

perspectives

LE DROIT

VOYAGE SUR LA CÔTE NORD PAGE 2

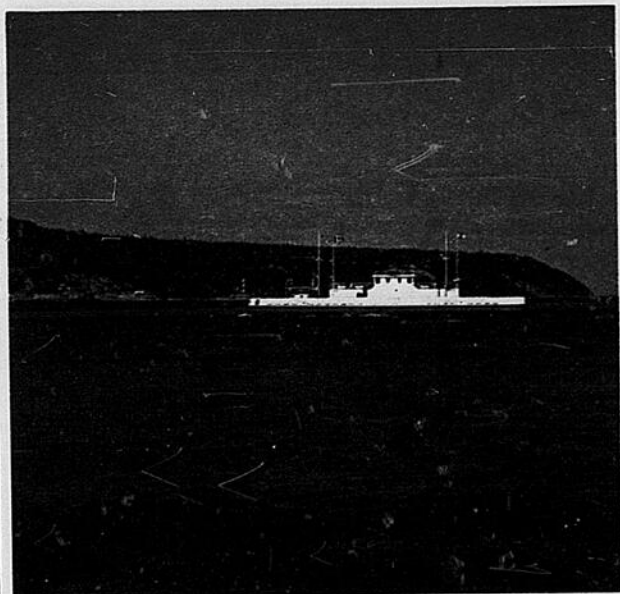


LA FORTUNE DU PÈRE CAÏN



la côte nord,
"terre que dieu donna à caïn,"
ainsi que la surnomma jacques cartier,
conquiert enfin le coeur
des québécois.
l'itinéraire qui suit
est une invitation au voyage

Texte et photos Pedro Rodrigues

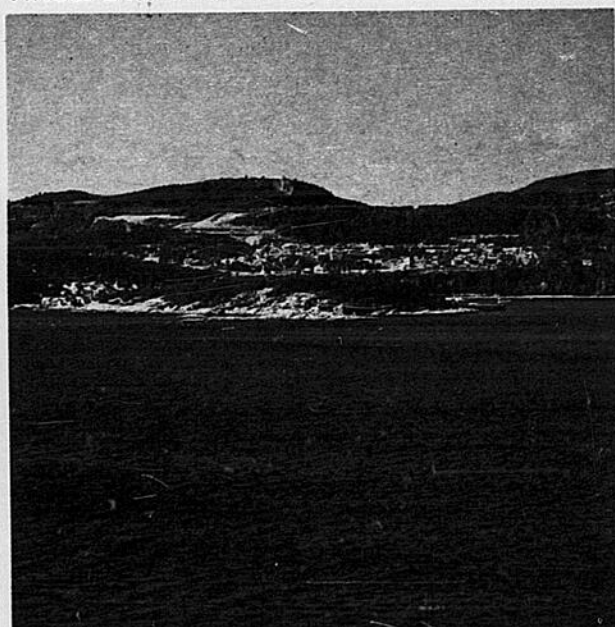


Il y a trente ans à peine, le monde finissait au quai de Tadoussac. C'était la belle époque des croisières au Saguenay et, des antiques navires blancs et noirs qui faisaient ici une courte escale avant de s'engouffrer entre les murailles du fjord majestueux, débarquaient jeunes mariés et chanoines à la retraite qui, dans la tiédeur des soirs d'été, entre deux fleurs séchées d'un journal de voyage, confondaient allégrement Côte Nord et Grand Nord, hésitant même à poster des cartes dont ils pouvaient à peine imaginer qu'elles puissent de si loin arriver à destination.

Ils avaient un peu raison, car à l'époque, avec ses bouts de mauvais chemins et ses sentiers qui ne conduisaient nulle part, la Côte Nord faisait bel et bien figure, aux yeux des braves qui s'y aventuraient, de bout du monde. Il n'en est plus ainsi: depuis douze ans, la route, de montagnes en fondrières, relie de Tadoussac à Sept-Iles tous les villages de la côte sur une distance de 281 milles. Ajoutez à cela que Tadoussac se situe à 139 milles de Québec, à 300 de Montréal, et vous verrez que le voyage, s'il est plus qu'une simple excursion, ne prend pas non plus les proportions d'une expédition. Aussi, d'année en année, la Côte Nord attire-t-elle de plus en plus de visiteurs. En serez-vous cet été?

L'on ne fait pas le "tour" de la Côte Nord, comme on ferait celui de la Gaspésie, pour la bonne raison qu'il n'y a qu'une route, la 15, rebaptisée l'an dernier route 138, asphaltée tant bien que mal sur toute sa longueur et qui offre, comme toutes ses consœurs au Québec, sa part de surprises et parfois de dangers, mais qui, par son pittoresque et la

beauté de ses paysages, n'a rien à envier à la plupart des autres régions de la province. Suivons-la.



C'est encore par mer que l'on aborde à Tadoussac, porte de la Côte Nord, car le Saguenay, large ici de plus d'un mille et profond de plusieurs centaines de pieds, a toujours repoussé toute idée que l'on pût un jour y construire un pont. Si le mal de mer vous guette, ce qui est fort peu probable car le bac est sûr et confortable, il ne vous reste qu'à faire un détour de près de 150 milles pour traverser au pont de Chicoutimi.

Depuis Beupré, 25 milles passé Québec, la route vous aura par ses hauts et ses bas habitué au paysage de montagnes russes que vous retrouverez en mettant pied à terre ici. Tadoussac, faut-il le répéter, est l'un des tout premiers établissements en Amérique du Nord et une station de villégiature de réputation internationale. De nombreux hôtels bien cotés en témoignent, tandis que la vieille chapelle, près du quai — c'est, dit-on, la plus vieille église de bois en Amérique — rappelle le passé de ce qui fut un riche poste de traite au début de la colonie.

A droite, devant le bureau de poste, une petite route se dirige vers la pointe où le Saguenay se jette avec tumulte dans le Saint-Laurent large ici de 18 milles. Le courant du Saguenay y est si puissant qu'il se manifeste, au jusant, jusque de l'autre côté du fleuve. Cette pointe, formée de dunes de sable tombant à pic dans la rivière, attire chaque été des milliers d'adeptes du ski sur le sable et leur offre d'inoubliables descentes qui se terminent parfois par un bain

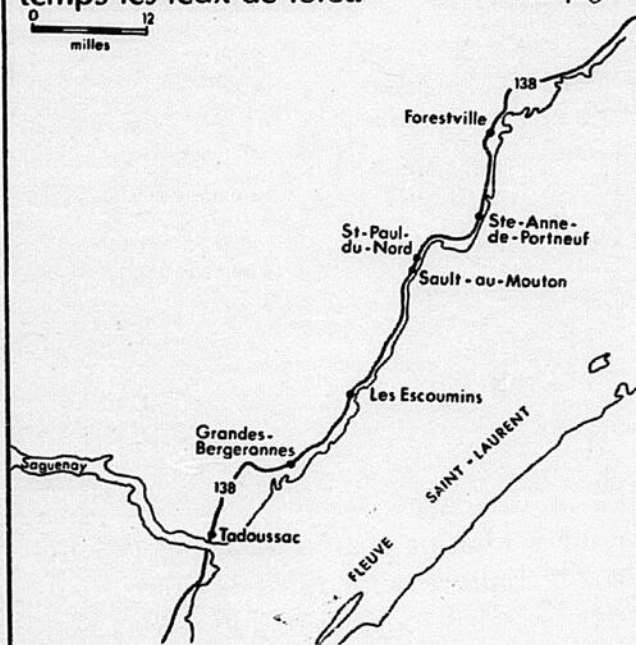
glacé.

Revenons à notre route; après une longue montée à travers le village, elle parvient, tout près d'une grande croix de bois, à un petit col d'où l'on aperçoit en se retournant la splendeur du Saguenay et des montagnes où il s'encaisse. Traversée deux fois par les immenses lignes électriques venant de la Manic, elle continue à franchir les montagnes jusqu'aux abords du village des Grandes-Bergeronnes.

A partir de cet endroit, le paysage change, la route, moins accidentée, quitte la montagne pour s'engager le long d'une espèce de corniche sablonneuse, étroit plateau coincé entre le fleuve et les Laurentides qui s'en éloignent imperceptiblement. Les nombreux lacs qui parsemaient jusqu'ici le paysage disparaissent, fuyant avec les crêtes qui bordent toujours l'horizon. Même la végétation, brusquement, a changé, et aux feuillus qui offraient leur ombre abondante succèdent des épinettes qui s'étiolent et de chétifs bouleaux.

Les villages eux-mêmes, blottis à l'embouchure de chaque rivière, semblent hésiter entre la mer et la forêt, profitant des deux pour vivre pauvrement, mais s'exposant aux périls de chacune. Les Grandes-Bergeronnes, les Escoumins, Sault-au-Mouton, Saint-Paul-du-Nord, Sainte-Anne-de-Portneuf, Forestville, autant de villages qui vivent de la pêche et de l'exploitation de la forêt, autant de villages qu'entament parfois les hautes marées et que menacent chaque printemps les feux de forêt.

Suite page 4



CÔTE NORD



La faune de ces régions est d'une richesse inouïe. Aux espèces connues ailleurs au Québec et sur lesquelles repose un commerce des fourrures assez florissant s'ajoutent des animaux dont la présence indique un net changement par rapport à la faune du sud de la province. C'est surtout dans les eaux du Saint-Laurent et sur ses bords que se remarque ce changement: on commence à y voir en abondance des loups-marins, la fin de juillet y ramène son troupeau de baleines bleues et il n'est pas rare, entre une morue et un saumon, que l'on y pêche un requin.

Les Escoumins se distinguent par la station de pilotage où s'arrêtent les océaniques avant de remonter le Saint-Laurent; Sault-au-Mouton offre l'hospitalité de son auberge de la jeunesse, Forestville ses sept hôtels "officiels" — pour un village de 1 600 habitants — et les autres, mais n'oublions pas que c'est là que vont les bûcherons lorsqu'ils descendent en ville; **Sainte-Anne-de-Port-**



neuf à chaque marée basse se précipite sur la batture pour ramasser des palourdes, et dans toute la région, selon l'époque de l'année, bûcherons, pêcheurs, Indiens, femmes, enfants et touristes,

paniers au poing, cueillent les petits fruits mûrs que leur disputent les oiseaux et, de ci de là, un ours grognon avec qui personne ne s'entête.

