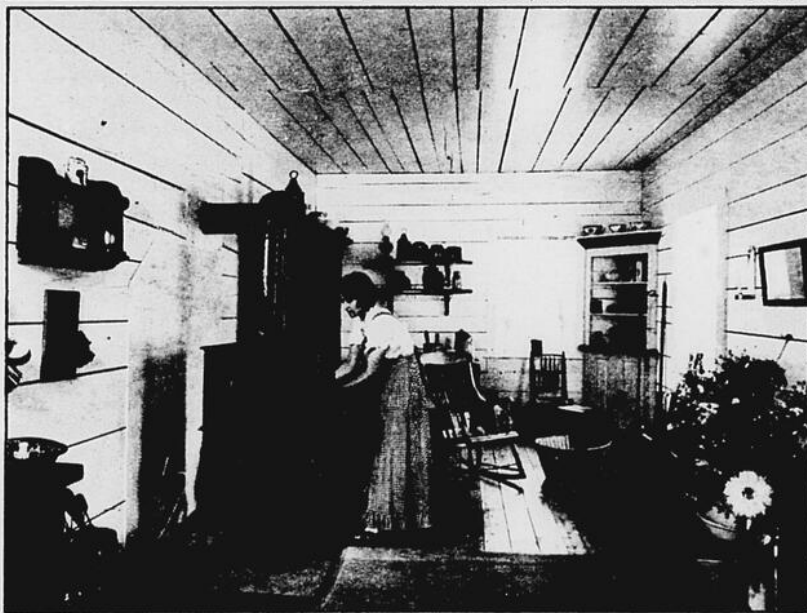
## TOUT COMME IL Y A 127 ANS

de brique en utilisant les mêmes briques et en a été quitte pour se geler plus ou moins allégrement les doigts parfois... Les frères Jourdain, d'Asbestos, ont eu la responsabilité de remplacer les vieilles portes et fenêtres par des neuves, du modèle exact des originaux, et ont fait de même pour les planches à déclin en pin recouvrant la brique. Peintre en bâtiments, Réjean Garneau, de Sherbrooke, s'était engagé à redonner aux murs extérieurs l'apparence exacte de ceux du vieux moulin en sa jeunesse. Surintendant chez Courchesne, Raymond Carrier, artisan et maître d'œuvre de la rénovation, n'a pas ménagé sa peine ni reculé devant aucun obstacle pour rétablir dans les moindres détails le moulin tel qu'il a été construit en 1850 par Siméon Minor Denison. Meunier à Bishopton, Ralph Gilbert a fourni ses conseils d'expert. Et finalement, Avery Denison, descendant de Siméon à la cinquième génération, et d'autres membres de la famille ont fouillé leurs greniers, à la recherche d'une documentation authentique sur le passé du vieux moulin et du village.



L'opération suivante a été le grand nettoyage de l'intérieur. Tous les Quig sans exception y ont participé, s'attaquant en premier lieu à la poussière de farine accumulée depuis cent vingt-sept ans sur les murs, plafonds, poutres et planchers, et qui y formait par endroits une croûte de plusieurs pouces d'épaisseur. Pour ce faire, on a dû s'armer de brosses d'acier... et de persévérance. "Il a fallu, remarque Françoise Quig, laver le plancher à dix-sept reprises avant de pouvoir lui appliquer une première couche d'enduit transparent!"

Fait à noter, les murs intérieurs sont



Ci-dessus, la cuisine, refaite telle que lors de la construction du moulin en 1850; en haut, l'une des vieilles meules de pierre importées d'Écosse à la même époque.

en brique posée sur le côté et non sur le plat, comme on voit généralement. Chacune d'elles a été enlevée soigneusement et nettoyée avant d'être remise en place.

Toutes les poutres sont de dimensions impressionnantes — 14 pouces de largeur sur autant d'épaisseur — et ont été équarries à la hache. On peut constater également que certains mardriers du plancher ont une largeur de plus de deux pieds.

On a nettoyé et remis en état de marche toutes les pièces du mécanisme à moudre le grain. Les quatre meules de pierre utilisées autrefois, d'un poids total de deux tonnes, avaient été importées d'Écosse. A leur arrivée à Québec par bateau, Siméon Denison s'y était rendu avec une caravane de boeufs afin de les ramener à destination: un trajet de plus de 200 milles aller-retour de Québec à Denison Mills. Il faut se rappeler qu'à l'époque l'unique voie entre ces deux points, le chemin Craig, était impraticable à diverses périodes de l'année.

Au tournant du siècle, Denison Mills était un village prospère. En plus du moulin à farine y existaient scierie, fromagerie, magasin général, forge, cordonnerie et bureau de poste. Ainsi que, à tout au plus 200 pieds du moulin, une petite église anglicane édiflée il y a plus de cent ans mais qui demeure en parfait état et sert encore au culte occasionnellement. Entre l'église et le moulin, la maison de brique à toit d'ardoise, plus que centenaire elle aussi, où habite la veuve de William Denison. A quelques centaines de pieds au nord de l'église on retrouve l'ancien manoir de la seigneurie Denison, construit en 1831 et occupé par Avery Denison, arrière-arrière-petit-fils du fondateur du village. Sur les berges du lac Denison plusieurs chalets ont été construits que, l'été, fréquentent les vacanciers.

