

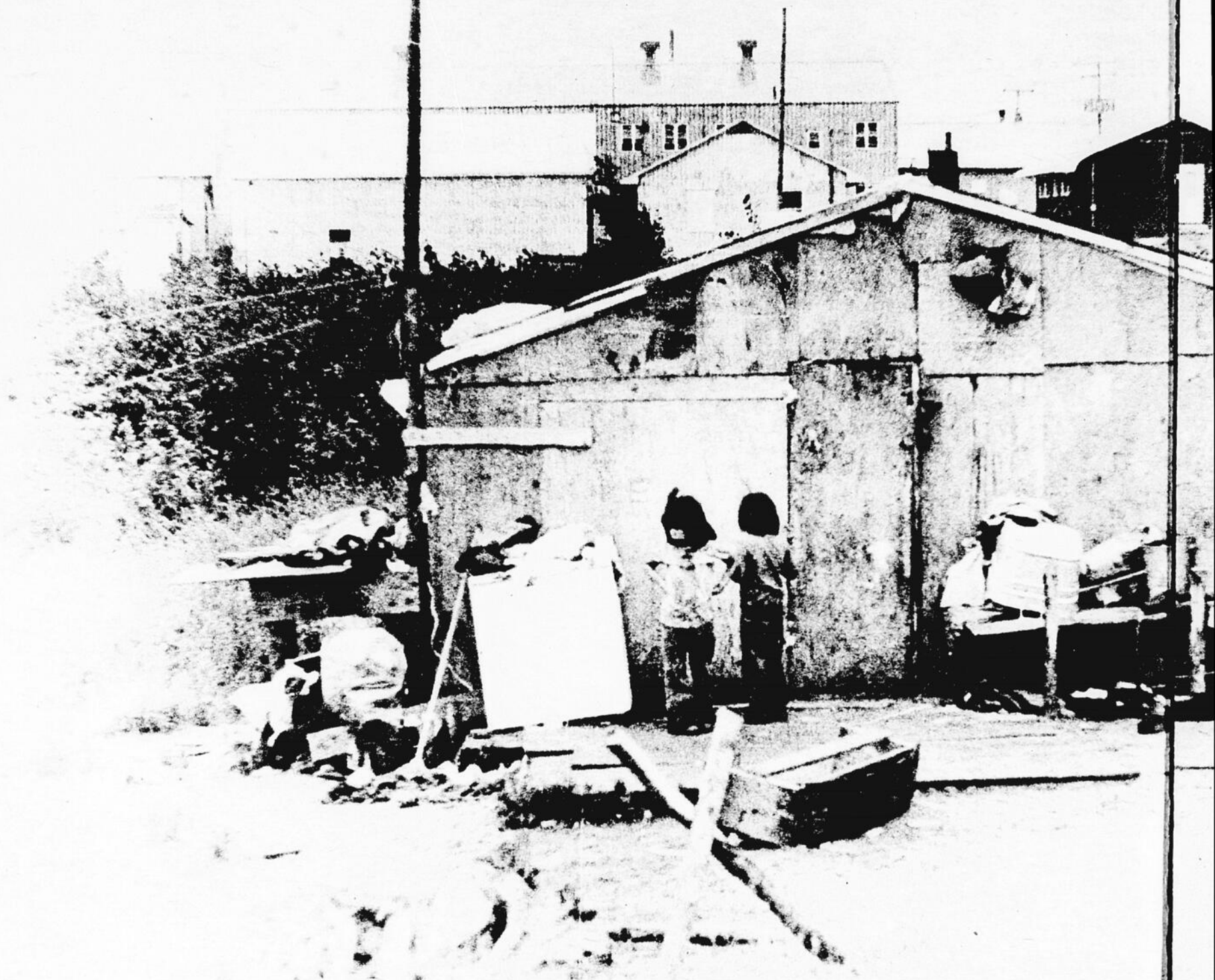
5 juillet 1975 Vol. 17, No 27

# perspectives

LE QUOTIDIEN  
DU SAGUENAY-LAC ST-JEAN

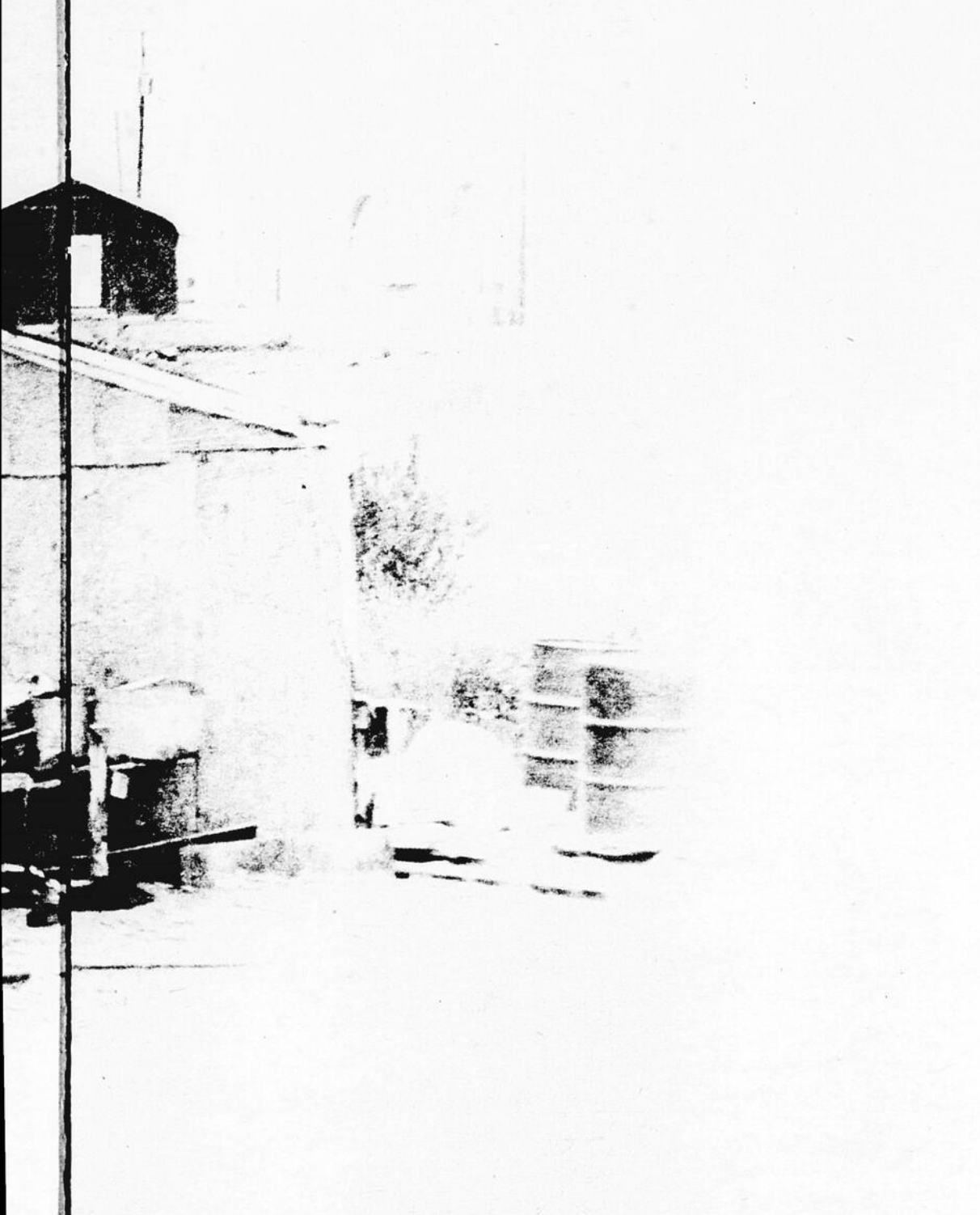
**Les "bienheureux sociaux"  
de Matagami  
page 2**





# Les «bienheureux sociaux» d

AVANT, LES INDIENS DE MATAGAMI VIVAIENT DE CHASSE ET  
LE PROGRÈS EST VENU,  
ET MAINTENANT ILS VIVENT DE BIEN-ÊTRE SOCIAL ET DE MÉPRIS



# » de Matagami

SE ET DE PÊCHE;

TEXTE ET PHOTOS PAUL PICHE

Matagami, 3 heures du matin.

La bedaine pleine de bière, deux bons amis sortent de l'hôtel Bell. Le premier, saoul depuis six mois, se nomme Claude; l'autre, c'est moi. Claude n'a pas une peine d'amour, son père n'est pas mort; Claude est un Cri waswanippi de Matagami. Inou, comme il le dirait lui-même.

On monte dans un taxi: — "La réserve, s'il vous plaît!" Le conducteur nous oblige à lui montrer notre argent. — "J'en ai d'argent, chu plein d'argent." Il accélère lentement et m'adresse la parole:

— T'é sûr que tu veux y aller dans la réserve?

— Ben oui... pourquoi pas?

— Y ont d'lair d'fêter pas mal!

— Tant mieux pour eux autres!

— Y sont dangereux quand y sont saouls.

— Ben voyons donc!

— T'é tu déjà allé dans la réserve?

— Oui.

— Entoucas, t'é brave!

— Entoucas...

## Plus de pêche, plus de chasse

On est rentré à la réserve en se traînant. Même si c'était le quatrième soir que j'y dormais, les Indiens se méfiaient toujours de moi. J'étais blanc et ils avaient peur. Je comprends pourquoi aujourd'hui.

Avant, les Indiens de Matagami passaient tout l'hiver dans la forêt, à chasser et à trapper. Au printemps, ils se regroupaient, et pêchaient durant tout l'été. Ils vendaient une partie de leur poisson et de leurs fourrures pour s'acheter des bottes, du sel, de la farine, du sucre, de l'essence, des fusils... L'automne arrivé, ils repartaient vers leurs territoires de chasse avec une bonne réserve de poisson fumé ou séché, accumulée durant l'été. Tout en se dirigeant vers leurs territoires, ils continuaient à pêcher jusqu'à ce qu'ils puissent se nourrir du produit de leur chasse, et même là ils pêchaient régulière-

ment sous la glace. En hiver, le poisson constituait donc la seconde plus importante source d'alimentation; en été, il en devenait la base.