Une dizaine de milles après Forestville, un petit bout de route de gravier

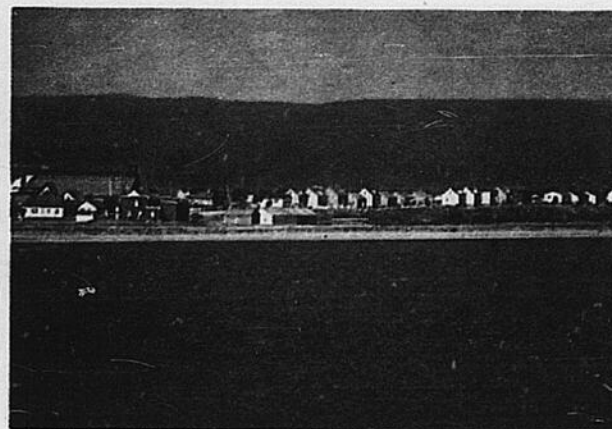


pénètre dans les terres. Il conduit à **Sainte-Thérèse-de-Colombier**, et le voyageur étonné y reconnaît, sur fond de forêt sombre, un paysage de fermes, de champs et de troupeaux qu'il aura pu voir partout ailleurs au Québec. Oui, il peut être assez déroutant, après plusieurs jours de voyage en forêt, de se retrouver nez à nez avec une vache, mais ne nous étonnons pas: Colombier, dans son petit vallon défriché, garde le souvenir de l'effort de colonisation qui, au moment de la crise économique de 1929, y amena ses premiers habitants. C'est un pays rude, aux hivers longs et rigoureux, dont on ne tire que de faibles récoltes, mais quelques-uns, courageux, s'y acharnent encore. Devant Colombier, aux Ilets Jérémie, une chapelle évoque les premiers missionnaires de la Côte Nord et un terrain de camping privé, bien aménagé, accueille ses nouveaux explorateurs.

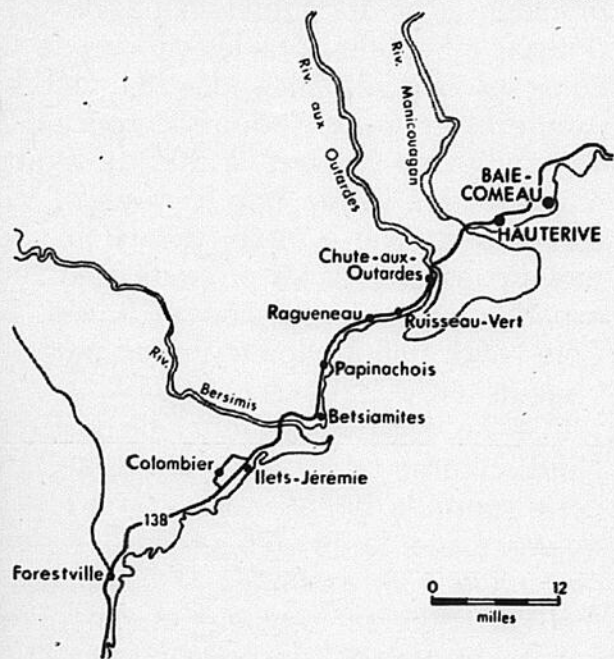
Cinq milles passés les Ilets Jérémie, la route, descendant en deux sauts d'un vaste plateau de toundra arctique d'une beauté remarquable, franchit sur un pont haut, long et étroit la **rivière Bersimis**.



C'est la plus grosse rivière que l'on rencontre depuis le Saguenay et la première de celles que l'on a exploitées depuis une dizaine d'années pour former les célèbres complexes hydro-électriques qui mettent à profit les ressources gigantesques de la Côte Nord. Une route de gravier, longue d'une cinquantaine de milles, conduit depuis Forestville au village maintenant abandonné de Labrieville et aux deux barrages imposants de Bersimis 1 et 2.



Sur la rive est de la Bersimis commence la **réserve de chasse et de pêche des Montagnais de Betsiamites**. Quelques milles plus loin, une route pavée se dirige à droite vers leur village qui occupe la pointe de sable située à l'embouchure de la rivière. C'est, beaucoup plus qu'une réserve au sens habituel et un peu péjoratif du terme, un véritable village, avec ses maisons au moins tout aussi coquettes que celles de tous les autres villages de la côte, avec ses nuées d'enfants barbouillés et ses vieux souriants, et ses vieilles fumant la pipe en racontant le bon vieux temps. Suite page 6





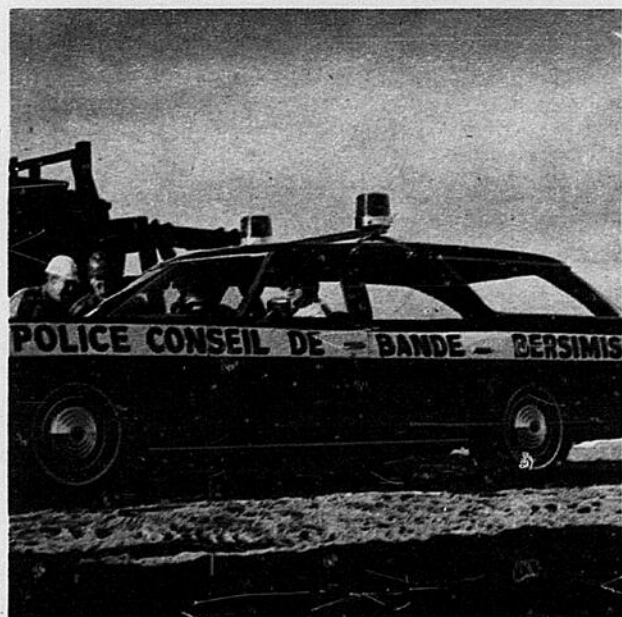
Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL

AVIS: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.

CÔTE NORD



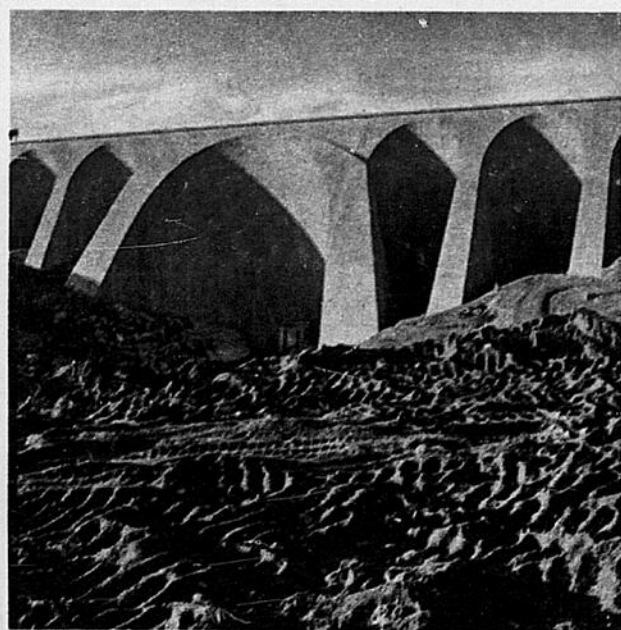
De tout temps, les Montagnais de Betsiamites et ceux de la Côte Nord, fiers de subvenir eux-mêmes à leurs besoins, éprouvent une certaine supériorité en face de leurs frères indiens du reste du Québec, qui ne sont plus, disent-ils, tout à fait de vrais Indiens comme eux. Les Montagnais administrent eux-mêmes leur village, le conseil municipal y fait place au conseil de bande et **les Indiens occupent toutes les charges, y compris celles de policiers.** Le long de la grand-route, à l'entrée du village, une construction neuve, de métal recouverte, luit au soleil de l'été. C'est la scierie des Montagnais, la plus moderne de la région, toute électrique, construite et exploitée par les Indiens du village.



Les 22 milles qui séparent Betsiamites de Chute-aux-Outardes s'agrémentent d'une succession ininterrompue de trous et de bosses où se rencontrent des villages plutôt désolés. Papinachois, encore en territoire montagnais, puis Ragueveau, Ruisseau-Vert et **Chute-aux-Outardes** forment déjà cette espèce de banlieue en plein bois qui annonce l'approche de la concentration urbaine de Hauterive et de Baie-Comeau. Avant d'y par-

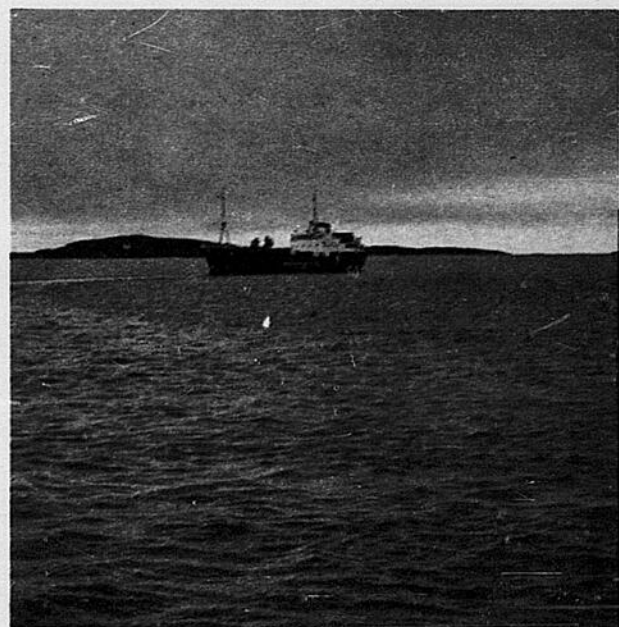
venir la route traverse successivement deux rivières à la fois spectaculaires et célèbres: la rivière aux Outardes et la Manicouagan.

Si Baie-Comeau doit son existence à ses deux grandes industries, la plus grande papeterie du monde et une vaste aluminerie, Hauterive, pour sa part, doit la sienne surtout aux immenses travaux qui depuis plus de dix ans ont entièrement transformé la géographie de l'arrière-pays: Manic 1, Outardes 2, Manic 2, Outardes 3, Manic 3, Outardes 4, **Manic 5**, autant de barrages et de centrales, terminés ou encore en construction, qui composent le gigantesque complexe hydro-électrique des rivières Manicouagan et aux Outardes, l'un des plus grands du monde. Une fois terminé, il fournira au Québec plus de cinq millions et demi de kilowatts d'électricité. De Baie-Comeau, une route de 135 milles, asphaltée sur plus de la moitié de sa longueur, relie tous ces barrages entre eux et au reste du monde. Durant tout



l'été, l'Hydro-Québec offre aux visiteurs des visites guidées de toutes ses installations. On s'informerait des détails de ces visites à la barrière, près du croisement d'où part la route d'accès.

En quittant Baie-Comeau, la route rejoint de nouveau la montagne, ou plutôt devrait-on dire que la montagne revient s'unir à la mer. Ici, la mer n'est plus qu'une simple expression, car le plus léger brouillard fait vite s'estomper dans le bleu gris de l'horizon les sommets des monts Notre-Dame de la Gaspésie qui s'éloignent. A la Pointe des Monts, ligne officielle de démarcation entre le fleuve et le golfe, le Saint-Laurent mesure plus



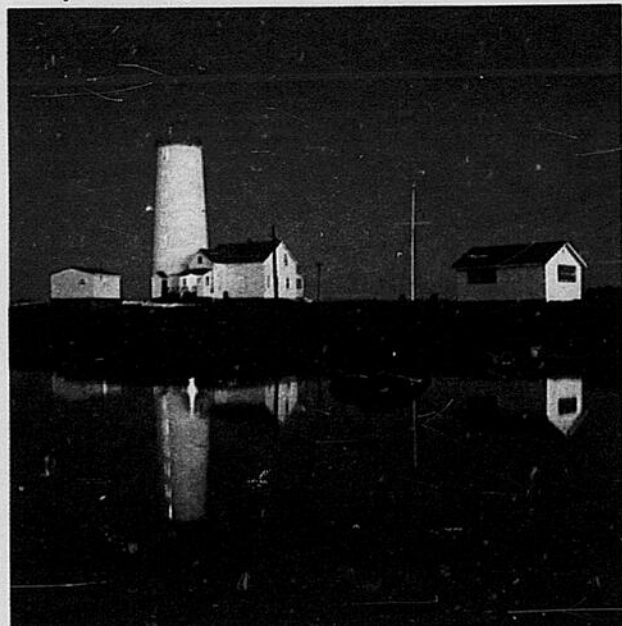
de trente milles de largeur. S'élargissant sans cesse, il ne mesurera pas moins de 90 milles devant Sept-Iles d'où, par temps clair, on aperçoit à travers le golfe le haut massif violet du mont Jacques-Cartier, plus haut point du Québec.