On se rend à Denison Mills en empruntant la route 116 à partir de Richmond en direction nord vers Danville. Après un trajet d'environ cinq milles, on arrive à une route transversale indiquant, à gauche, le chemin du moulin.

Les responsables du service des subventions, aux Affaires culturelles, se sont rendus récemment à Denison Mills visiter le vieux moulin. Ils ont été impressionnés par la qualité de la construction, unique en son genre d'après ces experts qui ont eu l'occasion d'examiner plusieurs anciens moulins à farine. A leur dire, c'est le seul dont les murs extérieurs sont en bois et les murs intérieurs en brique. Toujours selon eux, la rénovation et l'animation du moulin Denison sont une réussite remarquable et ils ont chaudement félicité tous les participants à la réalisation du projet.

Nous avons appris tout dernièrement que James Quig venait de recevoir une subvention de \$4 500 du ministère, qui lui permettra, compte-t-il, d'engager artistes et artisans de la région pour mieux intéresser les visiteurs de fin de semaine du vieux moulin. Avis donc à tous les amateurs de belles choses du passé!

# LA MORT DU DIEU ELVIS



PHOTO CANADA WIDE

PAR LOUIS CARON

Maintenant qu'il est mort, je peux le dire... je ne lui ai pas toujours été fidèle. Et pourtant, je dois le reconnaître, j'étais comme des milliers d'autres, m'efforçant de contraindre la nature pour donner à ma chevelure l'ondulation agressive de celle de l'idole. Mais, que voulez-vous, quand on a les cheveux frisés drus! Heureusement pour moi, j'avais par ailleurs toutes les dispositions intérieures pour me forger une âme à la fois candide et brutale, à l'image de celle du chauffeur de camion devenu notre idole inconditionnelle. Elvis!

C'était avant le temps des psychologues-orienteurs et je me demande encore si les directeurs de conscience du collège avaient eu la perspicacité de déceler son influence dans nos comportements. Les plus vieux des abbés, boitillant par les corridors, semblaient exilés dans un monde si lointain qu'ils ne devaient même pas être conscients de son existence. Un jeune frère d'humeur imprévisible s'était pourtant un jour pris d'une rage folle contre lui, en pleine classe. "Espèces d'insignifiants! Vous êtes bien tous pareils comme votre gigoteux de *delirium tremens!* Rock and Roll! Berce et puis roule!" Elvis!

Dans notre temps, on avait tout inventé avant le temps. Je parle de mes seize ans et d'avant, ce qui correspond aux années 1955-1959 de l'histoire de l'humanité. On s'était installés dans un local prêté par le père d'un des nôtres, un coin de soubassement, où se tenaient des activités qui relevaient à la fois de la boîte à chansons et de la discothèque. Dans le premier cas, il suffisait de demander à Guy de chanter; pour le reste, on se reposait sur le tourne-disques haute-fidélité à quatre vitesses — on n'a jamais su pourquoi les tourne-disques de l'époque étaient dotés d'une quatrième vitesse marquée 16 —, appartenant au plus riche d'entre nous, Jean. On écoutait des disques et on chantait. Des disques d'Elvis, bien entendu, avec parfois des incartades du côté des Platters ou de Fats Domino. Et, tour à tour, l'idole nous soulevait de frénésie ou nous submergeait de nostalgie. Elvis!

Comme de raison, on n'entendait rien au sens de ses émouvantes ballades et plaintes. Notre anglais de collège de campagne se résumait à peu près à: *How do you do? Very well thank you! And you?* Evidemment, on était assez fins pour savoir qu'un *hound dog* c'était un chien de chasse et, parfois, à l'occasion de certaines chansons langoureuses, notre émotion naissante nous permettait d'appuyer de notre propre expérience le sens des: *If you find your sweetheart in the hands of your friend, that's when your heartache begins.* On comprenait ça parce qu'on le vivait! On le comprenait parce qu'il nous comprenait, Elvis!

On a aimé, oui monsieur! on a vibré jusqu'au plus profond de nous-mêmes, on a pleuré même certains soirs, précoces adolescents incompris d'une époque où certains d'entre nous, n'ayant su se laisser toucher par la magie quasi religieuse de ce culte, passaient complètement à côté de leur adolescence pour se retrouver vieux garçons secs à vingt ans! On lui doit ça, d'avoir hurlé à notre place, dans une langue étrangère par-dessus le marché, des émotions et des états d'âme que nous n'aurions par ailleurs pas été capables d'exprimer encore. Elvis!