A partir de 1965, une usine de chloralcali et un moulin à papier s'installent à Lebel-sur-Quévillon. Malgré une loi anti pollution, on déverse approximativement douze livres de mercure méthylique (produit très toxique qui attaque plus particulièrement le cerveau) dans l'eau et cinq livres dans l'atmosphère, par jour. On a découvert, en 1970, la présence de mercure dans les poissons des lacs Matagami, Waswanippi, Evans et dans les autres lacs de la région. En 1971, la présence d'un indice élevé de mercure méthylique dans le sang des Indiens est confirmée. On interdit donc aux Indiens de vendre le poisson aux blancs et on leur "recommande" de s'abstenir d'en consommer.

Le mercure s'étend aujourd'hui tout le long de la rivière Nottaway et y empoisonne la faune marine jusqu'à la baie de James. Aller passer l'hiver en forêt est devenu une impossibilité pour les Indiens de Matagami. Maintenant qu'ils n'ont plus la possibilité d'accumuler le poisson avec lequel ils se nourrissaient tout au long de leur voyage, la seule façon de se rendre à leurs territoires de chasse est de prendre l'avion. Mais ce moyen de transport est un avantage qui semble être offert par les compagnies de traite de fourrures, qui se réservent un ou deux bons trappeurs en leur assurant l'accès à leurs territoires. Mais pour les autres Indiens de la réserve, dont le nombre varie selon les saisons entre deux et trois cents, il est inutile de rêver à aller chasser tout l'hiver: sans poisson, c'est impossible. Ils n'ont plus qu'à aller travailler dans une mine près de Matagami, ou pour le projet de la baie de James.

Par contre, la rémunération qui leur est offerte pour le travail qu'ils effectuent est souvent inférieure aux chèques de compensation que le gouvernement leur donne s'ils restent

Suite page 4

## Les "bienheureux sociaux" de Matagami



assis sur la réserve à ne rien faire. A peu-près comme le bien-être social invite ses "bienheureux sociaux" à travailler en leur coupant l'équivalent de l'argent que ces derniers peuvent gagner s'ils se trouvent un emploi. Ainsi quelques familles continuent à chasser très irrégulièrement l'été, malgré les mouches, mais la plupart, sans trop pouvoir encore l'admettre, ont abandonné.

### Des ivrognes, des paresseux...

Toute la connaissance de la nature qu'exigeait l'exploitation d'un milieu aussi fragile n'a plus de valeur. Ils se sentent méprisés par les blancs et un grand sentiment d'infériorité vis-à-vis de ces derniers s'installe.

Contrairement au passé où l'alcool ne se consommait qu'à l'occasion, durant l'été, aujourd'hui on se saoule régulièrement, pour oublier, pour

ne pas trop penser.

Les Indiens eux-mêmes finissent par se détester, ils haïssent leurs propres maisons, leurs chiens, leurs canots, la réserve au complet.

En ce qui concerne la jeunesse, elle a accaparé la dernière sensation du Vieux-Montréal en prenant de la mescaline avec de la bière. Il faut dire que depuis une quinzaine d'années, le gouvernement force les jeunes de six à seize ans à s'éloigner dix mois par année pour aller dans des écoles en Ontario apprendre que les Indiens sont des sauvages. Et j'insiste sur le mot "forcer", car presque tous sont contre et plusieurs familles sont souvent parties dans la forêt plus tôt que prévu pour permettre à leurs enfants de chasser. Avec cette belle politique de missionnariat, le gouvernement a réussi à brouiller encore plus les cartes. Les adultes et les jeunes ne s'entendent plus, les valeurs ont changé. Une chose sur laquelle ils s'entendent encore: per-

sonne ne veut s'intégrer à une société qui les méprise et qui ne peut leur offrir, en compensation de leur vie nomade, que d'aller s'enfermer dans une mine ou d'aller balayer les planchers d'une usine.

On a souvent l'argument facile de dire que ce ne sont que des ivrognes et des paresseux, mais chaque fois qu'il y a un Matagami dans le monde, il y a une cause bien en dehors de la paresse qui explique son existence.

Mais il faut pardonner les accusations de l'homme blanc, car il ne peut jamais voir plus loin que ses routes; et partout où se termine une de ses routes, Sept-Iles, Chibougamau, Schefferville, Mistassini, il y a généralement usines, mines, projets d'aménagement, coupes de bois incontrôlées, clubs de chasse privés pour gros riches interdisant l'accès aux meilleurs territoires de chasse et pêche, et conséquemment il y a toujours un Matagami avec des Indiens tout aussi méprisés, tout aussi impuissants.

Ça fait maintenant deux ans que je suis entré dans la réserve pour la première fois. Aujourd'hui, quand je soulève mon appareil photo, ils s'arrêtent, posent avec un sourire et continuent. Pour eux, je suis un blanc spécial, un drôle de blanc. Ils ne parlent pas souvent mais lorsqu'ils parlent, j'écoute, et si j'écoute c'est pour apprendre, car je sais maintenant qu'ils auraient beaucoup à nous apprendre si on savait les écouter. Pour l'instant ils vivent à l'année dans des maisons qu'ils ont fabriquées pour vivre temporairement l'été, durant le temps de la pêche. C'est malsain, on dirait toujours qu'ils attendent pour repartir. Certains ont décidé d'attendre, d'autres ont décidé de mourir en attendant.

Récemment, la route qui s'arrêtait à Matagami a été prolongée jusqu'à Fort-George. Il est dit qu'on y effectuera les plus grands aménagements du siècle. Combien de Matagami pourrions-nous créer? ●

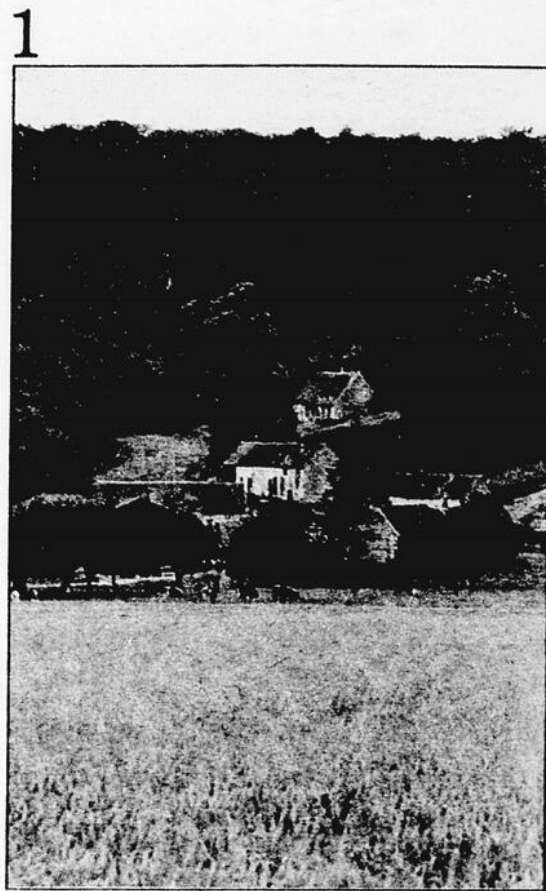
# Une Mark Ten ...ça contente.



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moy. par cigarette. Régulier: goudrons 16mg, nicotine 1.2mg. King: goudrons 18mg, nicotine 1.3mg.

## La France qui nous ressemble Deuxième de quatre articles

- 1 — A flanc de coteau et à l'orée de la forêt de Réno, voici le village des Rieux, aux environs de Saint-Mard.
- 2 — Maison de Robert Drouin, ancêtre des Drouin du Québec, à La Drouinière, entre Loissail et Saint-Mard de Réno.
- 3 — Maison de Pierre Tremblay, "père d'un peuple" comme le dit une plaque commémorative puisqu'il a été l'aïeul de tous les innombrables Tremblay canadiens, au village de La Filonnière, non loin de Randonnai-au-Perche.
- 4 — Vue de la ville de Mortagne, qui fut jadis la capitale de la province du Perche et qui évoque l'aspect de Québec par les restes de ses fortifications médiévales.
- 5 — Christ sculpté par un artiste autodidacte demeuré inconnu et qui est exposé dans l'église d'Autheuil.
- 6 — Cette scierie, à Neufchâtel-en-Saosnois, fait la preuve que l'industrie du bois demeure importante au Perche, dont les habitants émigrés jadis en Nouvelle-France étaient tous des bûcherons exercés.
- 7 — Eugène Trébouet, sabotier à Pré-en-Pail, commence par tracer au gabarit le profil d'un sabot sur une bûche avant de dégrossir celle-ci à la hache puis à la machine et de parachever le travail à la main.



## Le Perche, ou les premiers bûcherons de la Nouvelle-France



2

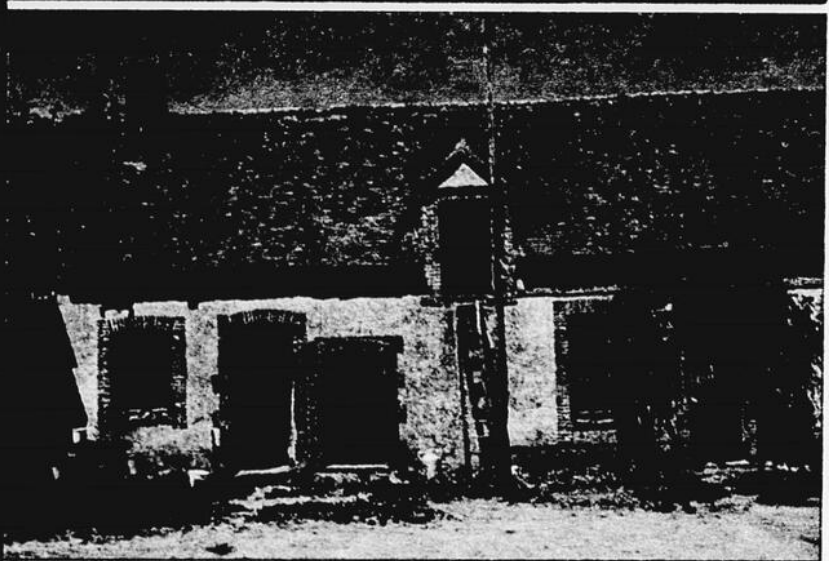
On nous a toujours présenté la France comme le pays des parfums, des vins et des fromages. Or, pour les Québécois, il y a beaucoup plus à voir en France. Marie Décary et André Gladu l'ont découvert en visitant la Normandie, le Perche, l'Aunis et la Bretagne. Historiquement, ces provinces ont fourni un grand nombre de colons à la Nouvelle-France; c'est dans l'espoir d'y retrouver de vrais liens d'amitié qu'ils y sont allés. Cette semaine, le Perche. La semaine prochaine, l'Aunis.