De Baie-Comeau à Sept-Iles, les 145 milles de la route 15 se caractérisent surtout par l'absence presque automatique de postes d'essences, ce qui apporte des émotions supplémentaires aux automobilistes imprévoyants, et un paysage féérique de nature sauvage encore intouchée. De vingt milles en vingt milles, des villages d'une coquetterie souvent sans pareille au Québec vivent, perchés sur la côte rocailleuse, de souvenirs et d'un peu



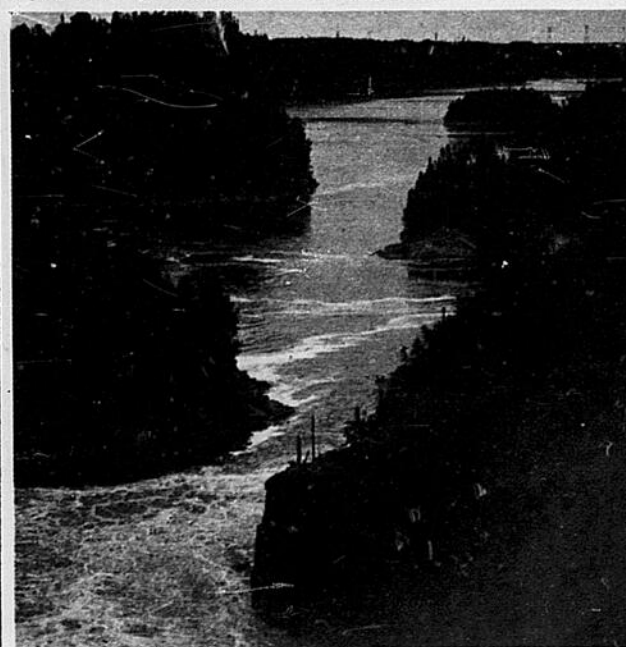
d'artisanat. **Franquelin**, Godbout, Baie-Trinité, Ilets-Caribou, Pointe-aux-Anglais, **Rivière-Pentecôte**, autant de petits postes

ournés vers la mer, si bien cachés parfois que de la route, dont ils sont les relais, l'on n'en voit que quelques toits. 19 milles après Godbout, une route secondaire perce à droite et se dirige, à travers un plateau parsemé d'arbres courts, vers



le phare de la Pointe des Monts, vieux de 144 ans, désaffecté et magnifiquement restauré.

C'est à Port-Cartier, à 105 milles de Baie-Comeau, que commence la Côte Nord des mines de fer. C'est ici que la route traverse, surprise, la première des trois grandes lignes de chemin de fer qu'emprunte le minerai pour atteindre les quais. Cette première voie, longue de quelque 200 milles, conduit, droit vers le nord, à l'important gisement de fer de Gagnon qu'une route, percée depuis Manic 5, atteindra d'ici peu.



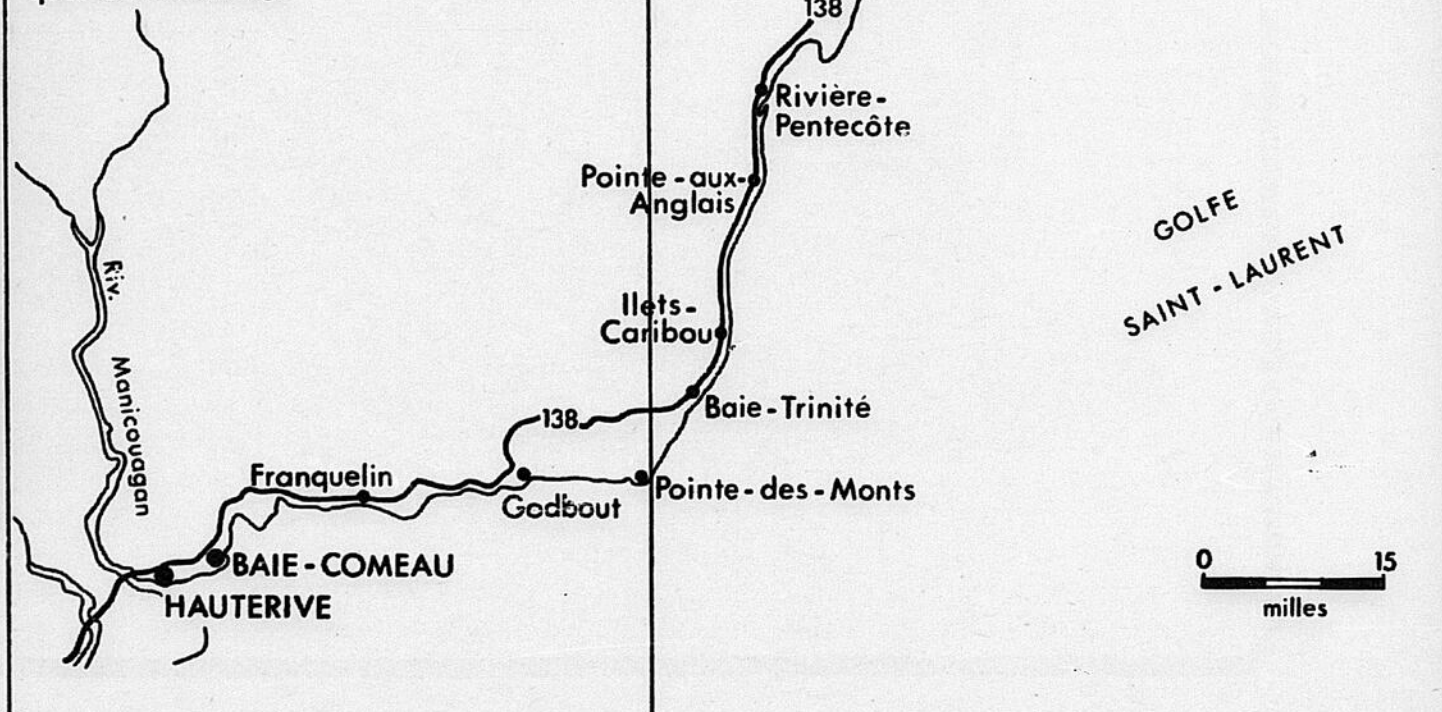
Clarke City, 22 milles plus loin que Port-Cartier, fut le point de départ de l'essor industriel de la Côte Nord. Dès 1908, les frères Clarke y établirent une usine de pâte à papier, la troisième du

genre dans l'est du Québec. Aujourd'hui, Clarke City, tout près de la Pointe Noire qui borde à l'ouest la baie de Sept-Iles, fait un peu figure de ville dortoir.

C'est de cette Pointe Noire que l'on charge à bord des minéraliers le concentré de minerai de fer qu'un chemin de fer long de 275 milles y apporte des gisements du Nouveau-Québec. Wabush, ville minière champignon, alimente ainsi à longueur d'année l'usine de concentrés qui à son tour alimente les aciéries canadiennes, américaines et même européennes.

Schefferville est à Sept-Iles ce que Wabush est à la Pointe Noire. Un chemin de fer de 350 milles relie les gisements de Schefferville aux quais de Sept-Iles où des grues géantes et des convoyeurs chargent les navires qui en retour apportent des cargaisons de céréales que les silos entreposent avant que d'autres navires ne les transportent en Europe.

Sept-Iles, près de 25 000 habitants, chiffre qui doit doubler d'ici cinq ans, met un terme à notre voyage. La route 15, elle, va pour l'instant se noyer 13 milles plus loin dans la rivière Moisie que déjà traversent les camions qui vont construire la route, toujours plus loin. Les petits postes qui se relaient le long des 550 milles de côte découpée qui séparent Sept-Iles de Blanc-Sablon ne sont encore accessibles que par bateau ou par la voie des airs. C'est un voyage long, chargé de surprises, mais enthousiasmant. Cette année, le monde finit au quai de Moisie. ●



0 15
milles

camille laurin



Invitez-vous souvent les cambrioleurs chez vous?

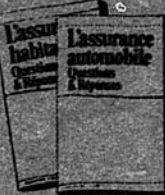
Une pelouse trop longue. Une pile de journaux sur le pas de la porte. Une maison sans lumière. On sait tout de suite que vous n'êtes pas là. Et c'est une bonne façon d'inviter les cambrioleurs chez vous.

Nous sommes vos assureurs et nous aimerions que *votre* maison ne soit pas à ce point accueillante!

Le coût de l'assurance habitation est en rapport direct avec les vols et les cambriolages. Si nous pouvions en réduire le nombre, nous pourrions, aussi, réduire vos primes.

Donc, en téléphonant à votre poste de police pour obtenir la liste des choses à

**Parlez-nous.
Nous sommes là pour cela.**

 Veuillez m'envoyer la (les) brochure(s) ci-dessus. Il est entendu que ceci est sans obligation de ma part et qu'aucun démarcheur ne m'approchera.

Adressez à: Centre d'information sur les assurances,
Boîte postale 490, Succursale H,
Montréal (Québec).

"L'assurance automobile"
"L'assurance habitation"

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____
Code postal _____

PS

vérifier avant de partir en vacances, et en suggérant à vos amis d'en faire autant, vous épargnerez sûrement de l'argent à longue échéance.

Beaucoup de gens ne pensent jamais à ces choses, ce qui augmente le coût des assurances. C'est peut-être pourquoi il y a tant de malentendus à ce propos.

Pour vous aider à mieux comprendre l'assurance, nous vous offrons gratuitement deux brochures, "L'Assurance habitation" et "L'Assurance automobile", qui vous aideront à en tirer le plus d'avantages possibles. Envoyez-nous simplement le coupon-réponse ci-contre.

Le Bureau d'Assurance du Canada.

Des assureurs qui se font concurrence
pour mieux vous servir.

il était une fois à la prairie

A l'horizon du silence
et de la paix, il était une fois,
au sud de Montréal, un
fermier, un photographe et
sa femme.

Avaient fait répit ce jour-là
les grandes chevauchées et
la violence des hommes.
Il n'y avait que le jeu du
vent sur la plaine, le réveil
de l'odorat à tous les
parfums qui renaissent,
et, surtout, un accord profond
entre l'homme et la nature.

Mais il n'empêche
qu'il flottait dans l'air comme
une musique de Leone...