Puis je l'ai trahi, comme cela arrive toujours dans la vie. Ça été les valse de Strauss, *la Nuit sur le mont chauve* de Moussorgsky, et autres musiques de ce genre. Vivaldi et Jean-Sébastien aussi. Et la rentrée en scène d'Elvis, il y a cinq ou six ans, m'a laissé complètement indifférent. Ça tenait d'un passé mort et enterré, d'autant plus que j'étais maintenant en mesure de percer l'étonnante banalité de ses paroles. Et je n'arrivais pas à comprendre qu'après avoir franchi les étapes décisives amenées par les Beatles, Pink Floyd et Cie, les jeunes puissent encore prêter une oreille émue à ce qui me donnait l'impression d'être du Guy Lombardo. Elvis!

Le voilà mort maintenant. J'ai lu la nouvelle de sa mort dans le journal en écoutant d'une oreille distraite le si sublime concerto de violon de Brahms. Il est mort, Elvis! On vieillit!●



## 150+ appareils MOFFAT à gagner...



### avec Five Roses.

Vous pourriez gagner un de ces 150 appareils Moffat de luxe: congélateurs, lave-vaisselle, fours à micro-ondes, cuisinières, laveuses-sécheuses.

Chaque sac de farine Five Roses spécialement identifié contient une carte montrant la moitié d'un de ces prix fabuleux. Trouvez les deux moitiés formant une illustration complète et vous êtes admissible à gagner.

Les femmes de chez nous savent que la farine tout usage Five Roses donne des résultats excellents à tout coup et dans tout. Donc, choisissez-la la prochaine fois et courez la chance de gagner un luxueux appareil Moffat.

Les prix doivent être réclamés au plus tard le 30 juin 1978.

\*Sous réserve de bonne réponse à une question réglementaire.

† Consulter règlement sur sacs spécialement identifiés. Voir règle 5 relative à l'attribution régionale des prix. 150: nombre d'appareils à gagner en date du 1er septembre 1977.

Vous méritez bien un MOFFAT...



**Allstate  
croit que...**

*Nous croyons que notre politique en affaires contribue à empêcher l'escalade des prix*

## **Allstate croit qu'il ne faut pas craindre d'innover en matière d'assurance-automobile**

Il y a un peu plus de 20 ans, Allstate a bien compris qu'il fallait améliorer la marche à suivre pour le règlement des sinistres. Le mode de paiement inauguré alors s'est avéré meilleur pour vous, comme pour nous. C'est le Comptoir de demandes de règlement, efficace et peu coûteux, qui marche si bien que d'autres assureurs nous ont imité.

## **Allstate croit qu'il faut régler les sinistres-accidents en moins d'une semaine**

En 76, le Comptoir de demandes de règlement a permis à Allstate de régler 115 000 sinistres-accidents à travers le pays, en une moyenne de 3,3 jours après les premières démarches des assurés. Une somme de \$38 millions a ainsi été versée aux bénéficiaires. La marche à suivre est simple: en cas d'accident, avertissez-nous par téléphone. Ne conduisez pas jusqu'au Comptoir si votre voiture est avariée dangereusement; plutôt, nous la ferons remorquer à un garage de réparations. Fournissez-nous les renseignements de base; puis nous vous donnerons rendez-vous avec un expert en sinistres; quand vous viendrez le voir, la plupart des formalités administratives auront déjà été remplies.

## **Allstate croit que les experts en sinistres doivent être formés à bonne école pour déceler même les dommages cachés**

Dès votre arrivée au Comptoir, un expert en sinistres évalue le coût des réparations à effectuer. Nos experts en sinistres ont travaillé dans l'industrie des réparations de voitures, de sorte que vous ne traitez pas avec un vendeur d'assurance. Si notre expert a oublié un détail, n'hésitez pas à revenir nous

voir. Allstate se porte garante des décisions de ses experts en sinistres, parce que nous ne voulons pas que vous vous fassiez du mauvais sang quant à la réparation de votre voiture.

## **Allstate croit qu'elle doit garantir les travaux de réparations**

Si vous décidez d'aller à l'un des ateliers de réparations que notre expert vous recommandera, nous croyons devoir vous en garantir le travail, non seulement pour une semaine ou un mois, mais aussi longtemps que vous posséderez votre voiture. (Évidemment, notre garantie ne vous protège pas contre les défauts mécaniques de fabrication des nouvelles pièces. Et elle n'est accessible que par l'intermédiaire d'un Comptoir de demandes de règlement Allstate.)

## **Allstate croit qu'un accident de voiture est assez pénible sans avoir à s'en faire en plus pour un règlement**

On choisit rarement le moment d'un accident de voiture... C'est pourquoi Allstate a pris des mesures pour que vous puissiez nous atteindre au téléphone 24 heures par jour, à peu près partout en Amérique du Nord. En fait, Allstate met plus de monde à votre service sur le continent, pour vous aider en cas d'accidents, que toute autre compagnie d'assurance. Avec Allstate, vous êtes toujours à portée d'un coup de téléphone pour obtenir aide et assistance.