Jean et Pierre; leurs descendants sont aujourd'hui plus de 35 000 en Amérique.

### «Je suis Percheron, c.-à-d. autre que Normand»

C'est ainsi que se présente l'habitant du Perche. C'est vous dire que même si le nom de sa province ne figure plus officiellement dans les divisions administratives, le Percheron, lui, n'a pas pour autant perdu son identité. En regardant sur une carte récente de France, vous constaterez que le Perche n'existe plus et qu'on l'a intégré à la Normandie (il est situé au sud-est de cette province). La vie percheronne ne continue pas moins à se faire autour des villes principales qui sont Mortagne, Bellême et Nogent-le-Rotrou.

Au Percheron  
Pierre Tremblay  
Père d'un peuple  
Né à Randonnai en 1626  
Ancêtre de tous les Tremblay d'Amérique  
Parti pour le Canada en 1647

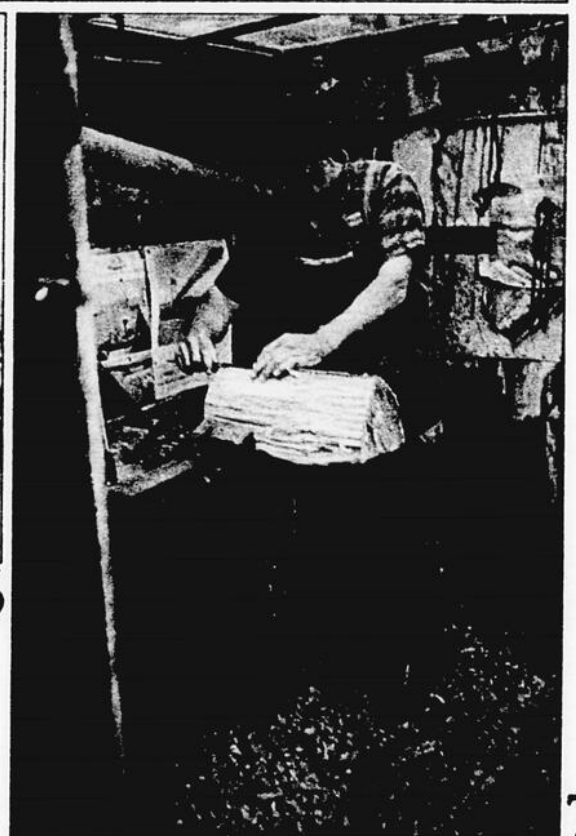


3

Cette plaque commémorative se trouve dans la petite église de Randonnai-au-Perche. Ce n'est pas la seule que nous ayons vue lors de notre séjour au Perche. Dans plusieurs autres églises, des inscriptions de toutes sortes, des vitraux, rappellent le départ de nos ancêtres. Ce n'est pas surprenant, le Perche est une des plus petites provinces françaises (on peut presque le parcourir en une journée). Pourtant, entre 1634 et 1663, environ cent cinquante de ses habitants "s'embarquent" pour la Nouvelle-France. C'est un cas unique dans l'histoire de l'immigration française au Québec et les historiens ne s'entendent pas encore complètement sur les raisons de ces départs massifs. Il semble qu'à l'époque les terres soient surpeuplées; tous les ans, au temps des récoltes, ouvriers et paysans vont chercher du travail dans les provinces voisines pour essayer de "joindre les deux bouts".

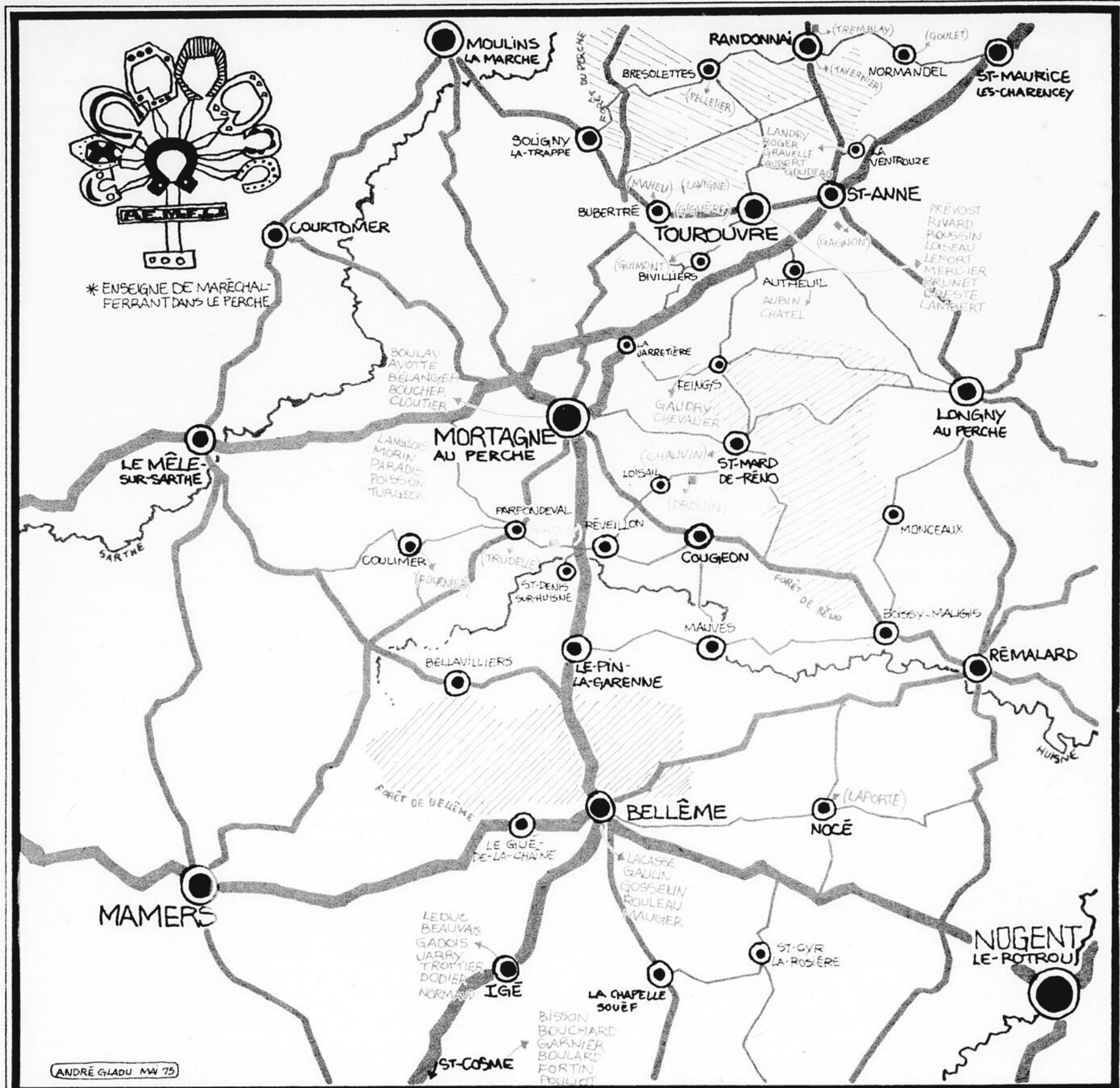
Nous nous sommes d'abord dirigés vers Mortagne, l'ancienne capitale, en plein cœur du Perche. Un vieux diction dit: "Mortagne sur montagne, le plus beau bourg de France", et c'est vrai. Au Québec, on dirait sûrement que c'est de toute beauté. Mortagne est bâtie sur une colline; c'est une ancienne ville fortifiée qui a gardé des allures médiévales. Comme Québec, elle a conservé des vestiges de ses fortifications: la porte Saint-Denis, qui date du XVe siècle, et une partie des remparts qui encerclent la ville. La ville est aussi située au centre d'une région agricole et est presque complètement entourée de champs. En empruntant le petit sentier au bout de la rue du Tertre, on peut se promener entre les murailles et les petits jardins que les habitants de Mortagne se font hors les murs. Après huit heures le soir, il n'y a plus personne dehors dans le sentier. Au centre de la ville, le rythme de vie est à peu près le même, sauf les soirs où il y a du cinéma. Mortagne est mal connue du Français moyen. Nous l'avons constaté au camping municipal: les gens n'y sont que de passage. Ils rentrent à Paris, qui n'est qu'à soixante-dix milles, ou bien ils sont en route pour les vacances dans le midi de la France ou en Bretagne. Ce n'est pas une ville touristique à la mode. Dans certains commerces, on nous a dit que les Québécois étaient les seuls étrangers à séjourner à Mortagne. C'est bien compréhensible, Mortagne, c'est le point de départ d'un voyage dans le temps. Pour ceux qui se nomment Beauvais, Bisson, Boucher, Boulay, Fournier, Giroux, Langlois, c'est se retrouver dans les mêmes rues, devant les mêmes édifices que les ancêtres il y a trois cents ans. Même s'il est difficile de connaître l'emplacement exact des maisons des ancêtres, les documents anciens de Mortagne nous permettent de savoir que nous avons de la "parenté" dans la paroisse de Saint-Jean, celle de Notre-Dame dont l'église existe toujours, et celle de Saint-Germain-de-Loisé.