Autres photos page 12

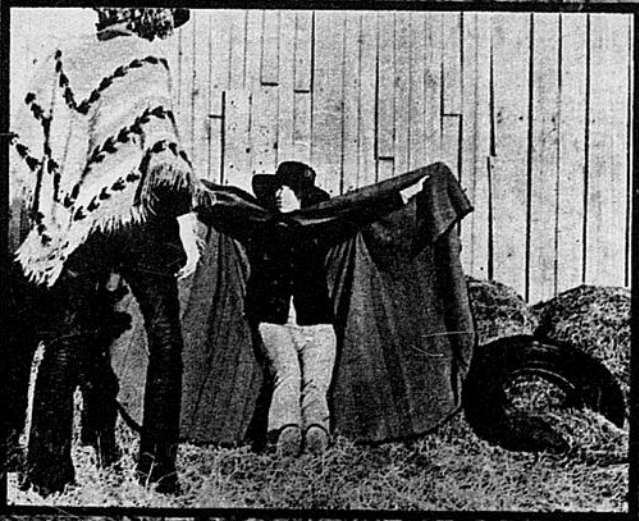
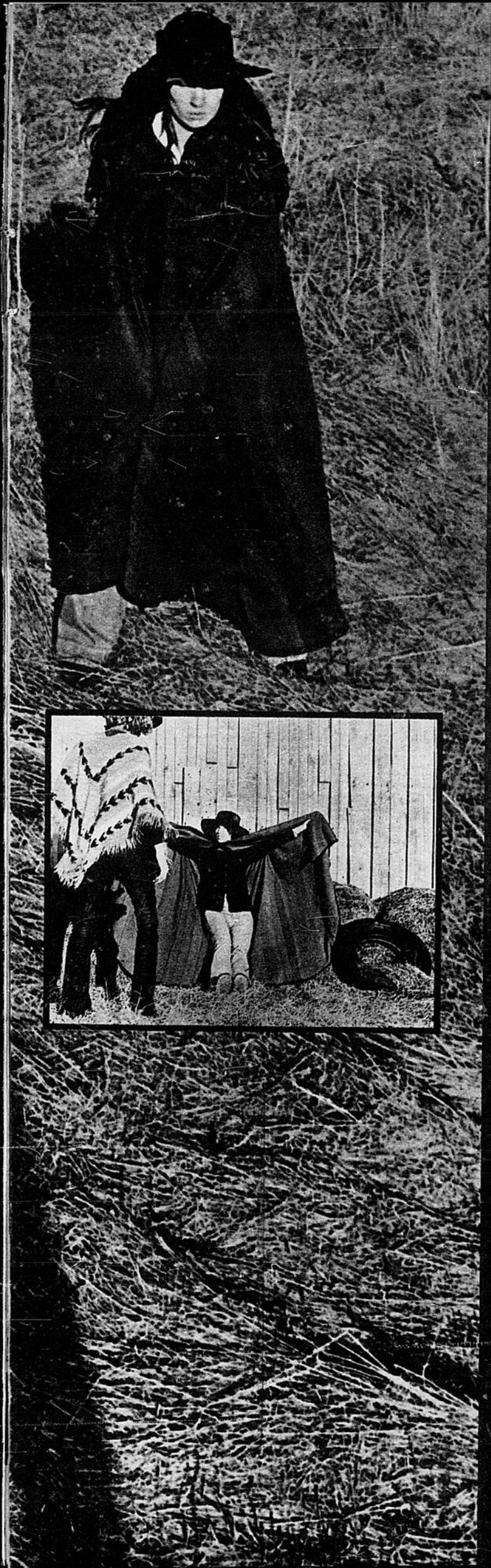


Photos Denis Larocque



**il
était
une
fois
à la prairie**





aux armes, citoyens!

Canon de poche, tout premier essai pour réaliser un gros calibre maniable par un seul homme.

La guerre étant alors un art, on notera le système de visée, sculpture du meilleur goût.

(D'après un croquis pris sur le vif par l'auteur).

Fabriquer une arme ou s'en servir ne dispense pas d'user de son imagination et de sa fantaisie.

C'est ce qu'a bien compris notre illustrateur.

Son regard s'est appliqué à tout appareil de lancement d'un projectile, du canon de poche au parapluie-revolver sans oublier l'arc ni la fronde.

On doit, a-t-il pensé, pouvoir viser à droite comme à gauche (selon ses convictions politiques) mais toujours juste, même au risque de parfois être soi-même la cible du tir. Car les armes ont leur logique, qui est ici celle de l'humour.



Dessins de José Mello

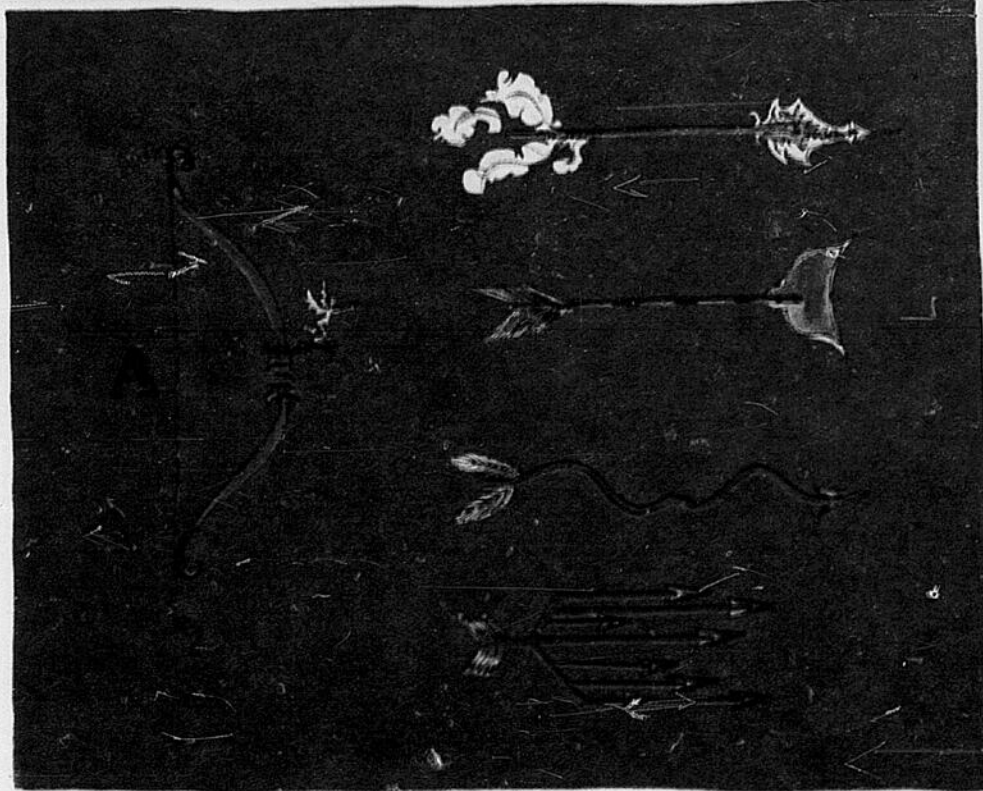
A Ce modèle d'arc très élégant, comportait déjà ce qui, de l'avis des experts, est le premier point de mire connu — un chérubin en or massif — qui pointe toujours la bonne direction.

B Flèche de grand luxe (les plumes sont en authentique "boa") réservée à la mise à mort des personnages marquants dans les rangs opposés.

C Flèche pour la chasse à la volaille, la pointe en demi-lune permettait de trancher net le cou des canards, sans abîmer le corps de ces volatiles.

D Flèche utilisée dans les sous-bois.

E Flèche de guerre, du type multiple, pour adversaires nombreux.

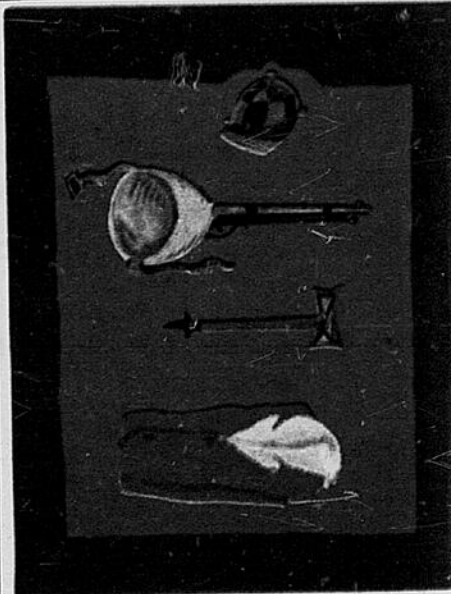


B

C

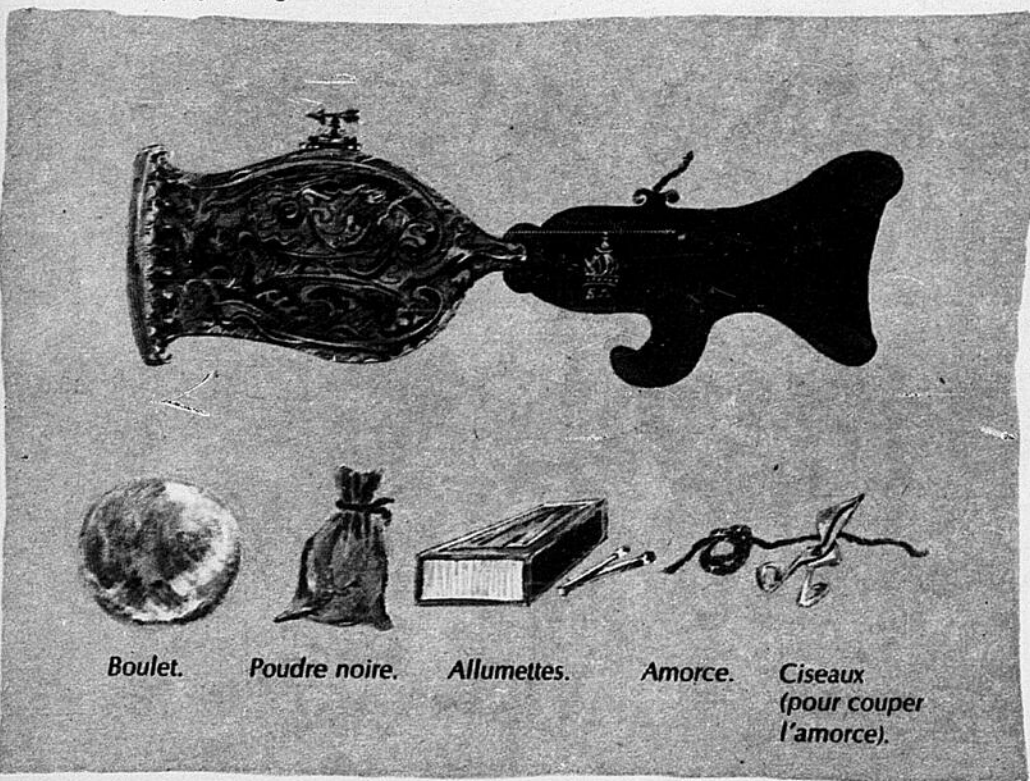
D

E



La trousse du discret braconnier: casquette de chasseur, fausse jambe de bois (fusil calibre 12) siège monopied portatif, veste en mouton renversé.