## **Allstate croit qu'il importe de travailler à la cause de la sécurité routière**

Allstate ne badine pas au chapitre de la sécurité routière. Allstate s'intéresse à l'installation de pare-chocs améliorés et à la mise au point de coussins d'air dans les voitures, aux cours de conduite et à la recherche sur les blessures causées par des accidents routiers.

Allstate croit que par la coopération à divers niveaux, il devrait être possible de réduire non seulement les primes d'assurance, mais aussi le nombre des accidents de la route.

## **Allstate croit que des économies sont possibles pour tout le monde**

Allstate est consciente du fait que l'intérêt qu'elle manifeste à la sécurité contribuera à maintenir les tarifs d'assurance à leur plus bas niveau. En général, les tarifs d'Allstate sont les plus modestes au pays. Nous avons un tarif avantageux pour les automobilistes qui ont le moins d'accidents, un tarif très abordable pour les jeunes mariés, des remises consenties aux gens qui possèdent deux voitures ou qui sont inscrits à un cours de conduite, et même un tarif spécial pour les conducteurs occasionnels. Chacun de nous, personnellement, peut contribuer à réduire les tarifs en conduisant prudemment. Si nous travaillons tous ensemble, c'est certainement possible.

## **Allstate croit que les gens ne sont pas des numéros**

Allstate fait confiance à ses employés. La grande qualité de notre personnel ne touche pas un domaine en particulier, mais elle se caractérise par leur facilité à communiquer avec le public. Nous nous spécialisons dans l'art de régler des sinistres-accidents, c'est sûr, mais non aux dépens de la gentillesse ni de la compréhension. Nous croyons en nos employés, nous croyons en nos clients et nous croyons en vous.

**Allstate®** 

*Avec Allstate, on est entre bonnes mains!*



## Les pâtes en plats divers

Nous nous imaginons toujours que macaroni, spaghetti et nouilles contiennent une énorme quantité de calories. Précisons qu'une tasse de pâtes cuites ne contient que 155 calories environ mais aussi, ne l'oublions pas, des protéines. Et comme cet aliment est habituellement associé au fromage, à la viande, au poisson ou aux oeufs, aliments fortement protéinés, il n'y a aucune raison de se priver d'un bon plat de pâtes. Il faut beaucoup d'eau pour bien cuire les pâtes. Suivez les indications sur l'emballage ou allouez 4 pintes d'eau et 2 cuil. à table de sel pour chaque livre de pâtes. Laissez d'abord l'eau bouillir vivement et n'ajoutez les pâtes que lentement pour ne pas trop la refroidir. Faites reprendre l'ébullition rapidement et laissez bouillir ensuite vivement, à découvert et en brassant souvent, juste assez pour que les pâtes soient *al dente*, comme disent les Italiens, c'est-à-dire tendres mais quand même un peu résistantes sous la dent. (Si l'on doit cuire les pâtes au four, raccourcir un peu leur temps de cuisson à l'eau.) Une cuillère à table d'huile ajoutée à l'eau empêche la cuisson de déborder de la casserole et les pâtes de s'agglutiner. Egouttez ces dernières sitôt cuites. Ne les rincez que si vous prévoyez ne les utiliser que plus tard. Les passer alors à l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ne soient plus du tout collantes. Une tasse (4 onces) de macaroni ou de spaghetti cru donne 2 tasses de pâtes cuites et 1 tasse (2 1/2 onces) de nouilles crues, 1 1/4 tasse de nouilles cuites.

### SOUPE AUX HARICOTS ET AU MACARONI

(notre photo)

**1 tasse de haricots secs (kidney beans)**  
**4 tasses d'eau froide**  
**1 cuil. à table d'huile d'olive ou d'une autre huile à cuisson**  
**1 gros oignon, haché**  
**1 gousse d'ail, finement hachée**  
**1 1/2 tasse de chou déchiqueté finement**  
**2 grosses carottes, hachées**  
**1 boîte de 28 onces de tomates**  
**1 cube de bouillon de boeuf**  
**1 1/2 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**1/2 cuil. à thé de feuilles de basilic séchées**  
**1 tasse de macaroni en coquilles**  
**2 cuil. à table de persil haché**  
**Fromage parmesan râpé**

Ajouter aux haricots 4 tasses d'eau froide et les laisser tremper toute une nuit. Les égoutter, mesurer leur eau de trempage et y ajouter suffisamment d'eau fraîche pour avoir 5 tasses de liquide. Mettre les haricots dans une grande casserole et ajouter ces 5 tasses d'eau. Chauffer jusqu'à ébullition, 1 heure ou jusqu'à ce que les haricots commencent à être tendres.