L'importance de la ville de Mortagne dans notre histoire tient aussi au fait que Robert Giffard, agent recru-



6

7



## Le Perche

Ci-dessus, le Perche et ses trois forêts (indiquées par des hachures), groupées autour de son ancienne capitale, Mortagne; ci-contre, la tache rouge montre la place de cette province sur la carte de la France.



teur pour la Nouvelle-France, y avait ses bureaux. Plus homme d'affaires qu'évangéliste, il offrait aux agriculteurs et aux artisans de la région de tenter leur chance sur les terres de la Nouvelle-France comme on offre aujourd'hui aux travailleurs québécois la Côte Nord ou la baie de James.

### En visite chez nos ancêtres

Les Québécois dont les origines sont percheronnes sont bien chan-

ceux. En consultant le guide *le Perche des Canadiens*, écrit par M. et Mme Pierre Montagne, de l'Association Perche-Canada (disponible à Montréal), ils pourront presque tous suivre les traces de leur ancêtre. Ce petit livre contient tous les noms des Québécois issus du Perche et propose même des randonnées à ceux qui ont la chance de faire le voyage en France. Comme elle a été épargnée par les guerres, la campagne percheronne n'a pas tellement changé depuis que nos ancêtres en sont partis. Les maisons et les villages qu'ils ont laissés derrière eux sont toujours là. C'est particulièrement

Compte de chèques personnels

Compte d'épargne véritable



# Tandem BCN

## La paire fait toute l'affaire!

**C'est pas sorcier!**

**Demandez  
le tout nouveau compte  
de chèques personnels  
BCN.**



Ce tout nouveau service vous permet d'effectuer une foule de transactions:

encaissements, paiements, transferts de fonds, remboursements d'emprunt.

Les chèques sont entièrement personnalisés, portant votre nom et votre adresse et ce, sans frais supplémentaires. Un relevé de compte mensuel est émis à votre intention, accompagné des chèques encaissés. Ce compte ne porte pas d'intérêt et comporte des frais d'administration. Voilà bien un outil souple et pratique, adapté à vos besoins.

Nous vous offrons une formule unique de service qui associe le tout nouveau compte de chèques personnels et le compte d'épargne véritable, en un tandem qui facilite l'administration de votre budget.

**Recevez le portefeuille  
BCN.**

Nous offrons à tout client qui ouvrira un nouveau compte de chèques personnels BCN, un magnifique portefeuille.



**Faites tandem avec nous!**

Le tandem, compte de chèques personnels et compte d'épargne véritable, fait toute l'affaire. Entrez à la BCN près de chez vous. Venez, on va bien s'adonner.

**Et l'épargne véritable?**

Alors que le compte de chèques personnels sert au paiement de toutes les dépenses courantes, le compte d'épargne véritable, au taux d'intérêt avantageux, se révèle le véritable moyen de faire fructifier vos économies.

Pourquoi ne pas associer ces deux comptes et en faire les instruments de base de votre économie familiale? Ils forment un joyeux tandem. Vos affaires marcheront rondement!



Banque Canadienne Nationale

vrai des petits villages qui entourent les villes de Mortagne et Tourouvre. Les Français appellent "village" un groupement de trois ou quatre maisons et leurs bâtiments, en dehors des agglomérations principales. Les caprices de la langue font que nos villages se nomment en France des bourgs. La plupart de ces villages ont été fondés aux XIIe et XIIIe siècles et portent encore aujourd'hui les noms de leurs premiers habitants. Il est assez facile de les repérer: le nom de chacun d'eux est habituellement indiqué sur une plaque blanche au bord de la route. Nous avons noté les plus intéressants: les Petites Héberges, la Verderie, le Grand Bois Balai, puis des noms plus familiers comme ceux de la Morinière, le moulin de Boivin, le petit bois Allard, la Héroudière et même ... la Joualinière! C'est de cette façon que nous avons découvert la Drouinière entre les bourgs de Loisail et Saint-Mard de Réno. Ce village-là est composé de trois maisons et de quelques bâtiments. Le propriétaire actuel du village n'est pas lui-même un Drouin mais il était bien heureux de nous dire que la Drouinière existe depuis le XVIe siècle. Comme il nous l'a expliqué, les deux maisons ont été bâties pendant un "règne" de prospérité en France, sous Henri IV. La maison ancestrale des Drouin existe toujours. Nous avons visité la maison qui a pu être celle de Robert Drouin parti pour le Canada vers 1630. Un escalier de pierre monte à l'étage et conduit à une pièce qui servait vraisemblablement de salle commune. En tassant le foin qui y est entreposé, nous avons découvert l'âtre.

Nous avons aussi retrouvé de la même manière la Gagnonnière au Carrefour Sainte-Anne, près de Tourouvre. Les maisons, dont plusieurs inhabitées, forment presque une cour intérieure. Près de la grange se trouve un vieux puits désaffecté, les ancêtres des Gagnon y allaient, paraît-il, chercher de l'eau. Grâce au petit guide et

aux renseignements que nous ont donnés les gens de la région, nous avons aussi visité la Filonnière, village où le vieil Alexis Tremblay de l'île aux Coudres a retrouvé, bien ému, la maison de son ancêtre, Pierre. Ces "retrouvailles" sont d'ailleurs bien connues à cause du film *le Règne du jour* de Pierre Perrault. Au village Le Bignon, où elle habite présentement, Mme Adrien Louveou nous a montré la maison de "Toussaint Giroust, tisserand". Cette petite maison a une porte et des volets bleus; la hauteur du pignon nous a rappelé le style des maisons de Portneuf et de Cap-Santé. Ce sont d'ailleurs ces maisons des environs de Québec qui témoignent le plus de l'esprit français dans notre architecture domestique.

### Au pays des forêts

Il vous est sûrement déjà arrivé, en lisant l'histoire du Canada de votre enfance, de vous demander comment les premiers colons avaient pu s'installer et vivre dans un pays "si froid et si hostile". Les récits traditionnels de la colonisation ne nous permettaient malheureusement pas de répondre à ces questions. Nos ancêtres étaient alors de "pieux colons" et il était assez difficile de les imaginer en train de se tailler un pays dans la forêt! Nous avons pourtant trouvé des éléments de réponse assez intéressants en visitant le Perche. On peut d'abord dire que c'est un pays de forêts. Il y en a trois dans cette petite province: la forêt de Réno-Valdieu, située sur un plateau élevé, la forêt du Perche et celle de Bellême. Les Percherons en sont aussi orgueilleux que des fameux chevaux de trait. L'été, des circuits en forêt mènent les touristes près des vieux arbres, des chênes et des hêtres, dont certains qui ont plus de 260 ans.

C'est vous dire que les Percherons connaissent le travail du bois depuis longtemps. Même aujourd'hui, l'industrie du bois est importante dans la région. A Neufchâtel-en-Saosnois, tout près des limites sud du Perche, nous avons visité un moulin à scie moderne, "une scierie mécanique". M. Lamothe, contremaître et ancien bûcheron d'origine basque, nous a expliqué comment le bois était coupé en forêt, débité, écorcé et découpé en planches. A la suite de cette visite, nous avons supposé que plusieurs de nos ancêtres avaient dû être bûcherons. Nos hypothèses étaient bien fondées. Au Musée des arts et traditions populaires de Sainte-Gauburge, nous avons découvert que les Percherons étaient d'excellents bûcherons. Des cartes postales anciennes nous les montrent

durant l'abattage du bois dans la forêt de Bellême, puis assemblés autour de leur cabane.

Au petit musée, on a aussi conservé les outils des tonneliers, menuisiers, sabotiers, charpentiers ... Ces métiers, presque tous disparus aujourd'hui, étaient très répandus au XVIIe siècle. Les documents anciens indiquent d'ailleurs qu'en 1663 plusieurs de ces "travailleurs du bois" sont installés au Québec.

Cette connaissance du bois s'est aussi exprimée à travers l'art populaire religieux. A Autheuil, dans la petite église, nous avons photographié un christ "gossé" par un artisan de la région, autodidacte et inconnu. Comme leurs descendants québécois, les Percherons installent aussi des croix de chemin au carrefour des routes. En plus de leur habileté et de leurs métiers, les Percherons nous ont légué en héritage les légendes qui peuplent leurs forêts. Comme la forêt de Bellême dans le Perche, le bois de Sartigan, entre Saint-Henri de Lévis et la Beauce, a été peuplé par toutes sortes d'êtres ou d'animaux mystérieux. Trois siècles plus tard, certains vieux Beucherons racontent encore comment leur grand-père a rencontré le diable en traversant le bois!

### M. Eugène Trébouet, sabotier

M. Trébouet est sabotier à Pré-en-Pail; il est un des derniers à exercer son métier dans la région. Comme son père et son grand-père, il a fait de "bons sabots de bois" toute sa vie. Nous l'avons trouvé, un peu par hasard, en quittant le Perche sur la route qui mène à Bagnoles-de-l'Orne. Il annonce encore sa boutique, en plein milieu du village, par une enseigne en forme de sabot. Malheureusement, il devra la décrocher une fois que tous ses sabots, les derniers, seront vendus. Après 52 ans de travail, M. Trébouet prend sa retraite. Nous étions bien heureux de le rencontrer, d'autant plus que plusieurs de nos ancêtres

étaient sabotiers. Les recherches de l'historien Robert-Lionel Séguin indiquent en effet clairement que les premiers colons portaient des sabots. Ici comme en France, c'était bien commode d'en avoir une paire pour travailler dans les champs détremés. Jean Mailhot, marchand, dont le magasin était situé rue Saint-Paul à Montréal, avait même en stock en 1687 cent huit paires de sabots "petits et gros".