Première tentative d'adaptation d'une crosse au canon.
 A remarquer l'adresse des tireurs d'antan,
 qui devaient allumer l'amorce tout en épaulant l'arme.
 Bronze sculpté et crosse en bois de Kâfoûr (laurier du Japon).
 (Dessin de l'époque, original de l'auteur).

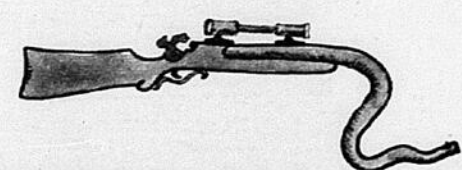


Boulet. Poudre noire. Allumettes. Amorce. Ciseaux (pour couper l'amorce).



Mode d'emploi: choisir la jambe sur laquelle vous vous équilibrez le mieux, plier l'autre (1) et l'attacher à la cuisse, installer la fausse jambe de bois, vous voilà entièrement équipé (2) et fin prêt à tromper la surveillance du plus rusé garde-chasse.

A la chasse — s'installer confortablement sur le siège portatif, lever haut sa jambe de chasse... et viser juste.
 (1) Si vous êtes un braconnier enragé vous pouvez vous la faire amputer, cette jambe, une bonne fois pour toutes.
 (2) Remarquez qu'une seule paire de bottes durera deux fois plus longtemps si vous alternez de jambe.



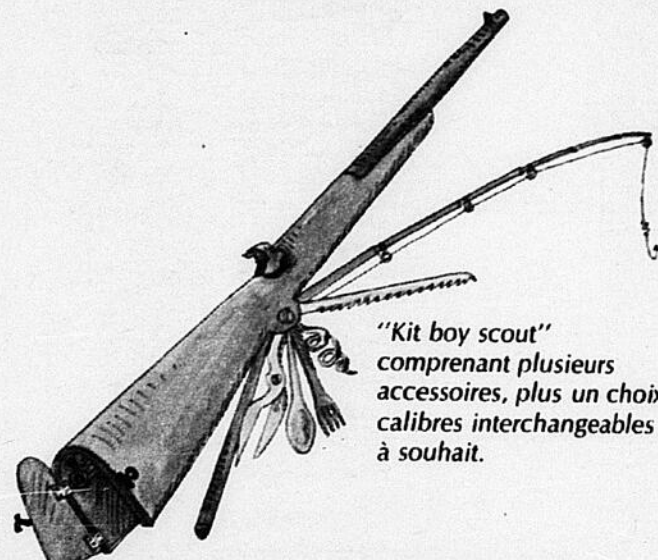
Carabine de précision à canon souple orientable.



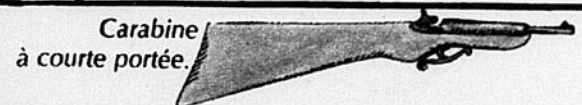
Fusil pour tirer derrière soi, avec miroir rétroviseur incorporé (modèle abandonné par ordre: il poussait au suicide!)



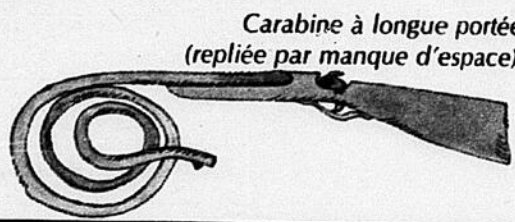
Fusil à double sens.



"Kit boy scout" comprenant plusieurs accessoires, plus un choix de quatre calibres interchangeables à souhait.



Carabine à courte portée.

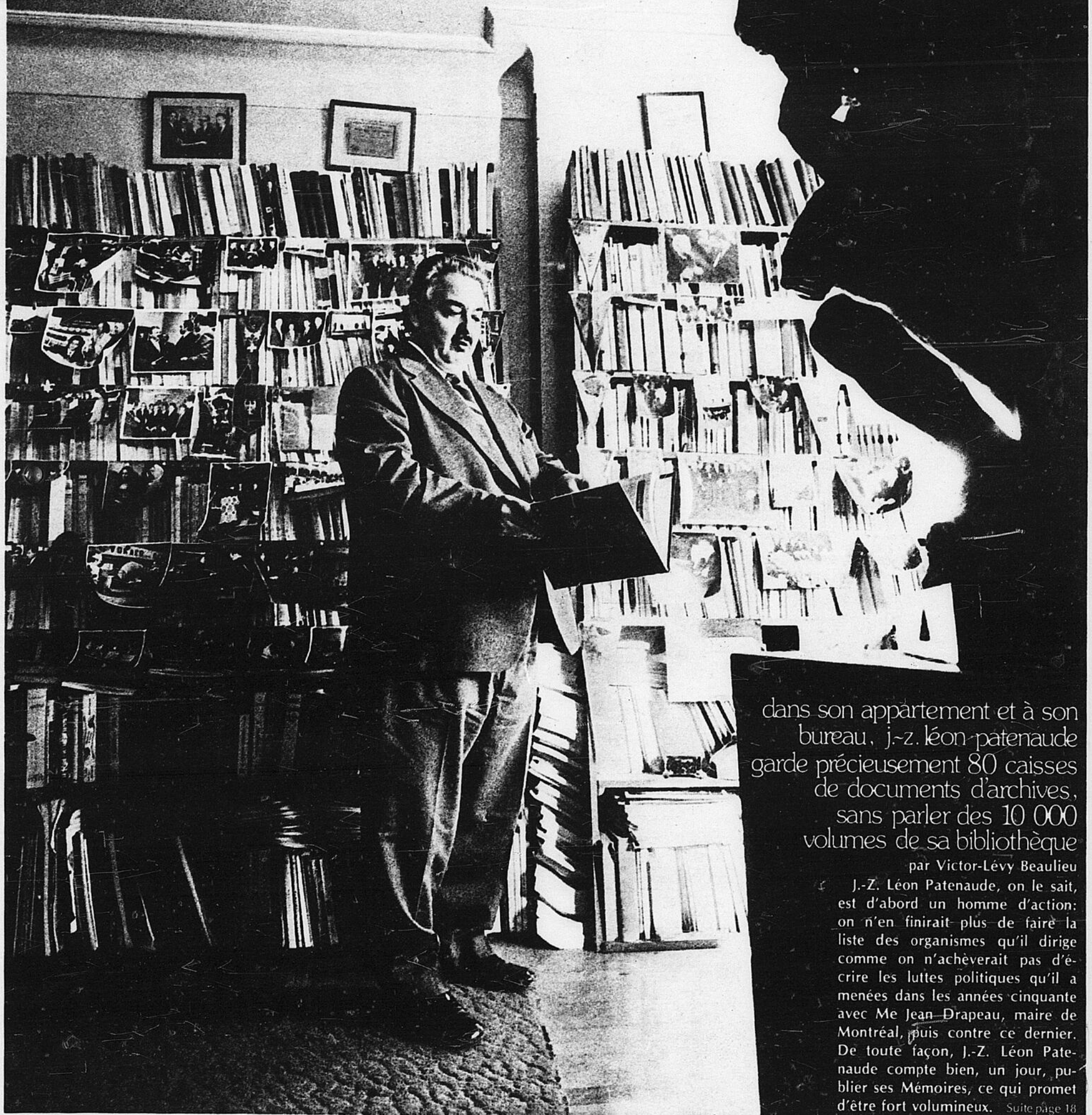


Carabine à longue portée (repliée par manque d'espace).



Revolver d'auto-défense.

COLLECTIONNEUR PAR FIERTÉ NATIONALE



dans son appartement et à son bureau, j.-z. léon patenaude garde précieusement 80 caisses de documents d'archives, sans parler des 10 000 volumes de sa bibliothèque

par Victor-Lévy Beaulieu

J.-Z. Léon Patenaude, on le sait, est d'abord un homme d'action: on n'en finirait plus de faire la liste des organismes qu'il dirige comme on n'achèverait pas d'écrire les luttes politiques qu'il a menées dans les années cinquante avec Me Jean Drapeau, maire de Montréal, puis contre ce dernier. De toute façon, J.-Z. Léon Patenaude compte bien, un jour, publier ses Mémoires, ce qui promet d'être fort volumineux. Suite page 18



Un rendez-vous avec Virginie

C'est un rendez-vous avec le goût.
Le goût raffiné de la du Maurier,
de ses fins tabacs de Virginie.

un rendez-vous avec le goût 



Méfiez-vous des imitations achetez des articles indiens authentiques.



Lorsque vous achetez un article d'artisanat indien, vous vous attendez à ce qu'il ait été exécuté par les Indiens.

Mais ce n'est pas toujours le cas: des copies sont mises sur le marché. Cette marque de commerce, une peau de castor tendue dans un cerceau, symbolise l'initiative et l'industrie artisanale indiennes.

Elle est attachée aux sculptures, bijoux, poteries, paniers et autres jolies pièces d'artisanat, exécutés par des Indiens et vendus de l'Atlantique au Pacifique.

Elle est votre garantie d'authenticité.



Indian and
Northern Affairs

Affaires indiennes
et du Nord

COLLECTIONNEUR

Mais J.-Z. Léon Patenaude n'est pas qu'un homme d'action: c'est aussi un collectionneur, c'est-à-dire quelqu'un qui ramasse tout, comme il me le disait quelque quatre-vingts caisses de documents de toutes sortes, souvent explosifs, qu'il a entreposés discrètement chez lui ou à son bureau, et cela sans parler des 10 000 volumes de sa bibliothèque, de ses archives sonores, de ses toiles qui font son orgueil et de sa collection de livres érotiques, la collection privée la plus importante du Québec à ce qu'il semble.

Cette manie de collectionner a commencé bien modestement car les parents de J.-Z. Léon Patenaude n'étaient pas riches et, dit-il, n'avaient pas de préoccupations littéraires ni intellectuelles:

"Au fond, dit J.-Z. Léon Patenaude, je me suis intéressé au livre lorsque je suis devenu bibliothécaire à l'école où j'allais. Cela m'a donné le goût de lire. J'ai encore les premiers ouvrages que j'achetais quand j'avais treize ou quatorze ans. Je m'étais même abonné aux *Cahiers de Turc* de Victor Barbeau et aux pamphlets de Louis Francoeur... Et puis, mon père est tombé malade et j'ai dû travailler pour aider les miens. Toutes mes économies, et elles étaient maigres, passaient dans l'achat de livres."

A cette époque, toutefois, J.-Z. Léon Patenaude ne se passionnait guère pour la littérature; il faisait alors partie des mouvements de jeunes et était surtout préoccupé par les questions sociales et politiques; il achetait des livres comme *Notre question nationale* du père Arès et toutes les revues d'ici dont le *Digeste canadien-français*, plus orienté culturellement et socialement que le *Reader Digest*.

"C'est Fernand Pilon, libraire, qui m'a fait découvrir la littérature. C'est lui qui m'a conseillé pour l'achat de mes premiers romans. Avant lui, personne ne m'avait fait découvrir les auteurs québécois, c'est-à-dire canadiens-français comme on disait dans les temps. Et puis, je me suis

abonné au Club du livre de France: ça fait presque trente ans de cela maintenant!"