**Chauffer** l'huile dans une petite poêle épaisse et y cuire l'oignon et l'ail 5 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter aux haricots, de même que le chou, les carottes, les tomates, le cube de bouillon, le sel, le poivre et le basilic. Couvrir et faire mijoter 30 minutes.  
**Cuire** le macaroni 3 minutes dans une abondante quantité d'eau bouillante salée. L'égoutter. Ajouter à la soupe, ainsi que le persil, et faire mijoter 10 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. Servir en parsemant généreusement chaque bol de parmesan râpé. (De 6 à 8 portions)

### MACARONI AU FROMAGE CRÉMEUX

**2 tasses de macaroni en coudes**  
**4 tranches de bacon, en petits morceaux**  
**2 cuil. à table de beurre ou de margarine**  
**1/4 de tasse de farine**  
**1 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**1/2 cuil. à thé de moutarde en poudre**  
**1 pincée de muscade**  
**3/4 de tasse de lait écrémé en poudre**  
**2 tasses d'eau**  
**1 paquet de 12 onces de petits pois congelés ou 1 paquet de 10 onces de macédoine de légumes, congelée**  
**1 1/2 tasse d'un fromage fondu, râpé**  
**2 cuil. à table de beurre ou de margarine, fondu (facultatif)**  
**1/2 tasse de chapelure fine (facultatif)**

**Cuire** le macaroni, selon les indications sur son emballage. L'égoutter.  
**Cuire** le bacon dans une grande casserole, en le brassant constamment, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter 2 cuil. à table de beurre ou de margarine. Saupoudrer de la farine, bien mélanger et retirer du feu. Ajouter, en brassant, le sel, le poivre, la moutarde, la muscade et le lait écrémé en poudre. Ajouter l'eau, petit à petit et en brassant constamment. Ajouter les petits pois ou la macédoine. Chauffer, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Baisser le feu et laisser mijoter 5 minutes, en brassant souvent. Ajouter le fromage et brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter le macaroni.  
**Servir** le plat tel quel, si on le désire. Si on préfère le macaroni gratiné, chauffer le four à 400°F et mettre la préparation dans un plat à cuire de 2 pintes, beurré. Mélanger 2 cuil. à table de beurre fondu et la chapelure et couvrir le plat du mélange. Cuire au four, 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement bruni. (6 portions)

### MACARONI ET BOEUF HACHÉ

**12 onces (3 tasses) de macaroni en coudes**  
**1/4 de tasse d'huile à cuisson**  
**2 gros oignons, hachés (environ 2 tasses)**  
**1 livre de boeuf haché**  
**1 boîte de 19 onces de tomates**  
**1 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**1/2 cuil. à thé de feuilles de basilic séchées**  
**1/2 tasse de parmesan râpé**  
**2 cuil. à table de beurre ou de margarine**  
**2 cuil. à table de farine**  
**1/2 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**1 tasse de lait**  
**1 oeuf, battu**  
**1/4 de tasse de parmesan râpé**

**Cuire** le macaroni selon les indications sur son emballage. L'égoutter.  
**Chauffer** l'huile dans une grande poêle épaisse. Y cuire les oignons et le boeuf, à feu vif et en brassant constamment, jusqu'à ce que la viande perde sa couleur rosée. Ajouter alors les tomates, le sel, le poivre et le basilic, chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 10 minutes. Ajouter 1/2 tasse de parmesan râpé et mélanger.  
**Chauffer** le four à 350°F. Beurrer un plat à cuire de 2 1/2 pintes.  
**Disposer** le macaroni et la viande dans le plat, par couches alternées, commençant et terminant avec le macaroni.  
**Faire fondre** le beurre ou la margarine dans une petite casserole. Saupoudrer de la farine, du sel et du poivre et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un trait et en mêlant bien. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Verser, dans l'oeuf battu, environ la moitié de la sauce très chaude, petit à petit et en brassant. Remettre le tout dans la casserole et bien mélanger. Verser sur le macaroni et la viande et parsemer le plat de 1/4 de tasse de parmesan râpé.  
**Cuire** au four, 45 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que le dessus du plat soit bruni. (6 portions)

### SPAGHETTI AU JAMBON

**8 onces de spaghetti**  
**4 tranches de bacon, coupées en petits morceaux**  
**1/2 tasse d'oignon haché**  
**1/4 de tasse de piment vert haché**  
**1 gousse d'ail, broyée**  
**2 tasses de petits cubes de jambon cuit**  
**1 boîte de 19 onces de tomates**  
**1 tasse de cheddar râpé**  
**1 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**

**Cuire** le spaghetti selon les indications sur son emballage. Le bien égoutter.  
**Faire frire** les petits morceaux de bacon, dans une grande poêle épaisse, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Les retirer de la cuisson avec une cuillère perforée et les mettre de côté. Mettre l'oignon, le piment et l'ail dans la poêle et les cuire

dans la graisse de bacon, à feu doux et en brassant constamment, jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli sans être bruni. Ajouter le jambon et continuer la cuisson pour le faire brunir légèrement. Ajouter les tomates et les petits morceaux de bacon, couvrir hermétiquement et faire mijoter 30 minutes.  
**Ajouter** le spaghetti cuit, le fromage, le sel et le poivre et faire mijoter, à découvert, 10 minutes ou jusqu'à ce que tous les éléments du plat soient bien chauds. Si le mélange semble sécher, ajouter un peu de tomates ou d'eau. (4 portions)