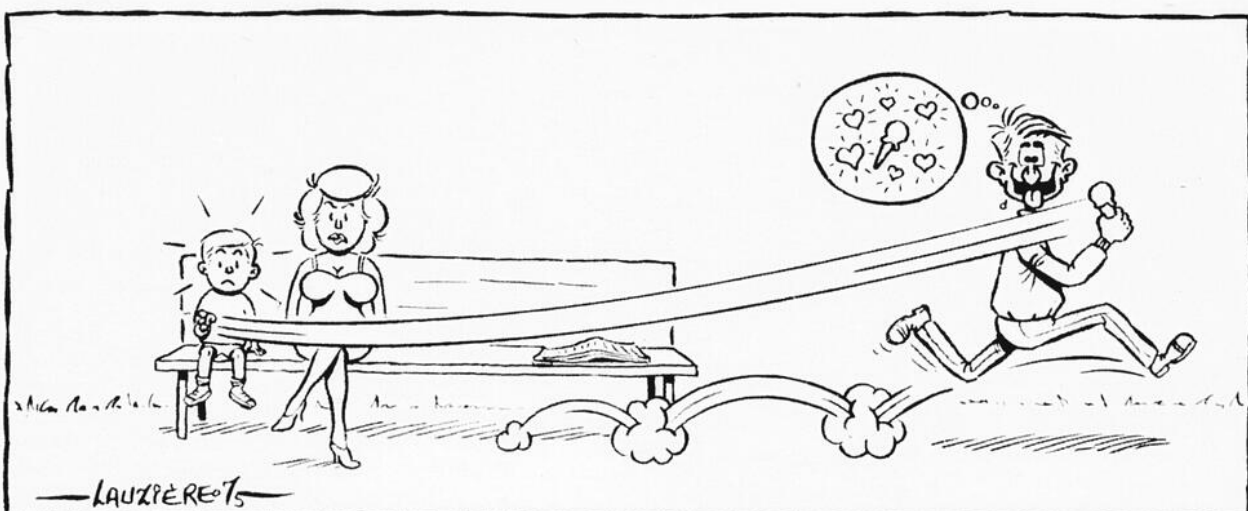
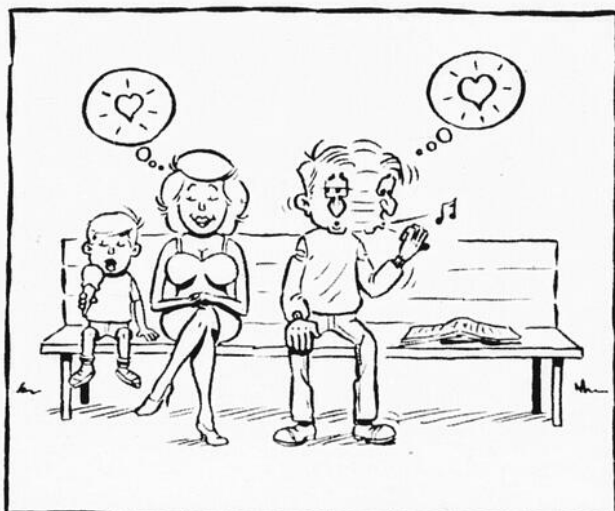
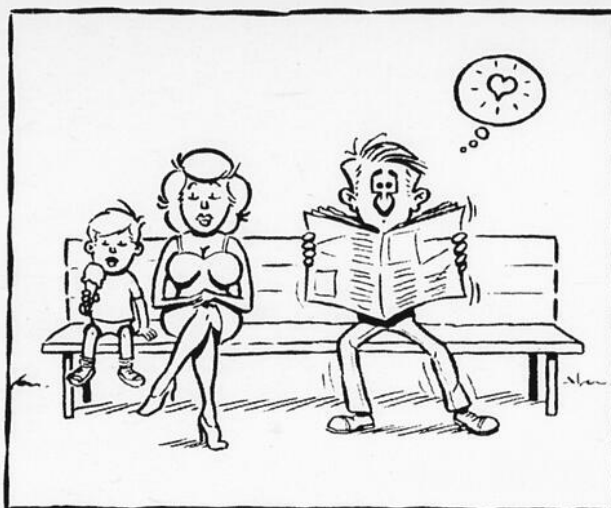
M. Trébouet nous a montré son petit atelier derrière sa maison. Autrefois, les sabotiers devaient travailler à l'extérieur des villages dans de petites maisons en briques dotées d'une cheminée énorme pour brûler les copeaux de bois. On les éloignait ainsi des autres habitations par crainte du feu. Une de ces maisons existe encore dans le Perche sur la route de Mauves. Au village de Feings, tout près, les habitants nous ont dit, en souriant, que ces loges ou maisons se nomment des "guitounes".

M. Trébouet a toujours fait ses sabots à la main. Ce n'est qu'en 1930 qu'il s'est fait aider par deux machines: la tailleuse et la creuseuse. Tout le reste se fait avec les outils traditionnels du sabotier: le paroir, la cuiller, le butoir et la rouanne. Comme nous le disait M. Trébouet, "pour faire des sabots, ça prend de l'huile à bras". Il faut d'abord aller chercher son bois dans la forêt. Lui a toujours choisi le hêtre, le frêne ou le noyer. Une fois l'arbre débité en billes, il commence son sabot. "Il faut d'abord en tracer la forme sur le morceau de bois avec un gabarit, puis ensuite je dégrossis l'ébauche à la hache. Il faut se tenir le coude serré sur soi pour pas se blesser". Le sabot est ensuite taillé et creusé à la machine. Enfin, le sabotier lui donne sa touche finale. Il finit l'extérieur au paroir; pour le talon il utilise aussi la gouge. L'intérieur se fait avec la cuiller, le butoir (pour la plante du soulier) et la rouanne (pour la semelle). Pour terminer, le sabot est séché et vernis.

Les sabotiers ont vécu leurs dernières heures de gloire durant la Seconde Guerre mondiale. Les chaussures modernes se faisaient rares et les gens avaient recommencé à porter des sabots. M. Trébouet nous a dit qu'on en faisait même le marché noir. Aujourd'hui, il vend une ou deux paires de sabots par jour à des clients qui les achètent pour la décoration! Une fois sa marchandise écoulée, il fermera boutique. C'est ainsi que se perdent les traditions et que disparaissent les sabotiers. ●

# Le Perche

**ACCUEIL  
DE GLACE**



**La minute Player's**

Player's

FILTRE

Player's **FILTRE**

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. Format régulier: "goudron" 19 mg, nicotine 1.4 mg.



# Les philatélistes sont



## Instructif

*Lucien Roy/Débardeur*

"J'ai commencé ma collection de timbres-postes il y a plus de vingt ans. C'est le commandant d'un navire qui m'y a initié en me demandant de lui conserver les timbres du Canada en échange de ceux de son pays. Aujourd'hui, j'échange des timbres avec beaucoup de capitaines et d'officiers qui font régulièrement escale ici. La philatélie a éveillé ma curiosité et m'a forcé à me documenter sur de nombreux pays et, à mon avis, de tous les passe-temps, c'est le plus instructif."



## Enrichissant

*Marcelle Ouellet/Serveuse de restaurant*

Madame Ouellet aime bien se détendre après une dure journée de travail et elle ne trouve rien de mieux, pour passer le temps agréablement avec ses enfants, que sa collection de timbres. "Je m'adonne à ce hobby depuis nombre d'années, nous a-t-elle confié. Maintenant, j'y initie mes enfants et c'est une façon de partager avec eux des heures agréables et enrichissantes." Son ambition: posséder la collection la plus complète des timbres canadiens.



## Emballant

*Michel Cardew/Écolier et camelot*

Michel a 12 ans et il fréquente l'école secondaire. Un de ses professeurs donne régulièrement des cours d'initiation à la philatélie. Michel y a pris goût et il consacre une partie de l'argent que lui rapporte la livraison des journaux à son nouveau hobby. Il en est littéralement emballé et il pourrait vous en parler pendant des heures.

## Fascinant

*Claude Chapleau  
Professeur à l'Université de Montréal*

Monsieur Chapleau est professeur d'éducation physique à l'Université de Montréal. C'est un joueur de tennis actif et il est président de la Fédération de la crosse du Québec en plus de s'occuper activement de hockey. C'est un collectionneur né car en plus des timbres, il collectionne aussi les pièces de monnaie. Mais, pour lui, c'est la philatélie qui le fascine le plus et son imposante collection se compose surtout de timbres sur les sports.



## Passionnant

*Michel Brière/Boxeur amateur*

Michel s'entraîne régulièrement et selon certains spécialistes, c'est un de nos espoirs olympiques. Michel a gagné dernièrement un combat des gants dorés. Il étudie présentement à la faculté d'éducation physique de l'Université de Montréal, et doit travailler à temps partiel pour payer ses études et consacrer un peu d'argent à sa passion: la philatélie. Comme on peut s'y attendre, ce sont les timbres sur les sports qu'il recherche le plus et il en a déjà une bonne collection.

# nt loin d'être timbrés!



## Commencez votre collection. C'est si facile!

"Passez nous voir et il nous fera plaisir de vous conseiller et vous aider à commencer votre collection." M. Plaisance et ses collègues à travers le Canada sont des spécialistes chevronnés en philatélie. Ils peuvent offrir aux débutants des coffrets d'initiation à la philatélie, le livre "Les belles histoires des timbres-postes", les collections-souvenirs de timbres, et autre documentation. Les philatélistes y trouveront aussi les timbres courants, les enveloppes Premier jour, les collections-souvenirs, etc. Adressez-vous au comptoir philatélique de votre localité ou veuillez remplir et poster le bon de commande ci-dessous.



Robert Plaisance  
Préposé au  
comptoir  
philatélique  
Postes Canada

## Rafraîchissant

Jean Brossard  
Moniteur d'un club juvénile de philatélie

Monsieur Jean Brossard est opérateur de machines dans une usine. Chaque semaine, il consacre plusieurs heures à initier des jeunes à la philatélie dans un centre de loisirs. "Vous savez, je ne considère pas cette occupation comme une corvée car j'adore m'occuper de philatélie. J'ai commencé très jeune à collectionner des timbres et aujourd'hui, il est rafraîchissant de faire profiter les jeunes de mon expérience."



### Faites vos jeux avec les Timbres-Jeux

Achetez-en. Servez-vous en! Mettez-y votre 2 cents ou votre 5 cents pour aider à financer les Jeux olympiques de 1976 et le sport amateur canadien. Gardez-en aussi car ce sont de vrais pièces de collection!