Tout a bien changé chez les Patenaude depuis, même si on habite un modeste appartement du boulevard Saint-Joseph, au troisième étage, ce qui pose bien des problèmes, toujours à cause des livres, évidemment:

"Les ingénieurs viennent faire leur tour régulièrement. Des livres, c'est lourd: on a peur que le plancher s'écroule... Mais ce que je regrette le plus, c'est que j'aime bien recevoir des amis, faire des parties d'une centaine de personnes et qu'ici je ne peux pas! Je tiens à ajouter que ma bibliothèque n'est pas une bibliothèque de bourgeois. Je ne suis pas un homme riche. Je ne suis pas un collectionneur de reliures."

J.-Z. Léon Patenaude m'invite à jeter un coup d'oeil sur sa bibliothèque. C'est, pour tout un rayon au moins, parfois difficile car ce curieux homme, dont l'oncle fut le dernier bourreau du Canada, a une étrange manie: celle d'afficher, devant ses livres, des photographies où on le voit en compagnie de tous les grands de ce monde qu'il a côtoyés, de la reine Elisabeth à Gagarine... Entre les photos, je vois toute une collection d'ouvrages sur l'histoire du livre dans le monde et puis, presque invisible sur l'étagère, un tout petit objet:

"Ça, c'est le Coran, me dit-il, la version intégrale, bien sûr, un livre de cinq-huitièmes de pouce de largeur sur un pouce de hauteur, le plus petit ouvrage à avoir été publié dans le monde. J'ai aussi un autre exemplaire du Coran, à peine plus grand quant au format mais qui a pour originalité d'avoir pour signal... une loupe! On m'a également fait don d'un exemplaire de luxe du Coran, tiré à cent exemplaires et remis par le chah d'Iran personnellement."

Selon J.-Z. Léon Patenaude, la bibliothèque idéale est précisément celle qui, par son éclectisme, fait état de la polyvalence de l'homme qui la monte:

"Car, dit-il, en plus des

livres qu'on achète par nécessité — livres d'actualité, romans, ouvrages spécialisés —, il en est d'autres qu'on se procure et qu'on conserve pour des raisons sentimentales. Par exemple, j'ai mis la main sur l'édition originale et autographiée d'*Originaux et détraqués* de Louis Fréchette, publié en 1892. Mais pour moi, ce qui donne toute sa valeur au livre, c'est le fait que l'imprimeur et l'éditeur, Louis Patenaude, était mon grand-père. De même, je possède l'édition originale des *Anciens Canadiens* de Louis-Philippe-Aubert de Gaspé. Ce livre a ceci de curieux qu'il a été publié en 1863 et qu'il a appartenu à Eugène Prévost, fondateur de la Fraternité sacerdotale, qui a été béatifié par Rome et qui est en instance de sainteté."

La fleur de la bibliothèque de J.-Z. Léon Patenaude est sans doute la collection complète des oeuvres de Voltaire, publiées de 1830 à 1834, qui est unique en Amérique du Nord ("J'ai tous les documents pour le prouver", me dit-il) et qui a d'autant plus de prix qu'elle a originellement appartenu à Louis-Joseph Papineau. Marcel Trudel, d'ailleurs, a fait l'histoire de cette collection dans l'un de ses ouvrages. Ce qu'il ne dit pas toutefois, c'est comment J.-Z. Léon Patenaude l'a obtenue, presque par hasard, d'un généreux donateur qui voulait le remercier pour le travail qu'il avait fait à la Ligue d'action civique.

"En plus de cela, ajoute-t-il, je possède tous les albums de luxe publiés au Québec, de même que, depuis douze ans, j'ai une collection complète et autographiée de tous les ouvrages édités chez nous. Et, naturellement, il y a cette collection de livres érotiques, j'en ai tout près de cinq cents, dont le catalogue, préparé par Réginald Hamel, a été publié."

De plus en plus, les historiens font appel à J.-Z. Léon Patenaude qui possède, sur notre petite histoire, des documents originaux et inédits. C'est ainsi, par exemple, que Robert Rummily a puisé dans les archives de J.-Z. Léon Patenaude pour mener à bien son histoire de Montréal. De

même, Raymond Boyer, auteur de *Crimes et châtiements au Canada français*, a pu bénéficier des informations qu'avait J.-Z. Léon Patenaude sur son oncle, dernier bourreau du Canada:

"Je me suis toujours intéressé à l'histoire, dit J.-Z. Léon Patenaude. Je suis d'une vieille famille nationaliste et l'un de mes ancêtres a été pendu après la rébellion de 1837-38. Pour plusieurs membres de notre famille, cette pendaison a été considérée comme une tare: mon grand-père, par exemple, ne voulait absolument pas qu'on en parle devant lui. Indirectement, c'est peut-être pour cela que je me suis mis à collectionner toutes sortes de documents, par fierté pour ce que nous sommes et parce que j'ai toujours déploré le peu de cas qu'on faisait ici des archives. Par exemple, si je n'avais pas mis la main sur les archives d'Hormidas Laporte, maire de Montréal au début du siècle, où cela serait-il aujourd'hui? Dans ces archives, il y a notamment une longue lettre d'Olivar Asselin au maire, écrite en 1919, et qui est assez sublime."

De même, J.-Z. Léon Patenaude possède toutes les archives de la Ligue d'action civique, une partie de celles de la Ligue des droits de l'Homme, celles du journal *Vrai* fondé par Jacques Hébert (et dont il n'existe que deux collections complètes), toute la collection de *l'Émérillon*, organe de l'Ordre de Jacques-Cartier, que les membres devaient détruire après l'avoir lu, et plus de cent bobines sonores (entretiens privés avec Jean-Louis Gagnon, André Laurendeau, l'abbé Pierre, etc.) qui ne manquent pas d'intérêt.

— Mais qu'allez-vous faire de tout cela? Vous ne pouvez conserver tous ces

documents indéfiniment, non?

— Tout a déjà été prévu, répond-il. Dans ma vie, j'ai trop souffert du fait que nos biens culturels ne servent pas la collectivité et qu'ils appartiennent à quelques individus. Ces individus morts, tout disparaît bien souvent. De sorte que les choses importantes que je possède, j'ai pris des dispositions pour qu'elles soient remises à la Bibliothèque nationale du Québec, si, bien entendu, est rescindé le règlement de transfert des manuscrits aux Archives nationales. Sinon, je devrai songer à d'autres institutions. Comme tout le monde, je déplore que nos gouvernements, et le ministère des Affaires culturelles, notamment, s'intéressent si peu à tout cela. Il y a quelque temps, et cela n'est qu'un exemple, le ministère des Affaires culturelles aurait pu s'approprier l'édition originale des *Voyages de Jacques-Cartier*. On n'a pas voulu le faire. Pourtant, qu'est-ce que quatre ou cinq mille dollars quand c'est de notre patrimoine qu'il s'agit? Je pense que c'est une question d'hommes et que, tant que ces hommes-là n'auront pas été remplacés, rien ne changera.

Et, pour finir, J.-Z. Léon Patenaude me fait écouter l'une des nombreuses bobines qu'il a conservées de ses luttes politiques. Cela se passait le 18 mars 1955, à Québec, où Jean Drapeau prononçait un discours écrit par Jean-Marc Léger contre Duplessis. A la quinzième minute, Jean Drapeau perd connaissance et s'écroule sur l'estrade. En écoutant la bobine, on entend un "plouf" sourd et J.-Z. Léon Patenaude arrête la machine et me dit, mi-sérieux mi-blagueur: "N'est-ce pas que Drapeau sait bien tomber?" ●



Les bananes Chiquita® ont inventé 2 nouvelles façons de croquer une banane.



Les bananes Chiquita, on peut les croquer tranchées, comme dans la *rhapsodie de fruit frais*, ou en beaux gros morceaux, comme dans la *salade toscane*. Ces deux recettes, illustrées ci-haut, sont parfaites pour l'été et très faciles à réussir.

Rhapsodie de fruits frais, à la fois salade et dessert.

Bananes Chiquita tranchées
boulettes rafraîchies de cantaloup, de melon de miel, de melon d'eau
fraises, lavées et équeutées
bleuets, lavés et égouttés
brugnons ("nectarines"), non pelés et tranchés
laitue Boston, frais lavée et croquante.
Tapisser un bol de feuilles de laitue, le remplir d'un mélange de fruits frais et de bananes tranchées. Arroser de vinaigrette au miel, d'une mayonnaise légère ou de cuillerées de sorbet bien glacé.

Salade toscane

Laitue romaine, endives, laitue frisée
gros champignons frais et blancs
1 paquet de coeurs d'artichauts congelés, dégelés, blanchis et refroidis

1 oignon doux, tranché mince
tomates miniatures
bananes Chiquita, en bouts de 1 pouce.
Laver, égoutter et rafraîchir les laitues. En déchiqueter assez pour obtenir deux pintes. Disposer au fond d'un grand bol à salade en bois. Laver et trancher les champignons, les ajouter aux autres ingrédients dans le bol gami de laitue. Arroser d'une vinaigrette relevée, assaisonnée au choix. Bien mélanger. Présenter au dîner après le plat principal, flanqué de la moulinette à poivre. De 4 à 6 portions généreuses.



©Chiquita est une marque enregistrée de Chiquita Brands Limited.

Il m'est arrivé, dans ma prime jeunesse, d'avoir un copain on ne peut plus romanesque! A notre première rencontre, il m'a invitée à pique-niquer avec lui. Et quel pique-nique nous avons fait! Pourtant le menu en était simple: poulet froid, pain français et fromage, le tout arrosé d'une bonne bouteille de vin blanc qu'il avait tenue au froid.

A cette époque de ma vie et là où je vivais, personne me semblait-il n'avait jamais connu tel régal de plein air. J'ai été si profondément impressionnée que c'est encore avec affection que je me souviens de cet ami.

Est-ce nostalgie? J'ai voulu vous proposer un pique-nique. Un pique-nique qui soit composé d'autre chose que de sandwiches. Si les dînettes romantiques de ma jeunesse sont chose du passé, j'aime bien planifier un agréable repas à l'extérieur avec des amis et j'apporte alors avec moi des plats froids tels que ceux de cette semaine.

POITRINES DE POULET SERVIES AVEC LÉGUMES MARINÉS

2 cuil. à table de beurre
1 petite gousse d'ail, coupée en deux
3 grosses poitrines de poulet, coupées en deux
½ tasse de vin blanc sec
2 brindilles de persil
½ cuil. à thé de sel
1/16 de cuil. à thé d'estragon
1 lanière, de 2 pouces, de zeste de citron
1 chopine (½ livre) de champignons frais
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre
¼ de tasse d'eau froide
1 tasse de bouillon de poulet ou 1 tasse d'eau bouillante et 1 cube de bouillon de poulet
Légumes marinés (notre recette)
Mayonnaise aux amandes (notre recette)

Chauffer le beurre et l'ail 5 minutes, à feu doux, dans une grande poêle épaisse. Jeter l'ail. Faire dorer, de tous les côtés, les 6 morceaux de poulet dans le beurre bien chaud, en ajoutant du beurre si cela est nécessaire. Ajouter le vin, le persil, le sel, l'estragon et le zeste de citron. Couvrir hermétiquement et laisser mijoter 25 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Tourner les morceaux de poulet une fois pendant ce temps. Laisser refroidir le poulet dans son liquide.