### VEAU ET NOUILLES EN CASSEROLE

**2 cuil. à table d'huile à cuisson**  
**1 petite gousse d'ail, épluchée et coupée en deux**  
**1 livre d'escalopes de veau, de 1/4 de pouce d'épaisseur**  
**1/2 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**1 pincée de feuilles d'estragon séchées**  
**1 boîte de 10 onces de champignons tranchés**  
**1 lanière de zeste de citron (voir note)**  
**8 onces de grosses nouilles plates (environ 4 tasses)**  
**1/2 tasse de crème sure, du commerce**  
**1 tasse de gruyère râpé**  
**1 tomate, pelée et hachée**  
**2 cuil. à table de jus de citron**  
**1/4 de tasse d'eau**  
**1 tomate, pelée et tranchée mince**  
**1 tasse de petits cubes de pain (1/4 de pouce)**  
**2 cuil. à table de beurre, fondu**  
**1/2 tasse de parmesan râpé**

**Chauffer** l'huile dans une poêle épaisse. Y mettre les morceaux d'ail et le veau et frire jusqu'à ce que les escalopes soient légèrement brunies des deux côtés. Jeter l'ail. Saupoudrer la viande du sel, du poivre et de l'estragon. Ajouter les champignons et leur liquide de conserve ainsi que le zeste de citron. Couvrir et faire mijoter 15 minutes.  
**Cuire** les nouilles selon les indications sur leur emballage. Les bien égoutter, ajouter la crème sure et le gruyère et brasser délicatement.  
**Chauffer** le four à 400°F. Beurrer un plat rectangulaire de 2 pintes (12 x 8 x 2 pouces).  
**Etendre** la moitié des nouilles dans le plat. Recouvrir des escalopes, disposées en une couche simple. Parsemer des tomates hachées et recouvrir de ce qui reste de nouilles, en étendant ces dernières uniformément. Mélanger le jus de citron et l'eau et verser sur le tout. Couronner des tranches de tomate, disposées en une couche simple. Mélanger, délicatement, les cubes de pain, le beurre fondu et le parmesan et parsemer le plat du mélange.  
**Cuire** au four 25 minutes. (4 portions)  
**Note:** avec un couteau à légumes, couper une lanière de zeste sur toute la longueur du fruit.



# Célébrez le 87e anniversaire du colonel Sanders avec un casse-croûte à 87¢



2 morceaux de délicieux  
Poulet Frit à la Kentucky  
accompagnés de frites dorées.

**jeudi,  
le 15 septembre  
seulement.**

La recette du col Sanders de

## Poulet Frit à la Kentucky

UNE COMPAGNIE CANADIENNE

Colonel Sanders et ses aides le font "bon à s'en lécher les doigts"

# GUY BONNER



HO! LES MOTEURS...

A la suite des pressions de Ralph Nader fils, le Congrès des Etats-Unis adoptera selon toute évidence le projet de loi si controversé qui forcera les manufacturiers d'automobiles à munir, d'ici l'année 2008, tous leurs véhicules d'une "auto de sauvetage". Si elle est adoptée, la loi bouleversera tout le marché de l'automobile puisque la plupart des petites voitures importées — françaises, allemandes ou japonaises —, ne sont pas assez grosses ou assez puissantes pour transporter une auto de sauvetage. De toute manière, seuls les automobilistes nord-américains réclament qu'on les mette à l'abri des dangers qui les guettent sur la route lorsqu'ils tombent en panne à cause d'une crevaison, d'une batterie qui fait défaut, d'une courroie qui se brise ou de tout autre défaut mécanique. L'adoption de la loi marquera pour Nader fils une éclatante victoire personnelle. Cet avocat des consommateurs s'est battu pour l'auto de sauvetage avec la même fougue qu'avait déployée feu son père dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle pour la ceinture de sécurité et les pare-chocs rétractables.

Même si ses prétentions ont tou-

jours été contestées, Nader fils croit que des centaines d'automobilistes qui ont succombé sur les routes d'Amérique du Nord, depuis le début du siècle, s'en seraient tirés s'ils avaient pu compter sur une voiture de secours. Nader lui-même raconte à l'appui de sa thèse une anecdote personnelle. Alors qu'il voyageait de Buffalo à New York, sa Ford tomba en panne à cause d'une crevaison. Son pneu de secours étant dégonflé, il dut abandonner sa voiture sur le bord de la chaussée. Faisant de l'auto-stop, il réussit à se rendre dans la ville la plus près pour se cogner le nez sur la porte du dépositaire Ford. Le garage étant fermé à cause du décès de l'un des associés. Il loua une voiture pour retourner chez lui à New York. Le lendemain, il communiqua avec le garagiste où il avait achetée sa voiture et on dépêcha une remorque. Cette malencontreuse crevaison priva Nader de son auto pour deux jours et la facture s'éleva à \$343, dont six dollars seulement pour la réparation du pneu crevé.