*Veillez, s'il-vous-plait, me faire parvenir les articles suivants.*

- Coffret d'initiation à la philatélie à \$9.95, ch. .... \$ \_\_\_\_\_  
(Plus 5% de taxe si vous demeurez en Ontario) .....
- Les belles histoires des timbres-postes à \$2.50, ch. .... \_\_\_\_\_
- Timbres courants de 1972-1974 à \$5.00, ch. .... \_\_\_\_\_
- Émissions spéciales et commémoratives de 1974 à \$3.75, ch. .... \_\_\_\_\_
- Ajouter mon nom à votre liste d'expédition et faites-moi parvenir des renseignements sur le service philatélique du Canada.
- Total \$ \_\_\_\_\_

Nom .....  
Adresse .....  
Ville .....  
Province ..... Code Postal .....

Prière d'acquitter par mandat-poste ou chèque en monnaie canadienne, payable au Receveur général du Canada à :  
**Philatelic Service Philatélique**  
Postes Canada Post  
Ottawa, Canada K1A 0B5

À l'usage du Ministère			
Ouvert par	Date	Montant(s) reçu(s)	
Vérifié par		\$	
Argent		Caissier	Date
\$			
Exécuté par	Date	Emballé par	Date

# Plats brûlants pour temps chaud



*Le cari aux crevettes est  
ce que j'appelle un plat brûlant délicieux.  
Servez-le même en été.  
Le temps ne vous en semblera sans doute pas plus frais  
mais pas plus accablant non plus.*

---

## La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

---

Vaut-il mieux s'abstenir de plats très épicés quand il fait chaud?  
Certains de mes amis, Indiens d'origine, affirment qu'il faut au contraire s'en délecter.  
Le climat est très lourd chez eux et les plats au cari les aideraient à le  
supporter. Le "feu" dans l'estomac leur fait oublier la chaleur ambiante, disent-ils en riant.  
Je n'arrive pas à croire que des caris puissent me rataîchir.  
Mais je les trouve délicieux, même en été.  
J'adore aussi les fruits de mer.  
Je vous offre donc un cari aux crevettes et un autre au poisson.  
Et quelques autres plats de fruits de mer... sans cari.

# GAGNEZ 100 BILLETS POUR LE MILLION



**30 personnes chanceuses  
gagneront chacune  
100 billets de  
Loterie Olympique.**

**Participez maintenant.  
Participez souvent.  
Il y a des bons de  
participation sur les  
paquets de  
gomme Chiclets.**

#### Règlement

1. Pour participer, inscrivez en lettres majuscules vos nom, adresse et numéro de téléphone sur un morceau de papier et expédiez-le accompagné d'un emballage\* de Chiclets, ou inscrivez vos nom, adresse et numéro de téléphone au verso d'un emballage de Chiclets, et expédiez-le à: Chiclets

Concours "Visez le \$Million" de Chiclets, C.P. 8172  
Toronto, Ontario. M5W 1S8

Participez autant que vous le désirez. Chaque participation doit être expédiée séparément. Les participations ne portant pas de timbres suffisants ne seront pas acceptées.

2. Il y aura 30 gagnants. Chaque gagnant recevra 100 billets de la Loterie Olympique. 15 gagnants seront choisis pour les tirages #6 et #7 de la Loterie Olympique. Le 1er concours se termine avec les participations reçues au moins 14 jours avant la date limite du tirage #6 de la Loterie Olympique. Le 2ème concours se termine avec les participations reçues au moins 14 jours avant la date limite du tirage #7 de la Loterie Olympique. Les prix doivent être acceptés

tel que décernés. Un seul prix par foyer.

3. Le choix sera fait parmi les participations valides reçues pour chaque concours, et les participants sélectionnés devront d'abord répondre à une question en temps limité, mettant leurs connaissances à l'épreuve avant d'être déclarés gagnants.

4. Ce concours est ouvert à tous les habitants du Canada, résidant au Canada à la date de la sélection, à l'exception des employés et leurs familles immédiates de Warner Lambert (Canada) Limited, et ses compagnies affiliées, de son agence de publicité ou de l'organisme indépendant de jugement.

5. Les participants s'engagent à accepter la décision des juges, qui est sans appel, et acceptent que leurs noms soient publiés dans des buts publicitaires au cas où ils sont déclarés gagnants. Aucune correspondance ne sera échangée, sauf avec les participants choisis. Le concours est soumis à toutes les lois fédérales, provinciales et locales.

\*Ou reproduction faite à la main, non par un procédé mécanique.

À: "Visez le \$MILLION" de Chiclets  
C.P. 8172, Toronto, Ontario M5W 1S8  
OUI! Je vise le million avec Chiclets.

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

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

VILLE \_\_\_\_\_

PROV. \_\_\_\_\_

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

TÉL. \_\_\_\_\_

CONTEST / CONCOURS  
\$  
MILLION

## Plats brûlants pour temps chaud

### CARI DE CREVETTES

1 noix de coco  
Eau bouillante  
2 livres de grosses crevettes fraîches (non cuites)  
2 gousses de cardamome, entières  
3 oignons moyens  
1 tomate moyenne  
1 piment vert fort (voir note)  
3 cuil. à table d'huile d'arachide ou d'une autre huile végétale  
½ cuil. à thé de curcuma  
1 cuil. à table d'huile d'arachide ou d'une autre huile végétale  
4 clous de girofle  
½ pouce d'un bâton de cannelle, en petits morceaux  
1 feuille de laurier, émietée  
½ cuil. à thé de curcuma  
¼ de cuil. à thé de poudre de piment rouge (chili powder)  
½ cuil. à thé de paprika  
1 cuil. à thé de sel  
1 tasse de petit pois congelés  
1 cuil. à table de persil finement haché  
Riz bien chaud

Chauffer le four à 350 °. Chauffer la noix de coco au four 30 minutes. La laisser refroidir. Percer les yeux de la noix, à l'aide d'un tournevis ou d'un pique à glace qu'on frappe avec un marteau. Vider la noix de son lait. (On peut le boire, c'est très bon.) Casser la noix de coco, en la frappant avec un marteau, et la débarrasser de sa coque. Couper la moitié de la noix, non pelée, en petits morceaux et mettre ces derniers dans le bocal d'un mélangeur électrique. Ajouter ½ tasse d'eau bouillante et faire tourner 1 minute. Racler les parois du bocal, ajouter encore ½ tasse d'eau bouillante et faire tourner jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. (En l'absence d'un mélangeur électrique, râper finement la noix, la couvrir d'une tasse d'eau bouillante et laisser reposer, à couvert, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit tiédi.)

Doublez une passoire de plusieurs épaisseurs de gaze et y mettre la noix de coco délayée. Tordre la gaze serré, autour du mélange, pour bien exprimer tout le liquide. Vous aurez environ

1 tasse de lait de coco. Jeter la pulpe.

Décortiquer et nettoyer les crevettes. Ouvrir les gousses de cardamome et en enlever toutes les graines. Jeter les gousses. Couper les oignons en deux, en longueur. Les déposer ensuite à plat sur une planche et les couper en fines lamelles, en longueur. Peler la tomate et la hacher grossièrement. Fendre le piment, en longueur, et le débarrasser de ses graines en l'arrosant d'un fort jet d'eau froide. (Attention, le piment donne des sensations de brûlure. Ne pas se toucher le visage, ou les yeux avant de s'être bien lavé les mains. Si vous voulez un plat à saveur très forte, ne pas enlever les graines du piment. Mais la plus grande partie de mes lecteurs, j'en suis sûre, préféreront ce plat préparé avec le piment sans graines.) Hacher le piment.

Chauffer 3 cuil. à table d'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter les crevettes et ½ cuil. à thé de curcuma. Cuire à feu moyen, 3 minutes, en secouant la poêle et en retournant les crevettes plusieurs fois. Retirer les crevettes de la poêle, avec une cuillère perforée, et les mettre de côté. Ajouter 1 cuil. à table d'huile au jus de cuisson dans la poêle; ajouter les graines de cardamome, les clous de girofle, la cannelle et le laurier et cuire 30 secondes, en brassant constamment. Ajouter les oignons tranchés et les faire frire 3 minutes, à feu moyen et en brassant. Ajouter ½ cuil. à thé de curcuma, la poudre de piment rouge, le paprika, le piment haché, les tomates hachées et le sel. Continuer la cuisson 2 minutes, en brassant. Ajouter 1 tasse de lait de coco. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 10 minutes.

Ajouter les crevettes et les pois et brasser délicatement. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et faire mijoter 3 minutes en tournant les crevettes pour qu'elles chauffent bien de part en part. Parsemer du persil. Servir sur du riz bien chaud. (6 portions)

Note: s'il est impossible de trouver du piment fort, le remplacer par ¼ de cuil. à thé de piment rouge fort séché et émietté.

### POTAGE AUX HUÎTRES

¼ de tasse de beurre  
1 chopine d'huîtres (avec leur jus)  
1 pinte de lait, au point d'ébullition  
1½ cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre

Chauffer le beurre dans une poêle épaisse. Y mettre les huîtres et leur jus et faire mijoter 3 minutes ou jusqu'à ce que le bord des huîtres commence à rouler un peu. Ajouter immédiatement au lait bien chaud. Ajouter le sel et le poivre et servir immédiatement, dans des bols à soupe. (4 portions)

### HOMARD ET RIZ

1 boîte de 19 onces de tomates  
3 cuil. à table d'huile à cuisson  
½ tasse de piment vert doux, haché  
¼ de tasse d'oignon haché  
1 tasse de riz à longs grains, non prétraité  
½ tasse d'eau  
2 cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre noir  
1 cuil. à thé de feuilles de marjolaine séchées  
¼ de cuil. à thé de poivre de Cayenne  
½ cuil. à thé de sucre  
2 cuil. à thé de jus de limette  
2 tasses de homard cuit, en bouchées (voir note)

Réduire les tomates en purée en les passant au mélangeur électrique ou au tamis.