Retirer le poulet refroidi du liquide et verser ce dernier dans une petite casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, ajouter les champignons, couvrir et faire mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Egoutter les champignons et jeter le liquide qui reste. Mettre les champignons dans un bol, couvrir hermétiquement et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser en préparant les légumes marinés.

Débarrasser les morceaux de poulet de la peau et des os et les bien réfrigérer.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Chauffer, dans une petite casserole, le bouillon de poulet (ou l'eau bouillante et le cube de bouillon), jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine détrempée et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.

Mettre les poitrines de poulet sur une clayette dans une plaque. Déposer dessus, à la cuillère, du bouillon épaissi en les couvrant aussi parfaitement que possible. Réfrigérer quelques minutes pour que la gelée soit prise mais encore un peu collante. Mettre encore, à la cuillère, un peu de bouillon épaissi sur les morceaux de poulet pour leur donner une belle apparence brillante. Réfrigérer jusqu'à ce que la gelée soit prise.

Mettre les morceaux de poulet dans un grand plat. Disposer autour les légumes marinés. Couvrir le plat de papier de cuisine transparent et l'apporter au pique-nique dans une glacière portative. Servir avec la mayonnaise aux amandes qu'on aura également transportée dans la glacière. (6 portions)

Légumes marinés

½ tasse d'huile d'olive
¼ de tasse de vinaigre de vin
1 grosse gousse d'ail, broyée
2 cuil. à table de persil haché
2 cuil. à thé de ciboulette hachée
½ cuil. à thé de sel
⅛ de cuil. à thé de poivre
⅛ de cuil. à thé de feuilles d'estragon séchées
3 tomates, pelées et coupées en tranches épaisses
1 concombre, pelé et tranché
1 boîte de 14 onces de coeurs d'artichauts
1 livre d'asperges, cuites
Champignons (voir recette précédente)

Mettre dans un très grand plat de verre ou de faïence (au moins 13 x 9½ x 2 pouces), l'huile, le vinaigre, l'ail, le persil, la ciboulette, le sel, le poivre et l'estragon; bien brasser, à la fourchette. Ajouter les légumes et les faire mariner au moins 1 heure, en les remuant et en les tournant souvent pour que tous les morceaux s'imprègnent de la marinade. Réfrigérer jusqu'au moment de préparer le plat pour le pique-nique.

Mayonnaise aux amandes

½ tasse d'amandes mondées, légèrement rôties
1 tasse de mayonnaise
2 cuil. à table de feuilles de cresson hachées très fin

Hacher les amandes très fin (si vous utilisez un mélangeur électrique, attention de ne pas les broyer et les rendre huileuses). Les ajouter à la mayonnaise, ainsi que le cresson. Servir avec le poulet.

PÂTE AU JAMBON

Pâte légère (notre recette) ou de la pâte à tarte ordinaire pour

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

POUR GOURMETS EN PIQUE-NIQUE





Les poitrines de poulet servies avec légumes marinés.

- 2 croûtes de 9 pouces
- 1½ livre de jambon de conserve
- 1 petit oignon
- 1 cuil. à table de beurre
- 1 tasse de champignons frais, hachés
- 1 oeuf
- ¼ de tasse de crème simple (15 p.c.)
- 1 tasse de gruyère râpé

Chauffer le four à 375°. Abaisser au rouleau la moitié de la pâte et en fonder une assiette à tarte de 9 pouces.

Passer le jambon et l'oignon au hachoir, en utilisant le couteau le plus fin. Chauffer le beurre dans une petite poêle épaisse et y ajouter les champignons. Cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Laisser refroidir.

Battre ensemble l'oeuf et la crème; ajouter au jambon, en battant bien. Ajouter le fromage et les champignons, en mêlant. Etendre le mélange dans l'assiette habillée de pâte.

Rouler ce qui reste de pâte et en couvrir le pâté en scellant bien l'abaisse de dessus à celle de dessous, tout autour. Pratiquer des fentes, dans le couvercle de pâte, pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.

Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien brunie. Laisser tiédir et réfrigérer. Apporter au pique-nique dans une glacière. Sortir le pâté de la glacière avant le moment de le servir. (6 portions)

Pâte légère

- 1½ tasse de farine à tout usage, tamisée
- ¼ de cuil. à thé de sel
- ¾ de tasse de beurre bien ferme
- 6 cuil. à table de crème sure, du commerce

Tamiser la farine et le sel, dans un bol. Couper le beurre dans la farine, aussi finement que possible, avec un mélangeur à pâtisserie. Ajouter la crème sure et bien mêler. Ramasser en boule et réfrigérer jusqu'au moment d'abaisser.

PAIN DE VIANDE FROID

- 1 livre de boeuf haché
- ½ livre de porc maigre, haché
- 2 tasses de miettes de pain frais
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf
- ¼ de tasse d'oignon finement haché
- 1 gousse d'ail, broyée
- 1¼ cuil. à thé de sel
- ¼ cuil. à thé de poivre
- ¼ cuil. à thé de moutarde en poudre
- ¼ cuil. à thé de sauge
- 1 cuil. à table de sauce Worcestershire
- 1 cuil. à table de raifort
- 1 cuil. à table de catsup

Chauffer le four à 350°. Avoir sous la main un moule à pain, en verre à feu, d'environ 9 x 5 x 3 pouces.

Mêler la viande et les miettes de pain, dans un grand bol. Battre ensemble, à la fourchette, le lait et l'oeuf et ajouter à la viande ainsi que tous les autres ingrédients. Bien mêler, à la fourchette, et tasser le mélange dans le moule.

Cuire au four 1½ heure. Enlever du moule tout liquide de cuisson et laisser refroidir le pain. Couvrir de papier d'aluminium ou de papier de cuisine transparent et réfrigérer; apporter au pique-nique dans une glacière. Excellent avec une salade de pommes de terre ou, en sandwichs, entre des tranches de pain croûté. (6 portions)

PÂTE SURPRISE

- ¾ de livre de bacon tranché
- 3 cuil. à table de beurre
- 1 oignon moyen, haché finement
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 livre de porc maigre, haché
- ½ livre de bifteck de ronde haché
- 2 oeufs
- 1½ cuil. à thé de sel
- ¾ de tasse de farine à tout usage, tamisée
- 1 tasse de lait
- ¼ de livre de pâté de foie
- 1 livre de saucisses de porc, cuites
- 1 grande feuille de laurier

Chauffer le four à 375°. Avoir sous la main un grand moule à pain (ceux en verre qui mesurent environ 9½ x 5 x 3 pouces et ont une contenance de 2 pintes font très bien l'affaire).

Couvrir le fond et les côtés du moule de tranches de bacon en laissant pendre les extrémités de celles-ci.

Chauffer le beurre, dans une petite poêle épaisse et y cuire l'oignon et l'ail 3 minutes, à feu doux.

Battre, pour mêler parfaitement, les viandes hachées, les oeufs, le sel et la farine. Ajouter le lait et le mélange d'oignon et d'ail et bien mêler. Couvrir le fond du moule d'une couche de ce mélange, épaisse de ½ pouce. Trancher le pâté de foie bien mince et disposer les tranches, en une seule couche, sur le dessus de la viande dans le moule. Déposer les saucisses de porc sur le pâté, en longueur. Recouvrir le tout de ce qui reste de viande hachée, en tassant bien. Mettre une feuille de laurier sur le pâté et replier les extrémités des tranches de bacon sur le pâté.

Couvrir le moule hermétiquement, avec du papier d'aluminium. Cuire au four 1 heure et 45 minutes. Ne pas enlever la graisse de cuisson.

Mettre une pesée sur la viande encore chaude et laisser refroidir. (La meilleure façon, pour ce faire, est de couvrir le pâté d'abord de papier d'aluminium, ensuite d'un autre moule à pain. Comme ces moules sont généralement plus petits à la base qu'au sommet, un moule de métal entrera tout juste dans le moule de verre utilisé pour cuire le pâté. Mettre, dans le second moule, des boîtes de conserve ou, mieux, une brique; on obtient ainsi une pesée égale sur tout le pâté. En l'absence d'un second moule à pain, utiliser un morceau de carton fort taillé de la grandeur du moule.) Retirer la pesée, réfrigérer le pâté et l'apporter au pique-nique dans une glacière portative. Servir en tranches, comme un pain de viande, ou comme pâte à tartiner, sur du pain croûté. (8 portions) ●

Chaque
ride
a son
histoire...



PROMOTION DE JEAN
NOTES D'HÔPITAL
PROBLÈME DE LUCIE
COLLÈGE DES GARÇONS
MENSUALITÉS À PAYER

Celle-ci, vous l'avez découverte le jour de votre anniversaire de mariage; celle-là, lorsque votre mari a eu sa promotion; cette autre... et ainsi de suite. Mais pourquoi faire porter à votre visage le poids de vos soucis? Des spécialistes européens ont réussi à isoler le facteur biologique de la peau qui regonfle les cellules affaissées, effaçant ainsi rides et plis disgracieux qui vous vieillissent prématurément. Cet ingrédient (CEF) a été incorporé dans une lotion de beauté nommée 2nd Début et présentée en deux formules... 2nd Début à base de CEF 600 pour la femme encore jeune et de CEF 1200 pour la femme d'âge mûr ou qui n'aime pas attendre. Demandez 2nd Début.

aux rayons de produits de beauté et vous connaîtrez de nouveau la joie de paraître jeune!



GROUPÉS EN ASSOCIATION, LES ASSUREURS-VIE VOUS SERVENT MIEUX.

Il est connu qu'un groupe de personnes qui s'unissent pour l'accomplissement d'une tâche collective, disposent de moyens qu'un individu seul ne possède pas. Dans le cadre de son Association, l'assureur-vie dispose de moyens supplémentaires pour mieux servir ses assurés.

Si votre assureur-vie est membre de son Association, vous en bénéficiez.

Parmi ces moyens supplémentaires, un cours de cinq ans dispensé par l'Association des assureurs-vie mène à l'obtention du titre d'assureur-vie agréé (C.L.U.).

Egalement des cours de formation permanente maintiennent les membres de l'Association en perpétuel recyclage, bien actifs au sein de leur profession et bien renseignés dans le domaine de l'assurance-vie.

Si votre assureur-vie est membre de l'Association des assureurs-vie du Québec, vous avez de fortes chances d'être mieux servi parce que l'Association veut faire de chacun de ses membres un professionnel de l'assurance-vie.