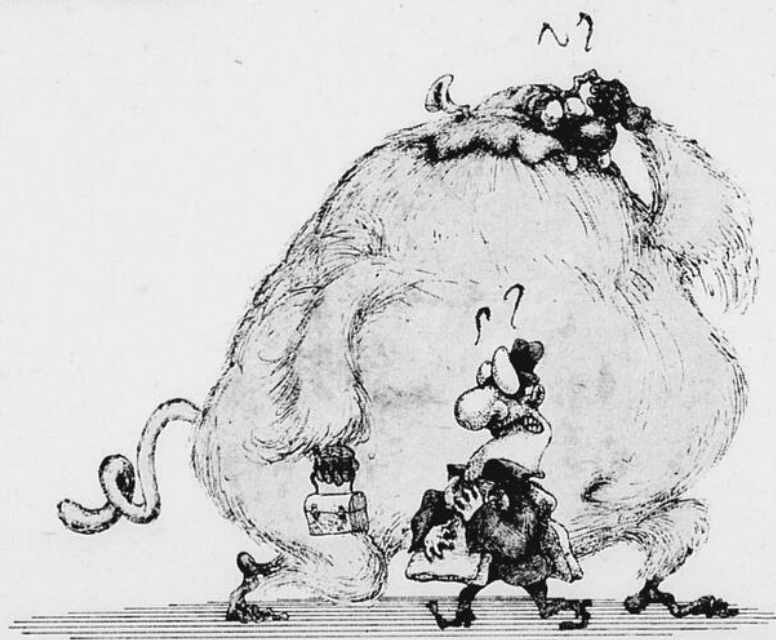
Cet incident survenu à Nader eut quand même un dénouement plus heureux que plusieurs pannes du

même genre. Il ne se passe pas une semaine sans que les journaux ne rapportent la pénible histoire d'automobilistes morts de faim ou de soif le long d'une route, happés par une voiture ou un camion alors qu'ils marchaient en quête de secours après avoir abandonné leurs véhicules pour une courroie usée, un pneu crevé ou un radiateur assoiffé.

Même si on fait l'unanimité depuis longtemps sur la nécessité de mieux protéger les automobilistes contre ces pannes, le moyen que Nader préconise a toujours été vivement contesté. Les manufacturiers, par exemple, ne voient pas pourquoi on forcerait l'automobiliste à payer quelques milliers de dollars de plus pour une automobile munie d'une auto de sauvetage alors qu'on pourrait transformer les débits d'essence en postes de service selon la formule de la plupart des pays du monde.

En Europe, par exemple, tout comme au siècle dernier en Amérique, presque tous les débits d'essence gardent en service un mécanicien capable d'effectuer à peu près toutes les réparations mineures: les fusibles, une batterie, un phare, les plaquettes de frein... Non seulement les postes offrent ce service, mais l'automobiliste peut faire le plein sans descendre de son véhicule. Les préposés qu'on appelle pompistes poussent la délicatesse jusqu'à laver les pare-brise, vérifier les niveaux d'huile et d'eau, la pression des pneus et le reste. Si on tombe en panne sur la route, on n'a qu'à se rendre au débit d'essence le plus près où on trouve presque à coup sûr un mécanicien et un camion-remorque. Pour ce service, les automobilistes doivent payer quelques cents de plus le gallon d'essence mais ce léger supplément est-il plus coûteux que la fameuse auto de sauvetage dont il faudra désormais munir nos voitures? Surtout que ce petit véhicule d'urgence ne règle pas tout; qu'arriverait-il si par malchance il tombait en panne lui aussi?

## Le monstre et l'homme-sandwich



La colle époxy  
"5 minutes"...  
la colle presque  
instantanée



La colle époxy 5 minutes de LePage, elle se mélange en une minute... et durcit en 5. Elle ne salit pas, ne coule pas et est très résistante. Cette colle époxy répare la plupart des articles de maison. Un outil pratique présenté en deux tubes.

La colle époxy de LePage,  
propre et rapide.

## perspectives

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

### Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

### Directeur adjoint

Jean Bouthillette

### Directeur artistique

Pierre Legault

### Rédaction

Edouard Doucet  
Isabelle Lefrançois  
Adrien Robitaille

### Photographe

Denis Plain

### Secrétariat

Gisèle Payant

### Service artistique

Marthe Bolduc  
Michel Brunette  
Roger Dion  
Michel Genest  
France Lafond

### Président

Paul-A. Audet

### Vice-président

Charles d'Amour

### Secrétaire

Guy Pépin

### Trésorier

Gaston Vachon

### Représentant publicitaire

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

# 624 idées merveilleuses pour créer vos propres chefs-d'oeuvre d'artisanat!

## Voici les **Fiches d'artisanat familial**

... un nouveau concept sensationnel, qui met l'artisanat à votre portée.