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter le piment et l'oignon et cuire à feu doux pour bien ramollir ces légumes. Ajouter le riz et cuire, en brassant, pour le faire brunir légèrement. Ajouter les tomates ainsi que tous les autres ingrédients excepté le jus de limette et le homard. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé presque tout le liquide. Ajouter le jus de limette et le homard, en enfonçant bien ce dernier dans

le riz chaud. Chauffer 2 ou 3 minutes ou juste assez pour que tous les éléments du plat soient chauds. Servir immédiatement. (4 portions)

Note: on peut remplacer le homard, si on désire, par une desserte de poisson ou par du poisson frais, poché.

### CARI DE POISSON

1 livre de filets de poisson frais (n'importe quel poisson blanc)  
½ cuil. à thé de sel  
½ cuil. à thé de poudre de piment rouge  
1 gousse entière de cardamome  
1 piment vert fort (voir note)  
3 oignons moyens  
2 tomates moyennes  
3 cuil. à table d'huile d'arachide ou d'une autre huile végétale  
½ pouce d'un bâton de cannelle, en morceaux  
¼ de cuil. à thé de gingembre  
2 gousses d'ail, hachées finement  
½ cuil. à thé de curcuma  
½ tasse de lait de coco ou d'eau (voir note)  
1 cuil. à table de persil finement haché

Couper le poisson en portions. Mélanger le sel et la poudre de piment rouge et saupoudrer le poisson du mélange. Ouvrir la gousse de cardamome et en retirer les graines; jeter la gousse. Fendre le piment, en longueur, et le débarrasser de ses graines en l'arrosant d'un fort jet d'eau froide. (Ne pas se toucher le visage ou les yeux avant de s'être bien lavé les mains.) Hacher le piment. Couper les oignons en deux, en longueur. Les déposer ensuite à plat sur une planche et les couper en lamelles, en longueur. Peler les tomates et les hacher grossièrement.

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter les graines de cardamome, la cannelle et le gingembre. Cuire 30 secondes, en brassant constamment. Ajouter le piment, les oignons et l'ail. Cuire 3 minutes, à feu moyen et en brassant. Ajouter les tomates et le curcuma. Baisser le feu au plus bas et continuer la cuisson 5 minutes, en brassant.

Ajouter le lait de coco ou l'eau et bien mélanger. Ajouter le poisson et le bien arroser de la sauce. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse à la fourchette. Parsemer du persil et servir immédiatement. (3 ou 4 portions)

Note: utiliser ¼ de cuil. à thé de piment rouge fort séché et émietté à la place du piment frais, si on le désire. Pour préparer le lait de coco, voir notre recette de cari aux crevettes.

### POTAGE AU CRABE

2 boîtes de 5 onces de crabe, égoutté (voir note)  
¼ de tasse de beurre  
3 cuil. à table d'échalotes finement hachées  
1½ cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre  
¼ de cuil. à thé de feuilles de romarin séchées  
2½ tasses de lait  
1 tasse de crème  
2 cuil. à table de sherry  
Persil haché

Défaire le crabe en morceaux, en retirant les petites membranes qui pourraient s'y trouver.

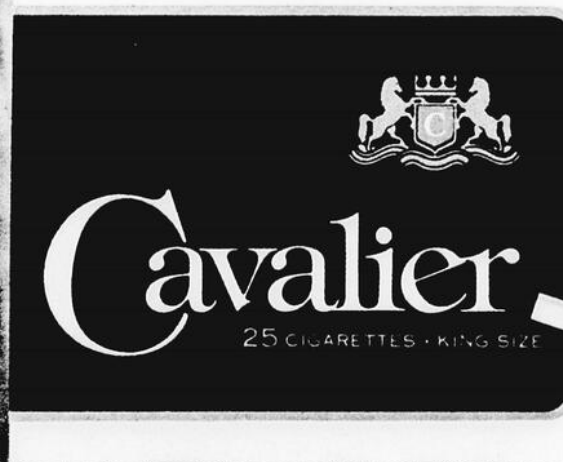
Faire fondre le beurre, dans la casserole supérieure d'un bain-marie mais en la plaçant directement sur le feu. Y cuire les échalotes 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter le crabe, le sel, le poivre et le romarin et cuire 5 minutes, à feu doux et en brassant.

Disposer la casserole au-dessus d'eau bouillante, ajouter le lait, couvrir et cuire 15 minutes, au bain-marie. Ajouter la crème et bien chauffer. Au moment de servir, ajouter le sherry, en brassant et saupoudrer du persil. Servir dans des bols à soupe. (4 portions)

Note: on peut, si on le désire, remplacer le crabe de conserve par environ 2 tasses de crabe frais.●

# Une touche de bon goût

Un judicieux  
mélange des  
meilleurs tabacs de  
Virginie. Une cigarette  
toute savoureuse  
accompagnée de  
ce quelque chose  
de particulier qu'on  
appelle la touche  
de bon goût.



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Goudron: 18 mg; nicotine: 1.3 mg.

# LA CULTURE POUR CHACUN, NON

Dans une entrevue exclusive,  
André Malraux parle de l'art, de la religion,  
de la science, de l'idéologie, de l'histoire,  
du communisme, de la culture...

PAR NAÏM KATTAN

Sa secrétaire, Sophie de Vilmorin, m'a dit au téléphone après que nous eûmes fixé l'heure du rendez-vous: "Je vous enverrai le chauffeur à la gare d'Antony." André Malraux habite à une demi-heure de Paris, à Verrières-le-Buisson, dans la propriété des Vilmorin. A ma descente du train, le chauffeur m'attendait dans la Citroën noire. Nous traversons les rues étroites de la ville. A mon arrivée chez lui, Malraux est là: c'est lui qui ouvre la porte. Le salon est aussi et surtout une salle de travail. Des journaux, des revues, quelques livres entourent les fauteuils, par terre. Sur une petite table de bois, un tas de feuilles blanches dont l'une à moitié noircie. C'est là que Malraux écrit. On a l'impression qu'il s'y adonne avec la même ardeur qu'il y a cinquante ans.

Nous sommes entourés de sculptures, de figurines, d'objets, de tableaux. Malraux suit mon regard. "Ah! oui, me dit-il, il y a des pièces que vous ne connaissez peut-être pas. Cela, c'est une tête japonaise pré-bouddhique. C'est l'empereur qui me l'a offerte. Je ne suis pas collectionneur, vous savez. Tout ce que je possède, ce sont des cadeaux ou des souvenirs." Il fait un peu humide dehors. Il regarde le feu crépiter dans la cheminée. Le chauffeur revient, il a changé de veste. Il est habillé en butler. Il pose le plateau qu'il porte sur une table. "Que prenez-vous? me demande Malraux, vous avez le choix entre le whisky et le thé glacé". J'opte pour le whisky, Malraux prend du thé glacé. Nous nous installons.

— Les questions que je voudrais vous poser sont sur des sujets bien divers.

— A partir de maintenant, me dit-il avec l'ébauche d'un sourire, vous pouvez me considérer comme un matériel. Disposez de moi comme vous l'entendez.

— Dans votre dernier livre, *Lazare*, vous parlez de fraternité. Est-ce une notion nouvelle dans votre oeuvre?

— Non. J'en ai déjà parlé dans *L'Espoir*. Que se passe-t-il devant la mort quand on a peu de souffrance? C'est ce que je relate dans *Lazare*. Quand la souffrance est absente, l'on cherche un poids. Ce poids c'est la fraternité qui le donne. C'est d'ordre religieux.

— Est-ce une notion française?

— Non, vous savez on l'a ajoutée, bien plus tard, à Liberté et Egalité, qui sont des notions d'ordre juridique. La fraternité est une notion énigmatique, irrationnelle. Les religions l'ont véhiculée.

— Est-ce une notion occidentale?

— Non, je ne crois pas. Je ne connais de l'Asie que des gens cultivés. Je ne sais pas comment, le peuple, les paysans la vivent. La fraternité juive et musulmane est assez grande. Nasser m'a dit: "Si mes ennemis avaient le choix de me tuer ou de détruire Israël, ils choisiraient sûrement de me tuer." Il y a une grande fraternité entre une communauté juive et une autre communauté juive. Les Arabes, je ne sais pas. Vous les connaissez mieux que moi.

Soudain, je sens un poids qui tombe sur moi. Un chat noir s'installe sur mes cuisses.

— Aimez-vous les chats? me dit Malraux.

— Oui, assez, dis-je avec réticence. Est-ce un siamois?

— Non, c'est un chat de gouttière. Ce sont les seuls qui m'amuse.

— Vous parlez de religion dans *Lazare*, est-ce que vous vous en approchez?

— La religion n'est pas claire. Je suis agnostique,

mais j'ai une connaissance des religions. Je suis très intéressé par les religions à cause de mon intérêt pour l'art. Il est surprenant que personne jusqu'à présent n'ait songé à écrire l'histoire spirituelle de l'homme. On a fait toutes sortes d'histoires. Politique, économique, militaire, mais pas d'histoire spirituelle. Prenons un exemple: les personnalités juives non bibliques. Elles sont peu connues, de même que saint François d'Assise et son entourage. Ah! oui, on trouve des livres sur l'art et le franciscanisme. Je suis engagé envers la religion d'une façon compréhensive et non critique, car l'art est là.

— Peut-on être un observateur par rapport aux religions?

— Non, on ne peut pas être observateur. Chaque religion est une conception du monde. Quand vous êtes en Asie, l'une des grandes difficultés est d'engager une conversation avec les grands personnages sur des sujets religieux.

— Vous dites que vous vous intéressez à la religion parce que vous vous intéressez à l'art. Mais il y a une différence entre les deux.

— Bien sûr. Un art religieux ressemble à un autre art religieux mais une religion ne ressemble pas à une autre. L'art n'est pas plus important que la religion. Tout ce qui échappe au temps a quelque chose de commun. La notion de l'art est très fragile, mais la religion est forte.

— Est-ce que vous vous sentez proche d'une religion?

— Etre proche d'une religion, c'est croire. J'ai étudié plusieurs religions, je n'ai cru à aucune. Le bouddhisme m'a intéressé. Je vois la religion comme une suite de formes prises par quelque chose d'essentiel qui doit prendre forme. Je ne suis pas religieux.