L'Association des Assureurs-Vie du Québec
1455 RUE PEEL, SUITE M41, MONTRÉAL 110, QUÉ. 288-4277

La semaine prochaine

LES INDIENS ET LE

GRAND BOSS BLANC

Dans le même
numéro: les ballerines
de Pellan; de joyeux souvenirs d'un
vieux journaliste;
de la mode de Paris, et notre
caricature: Fabien Roy.

coups de

A la Leone

Pas besoin de se creuser la tête bien longtemps pour trouver la première question à poser à Denis Larocque, qui signe l'essai photographique *Il était une fois à Laprairie* (page 10):

— Aimez-vous Sergio Leone?

— Beaucoup!

— Un Leone sans violence?

— Avec sa violence.

— Mais vos photos?

— Leone, c'est du cinéma, c'est du passé qu'il raconte. C'était comme ça dans le temps. Sa violence est une façon pour moi de passer mon agressivité. J'aime mieux aller voir un film de Leone que de battre les gens dans la rue. Curieusement, ses personnages me reposent, me calment. Peut-être parce qu'on ne trouve plus aujourd'hui, dans la vie, cette assurance...

— Est-ce le côté photographique qui vous attire chez Leone?

— Oui, bien sûr, son regard, sa façon de traiter ses personnages, de les suivre à la trace: on a le temps de les analyser.

— Et cette idée de vos photos à la Leone, elle vous est venue comment?

— Subitement, un dimanche, à trois heures de l'après-midi. J'ai dit à ma femme: "Mets ta grande jupe, ton châle; moi, je prends mon chapeau, mon poncho, ma carabine, et viens-t'en à la ferme, je suis

Denis Larocque



prêt à photographier."

— Mais pourquoi à la Leone?

— Cela me plaisait d'avoir des photos de style Leone dans ma maison. Pour le plaisir.

— Et *Perspectives* dans tout ça?

— Plus tard, j'ai fait une deuxième séance de photos et j'ai eu le sentiment que c'était bon. Ma femme aussi, qui m'a dit: "Ça sert à rien de les garder à la maison, présente-les à *Perspectives*." Voilà!

— Vous êtes photographe professionnel?

— Non, et je ne désire pas le devenir. J'aimerais gagner ma vie avec la photo, mais en faisant ce qui me plaît, non du travail sur commande.

— Et que faites-vous pour vivre?

— J'aime faire un tas d'affaires. Actuellement, je travaille dans la construction. J'ai déjà travaillé à l'entretien dans un hôpital. Plus tard, j'aimerais aller à

la baie James. J'ai besoin de vivre des expériences, je veux tout voir, faire le tour du monde.

— Tout ça avec un appareil photo?

— Oui, créer en photo: des personnages, des décors, des situations.

— Cela ressemble à du cinéma...

— Le cinéma m'attire énormément. Quand j'aurai bien maîtrisé la photo, je songerai à me lancer dans le cinéma. J'ai des tas d'idées.

— De westerns?

— Oui, comment l'avez-vous deviné?

— Vous êtes de Montréal?

— Oui, et il est temps que j'en sorte. A 23 ans je suis encore à Montréal, ça n'a pas de bon sens! Les gens me disent: "T'as le temps." Quand j'aurai 50 ans, ils me diront encore: "T'as le temps." C'est pas vrai, du temps, y en a pas tant que ça. Faut faire vite dans la vie...



quintournier

Le zoo du bilinguisme

Notre commissaire aux langues officielles, M. Keith Spicer, a la tête pleine d'idées, mais elles sont souvent difficiles à réaliser ou extravagantes. C'est ainsi qu'il vient d'annoncer au Cercle national des journalistes d'Ottawa qu'il prépare une trousse de survie à l'intention de tous les fonctionnaires fédéraux qui doivent se débattre dans la jungle du bilinguisme. Un projet louable dont les citoyens surtaxés feront encore les frais!

Le commissaire n'a pas précisé de quoi se composera cette trousse, mais on peut imaginer qu'elle sera comparable aux trousse de survie dont on munit les soldats qui partent pour le front ou à celles qui accompagnent les commandos appelés à remplir en territoire hostile une importante mission gouvernementale. De quoi sont faites ces dernières?

D'abord d'un dictionnaire de la langue des autochtones; ensuite de rations alimentaires d'urgence, d'une boussole et d'un compas, d'un canif, de quelques pieds de ficelle, de fusées lumineuses en cas de détresse et d'un assortiment de pilules dont l'une est toujours mortelle si le seul moyen qui reste au malheureux de se tirer du pétrin est de mettre fin à ses jours. Précaution ultime, la trousse comporte quelques exemplaires d'un petit outil que la décence m'interdit d'appeler par son nom. Il est destiné à protéger l'individu contre les maladies honteuses s'il devait, dans l'exercice de ses fonctions, succomber aux avances des indigènes.

Il y a 400 000 fonctionnaires fédéraux et environ la moitié sera appelée à se retrouver en pleine jungle du bilinguisme. Le commissaire aura donc besoin de constituer 200 000 trousse de survie. C'est tout un investissement!

A moins de cinq dollars, il n'est plus possible de trouver sur le marché un dictionnaire anglais-français et même si les rations se composent uniquement de biscuits secs, il faut compter 50 cents. Une boussole va chercher cinq dollars et le compas la même chose. Un honnête canif de secours muni d'un décapsuleur, d'une lime à ongle et d'un tire-bouchon coûte cinq dollars aussi, tout

comme les fusées lumineuses. Pour les fins du calcul, j'oublie la ficelle: les fonctionnaires qui en tirent à longueur de journée doivent en avoir de grosses provisions. Au prix actuel des médicaments, il faut prévoir deux dollars de pilules. N'ayant jamais utilisé l'une ou l'autre, je ne sais pas le prix d'une pilule à suicide et j'ignore celui du petit instrument que je n'ai pas nommé. Je suppose qu'en très grandes quantités on pourrait obtenir ces deux produits pour un dollar pièce.

Malgré ces économies, chaque trousse coûtera \$29.50. Si on multiplie par 200 000, il faudra nous taxer pour six millions. J'oublie les sommes supplémentaires qu'il faudra voter pour le remplacement des trousse que perdront des fonctionnaires distraits, celles qu'ils se feront voler par des séparatistes ou des trafiquants de drogue et le coût de la trousse elle-même, qu'elle soit en peau de porc — ce qui serait très opportun — ou en simili-cuir.

Reste que le projet de M. Spicer est hautement humanitaire.

J'ai donc réfléchi à un moyen plus économique d'arriver aux mêmes résultats. De quoi s'agit-il, sinon de familiariser les fonctionnaires fédéraux avec la jungle du bilinguisme? Qu'on applique alors le principe du zoo d'Hemmingford.

Au lieu d'instruire les fonctionnaires à froid et de les lâcher ensuite dans la jungle du bilinguisme munis d'une trousse, qu'on crée une espèce de zoo du bilinguisme.

Il suffirait de clôturer un district bilingue et d'y envoyer tous les jours en visite un certain nombre de fonctionnaires. A l'abri dans leurs voitures ou en autobus, comme à Hemmingford, ils verraient évoluer en liberté la faune d'une jungle bilingue. Après s'être acclimatés, on pourrait les lâcher sans craindre pour leur vie.

Il va sans dire que je propose sans réserve de clôturer le district d'Ottawa qui renferme de loin les plus beaux spécimens de la faune bilingue. Après le lion Diefenbaker, on pourrait lâcher le rhinocéros Robert Stanfield.

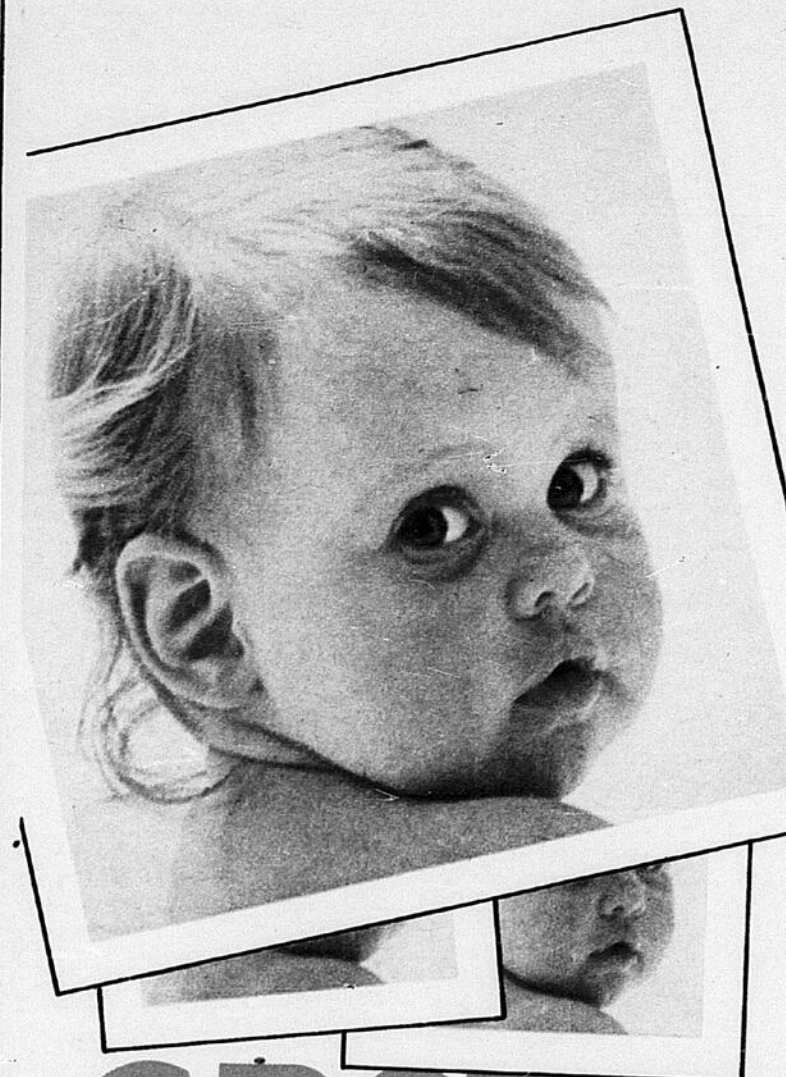
PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger

Secrétaire
Guy Gilbert
Trésorier
Roch Desjardins

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon
Président fondateur
A.-F. Mercier



GRATIS de Flushabyes

- 1 36 photos couleur de votre film Kodacolor développées de votre film Kodacolor. 12 photos couleur 4" x 4" et 24 photos couleur 2" x 2" gratis!
- 2 Un film couleur Triple-Print Un nouveau rouleau gratis!
- 3 Un coupon de 50¢ valable pour votre prochain achat de couches jetables Flushabyes...gratis!

Voyez les détails de cette magnifique offre sur les paquets Flushabyes de 30 et 60 couches, portant une étiquette spéciale.

Adhetez les économiques Flushabyes... aussi confortables que les couches du bon vieux temps.



"Flushabyes", marque déposée de Facelle Limitée. "30" Fait au Canada par Facelle Limitée, une filiale de la Compagnie Internationale de Papier du Canada.



Son chien: un berger anglais Sa cigarette: une Export 'A' Kings

Deux Compagnons Fidèles

Offrez-vous une détente agréable,
et le plaisir d'une compagnie reposante.

L'Export 'A' Kings ... Un compagnon fidèle



Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.