Obtenez ce coffret **GRATUIT**, d'une valeur de **\$5.00**... si vous acceptez d'examiner **GRATUITEMENT** pendant 10 jours votre premier jeu de **FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL!**

Vous pouvez maintenant créer des cadeaux originaux, des bibelots et des décorations exclusives pour votre maison, grâce à ces toutes nouvelles FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL—une collection d'idées sensationnelles, qui vous permettront de créer vos propres chefs-d'oeuvres d'artisanat!

Vous maîtriserez facilement des douzaines de formes d'artisanat... le batik, le collage, la joaillerie, les travaux d'aiguille, la vannerie, l'émaillage, le tissage. Vous créerez des nappes que vous teindrez vous-même, des bijoux, des roses faites de ruban, des tabliers brodés, des poupées, des coussins... et une foule d'autres choses! Apprenez tout le savoir-faire nécessaire pour plus de 60 formes différentes d'artisanat et réussissez à coup sûr, comme un professionnel, même si vous n'êtes que débutante!

Une "banque" d'idées et de

techniques professionnelles

Chaque jeu de 16 FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL comprend des fiches de TECHNIQUES et des fiches de PROJETS. Les fiches de TECHNIQUES vous expliquent pas à pas comment réussir chaque genre de projet d'artisanat. Chaque fiche de PROJET montre une superbe photo en couleur d'un objet d'artisanat, et des explications claires et faciles à suivre pour le réaliser. Certains projets se font en quelques heures seulement, alors que d'autres demandent plus de patience.

Vous apprendrez par exemple à transformer des bouts de chiffons en cadeaux appréciés...ou en objets

d'artisanat que vous pourrez vendre! Songez aussi à l'argent que vous économiserez en faisant vos propres créations pour quelques sous seulement!

Chaque FICHE D'ARTISANAT FAMILIAL est recouverte d'un enduit spécial qui lui permettra de résister à des années d'usage. Il y a plus de 624 projets fascinants à collectionner—et à garder à portée de la main, avec leurs fiches de classement, le tout bien rangé dans un joli coffret.

Essayez le premier jeu de fiches **GRATUITEMENT**—et recevez un **CADEAU VALANT \$5**, à garder pour de bon!

Essayez les FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL. Nous vous donnerons le superbe coffret en plastique robuste (d'une valeur de \$5) avec fiches de classement, en CADEAU GRATUIT, pour vous remercier d'accepter le premier jeu de 16 fiches en essai gratuit de 10 jours. Si vous n'êtes pas absolument enchanté de vos fiches, vous pourrez nous les retourner et vous ne nous devrez pas un sou... mais vous garderez votre cadeau GRATUIT.

Toutefois, dès que vous aurez vu le plaisir et les économies que vous offrent les FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL, vous voudrez probablement toute la collection! Les fiches vous sont offertes à \$1.69 seulement, plus les frais de poste et d'emballage, pour chaque jeu de 16 fiches. Et vous aurez 10 jours pour examiner chaque jeu de fiches et décider si vous voulez le conserver. Vous trouverez plus de détails sur le certificat de cadeau gratuit. Postez-le dès aujourd'hui pour recevoir votre premier jeu de fiches en essai gratuit de 10 jours et votre cadeau d'une valeur de \$5, absolument GRATUIT!



**FICHES D'ARTISANAT FAMILIAL**, FFC/P3  
Division de Livre-Loisirs Ltée  
1700 ouest, Autoroute Laval  
Ville de Laval, Québec H7S 9Z9

Envoyez-moi au plus tôt le coffret et les fiches de classement GRATUITS ainsi que mon premier jeu de fiches d'Artisanat Familial, avec une facture de \$1.69 seulement, plus les frais de poste et d'emballage. Je pourrai examiner et essayer ces fiches pendant 10 jours. Si je n'en suis pas absolument enchanté, je n'aurai qu'à les retourner et je ne vous devrai pas un sou. Je pourrai quand même garder le coffret et les fiches de classement **pour de bon**.

Pour garder les 16 fiches d'Artisanat Familial, je vous enverrai dans les 10 jours un chèque ou un mandat-poste et j'aurai le privilège d'examiner les autres fiches comme suit: un jeu de fiches le deuxième mois; un autre le troisième mois; et trois jeux chaque mois suivant—toujours pour approbation—et au bas prix garanti de \$1.69 chacun, plus les frais de poste et d'emballage. Je pourrai annuler mon abonnement en tout temps et garder le coffret et les fiches de classement GRATUITS.

Nom (EN MAJUSCULES, S.V.P.) \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_  
Province \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_