— Dans plusieurs de vos livres, vous parlez d'art. Mais il existe des civilisations sans art.

— Sans arts plastiques, oui, mais il faut prendre garde. L'art n'est pas que cela.

— Il y a des civilisations issues des religions juive et musulmane qui ont interdit l'art.

— Ces civilisations ont interdit l'image. C'est bien contradictoire. L'existence des iconoclastes fait penser que les statues suscitaient un problème. Et puis les civilisations sans image ne sont pas très pures dans leur interdiction. Songez au Temple de Jérusalem. La méditation de l'image est importante comme est le refus de l'image. Un sacré absolu devrait peut-être être sans image. Mais historiquement c'est impossible, cela ne peut exister. Il faut aussi penser à la géographie. En Perse, l'islam a connu l'image, et il y a de grands peintres juifs. Bien sûr, il s'agit d'un état d'esprit. Il faut le reconnaître, c'est une position limite. Pourquoi les hommes ont-ils fait des images? Pour copier? Nous savons bien que non. La sculpture préhistorique n'est pas imitative.

— Croyez-vous que nous assistons à notre époque à une crise de la connaissance?

— L'humanité n'avait pas cru à l'accumulation de la connaissance. Elle a cru qu'elle posséderait cette connaissance. Renan croyait que le XXe siècle trouverait la clé de la métaphysique. Le livre le plus important de Renan, qu'il n'avait pas publié, s'appelle: *L'Avenir de la science*. Pour nous, la science a désormais un passif. Au XIXe siècle, on croyait que le monde allait fonctionner selon la volonté des hommes. Seule la prophétie de Nietzsche a été différente. Il a dit que le XXe siècle allait être celui des guerres nationales.

— Les romantiques ne chantaient pas tous l'avenir.

— Lorsque la religion perd son caractère fondamental, un élément ténébreux apparaît. Cet élément a toujours existé, existe toujours. Mais les religions l'assumaient. Ainsi Freud invente son propre diable, en l'absence de religion.

— Notre époque met aussi en doute l'efficacité de la connaissance.

— Le côté négatif de la civilisation et de la science est né. L'humanité a maintenant les moyens de se suicider. Nous sommes la civilisation la plus puissante mais aussi la première à pouvoir détruire la terre. Nous avons vu réapparaître la torture.

— Pourquoi?

Le regard de Malraux était perdu dans le lointain. Il s'est versé à nouveau du thé glacé. Devant moi, je n'avais pas l'homme qui a la réputation d'avoir tout vu, tout vécu, tout connu, non pas surtout un sage et un méditatif, mais un homme toujours jeune, sans âge et qui s'interroge.

— J'ai besoin de réfléchir.

Soudain, je remarque une lueur dans son regard. Il reprend l'élan.

— Il est très intéressant de remarquer qu'en même temps que la torture on a vu apparaître dans la réalité l'art sauvage. Le XIXe siècle est l'époque où l'homme était conciliant envers lui-même. Une vue marxiste de l'univers ne répond pas à cette interrogation. Il faut vraiment réfléchir. La politique a fait apparaître l'adversaire comme le diable. Un diable qui n'était plus assumé par la religion.

— Les idéologies ont dû jouer un rôle important aussi?

— Oui, bien sûr, mais la part immédiate est un sentiment négatif. Le spolié veut trouver un sauveur. L'idéologie vient confirmer la présence du sauveur,

# N LA CULTURE POUR TOUS

appuyer son rôle. C'est le sentiment qui est profond. L'idéologie joue le rôle que le dogme joue dans la religion.

— La sensibilité a-t-elle une place?

— Il faut voir les deux faces de la médaille. En France, nous avons Voltaire mais aussi Rousseau. Les données essentielles ne sont pas idéologiques. L'attitude politique ne peut pas être réduite à l'idéologie. Prenons l'idée de base de la démocratie, celle de la majorité, qui est une idée forte. Elle est battue en brèche. Aux Etats-Unis, en France, les chefs d'Etat sont élus à deux, trois p.c. de majorité. La démocratie, telle qu'elle était conçue, celle qui repose sur l'idée de majorité, n'existe plus mais l'idéologie demeure. Pour de multiples communautés, l'idéologie, pour ceux qui en font partie, demeure la seule pensée cohérente. C'est la seule pensée qu'ils connaissent: comme dans la religion, d'ailleurs.

C'est une manière peut-être de découvrir une compensation d'un sentiment refoulé.

— Vous vous êtes intéressé aux grands personnages historiques, surtout ceux qui à notre époque ont fait et font l'histoire. Quel sens donnez-vous à l'histoire?

— Il n'y a pas beaucoup d'histoires. L'Occident a cherché une explication de l'histoire. Pour beaucoup d'historiens il s'agissait d'une élucidation de l'aventure humaine. Chaque religion a, à sa manière, considéré l'histoire comme la réalisation d'une volonté divine. Il existe un sens de destin dans la religion, un aboutissement comme dans "la Cité de Dieu" de saint Augustin. Ce qui est intéressant dans le récit de l'aventure humaine, ce ne sont pas les réussites, les triomphes, mais l'échec, ce qui n'a pas été, ce qui n'est pas devenu historique.

— Ne croyez-vous pas pourtant que chaque religion a donné et donne encore une interprétation différente de l'histoire?

— Il existe un point commun et ce point commun c'est le médiateur. Jésus et Mahomet sont des médiateurs; le reste est théologie, interprétation et exégèse. Dans la religion, c'est le médiateur qui est le point de ralliement. On se convertit à un médiateur.

— Vous avez connu Mao et Nehru; sont-ils selon vous des médiateurs?

— Dans les deux cas la racine est d'ordre poétique, un homme qui accumule une puissance de poésie. C'est comme dans le grand art, la forme prend un sens; c'est ce que pensait Shakespeare, d'ailleurs. Montherlant a dit: "Je ne peux pas m'intéresser à l'histoire de mon temps." Un de ses amis lui a répondu qu'il a été chassé de l'histoire car il aurait pu avoir un destin gaulliste et il s'est senti perdu, car son destin fut autre.

— Que voulez-vous dire par destin gaulliste?

— Montherlant a écrit sur la France, et c'est de Gaulle qui a vécu et incarné l'idée de la France.

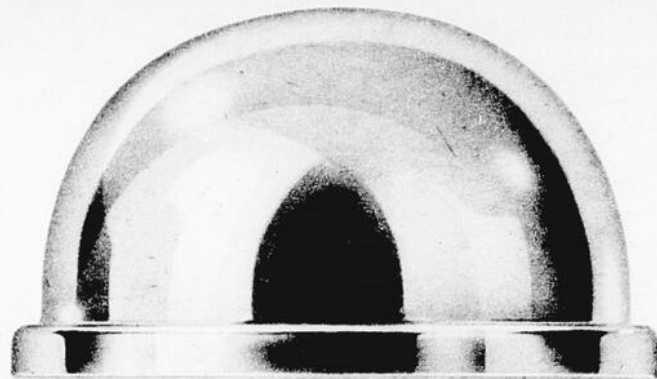
— De Gaulle pouvait-il avoir un successeur?

— L'époque de de Gaulle fut celle des hommes de grand format. Il y a eu une génération d'hommes de grand format, maintenant il n'y a plus de grand format nulle part; d'ailleurs, ce n'est que naturel car l'humanité ne peut pas supporter longtemps les hommes de grand format, car l'apparition de ces hommes est liée à de grands événements et l'humanité ne peut pas les supporter indéfiniment.

Je regarde l'heure, le temps passe et je demande à Malraux si je peux lui poser encore quelques questions. Oui, me dit-il, mais auparavant il faudra qu'il fasse un appel téléphonique. Il quitte le salon. En

Suite page 20





Vaporisez, poudrez, étendez.



Il existe des antisudorifiques Ultra Ban\* pour vous protéger de l'humidité et des odeurs de transpiration sous toutes les formes que vous désirez.

Aérosol liquide ou en poudre, ou nouvelle lotion à bille.  
**Ultra Ban** Faites votre choix!  
**a pensé à vous.**



BRISTOL-MYERS CANADA LIMITED - Montréal, Qué. - Toronto, Ont.

\*détenteur autorisé de la marque de commerce BAN

### La semaine prochaine

La retraite? C'est le temps de faire ce qu'on a toujours remis au lendemain.  
Reportage de Marie-Thérèse Ribeyron.



## André Malraux

son absence, je regarde des objets; je cherche une idée, un ordre impossible. Les pays, les époques se croisent. On a l'impression que la curiosité de Malraux est faite à la fois d'inquiétude et d'appétit. le voilà qui revient. Je lui parle de son dernier livre sur l'art: *L'Irréel*. Il y consacre plusieurs pages à Rembrandt.

— Il est remarquable, poursuit Malraux, que Rembrandt soit le seul peintre qui n'ait jamais été contesté à aucune époque et par personne.

— Rembrandt a peint de nombreux portraits de Juifs. Il doit y avoir plus qu'une coïncidence; le fait qu'il ait vécu dans le quartier juif d'Amsterdam ne peut à lui seul expliquer cet intérêt.

— Pour Rembrandt, l'intérêt qu'il portait aux Juifs était tout à fait normal. Il ne faisait aucune distinction entre les Juifs qui l'entouraient, ceux qu'il connaissait à Amsterdam et le peuple de la Bible.

— Il y a dans son oeuvre une interrogation.

— C'est d'abord une interrogation sur le destin de l'Occident. Rembrandt est le génie de l'interrogation. Il a fait et refait son autoportrait inépuisablement. C'était là aussi une interrogation. La prière est une interrogation, celle que l'on fait devant Dieu sur soi-même. L'interrogation est une donnée de la pensée; c'est quelque chose de fondamental. Rembrandt a essayé dix-sept fois de faire le portrait du Christ; il l'a raté. Il ne voulait pas faire un portrait psychologique.

Nous parlons ensuite des Etats-Unis. Malraux me pose plusieurs questions. Je fais allusion au rôle de l'image.

— Combien de personnes ont-elles pu voir la Joconde avant l'ère de l'audio-visuel? Dix mille, tout au plus. Avec l'audio-visuel le nombre se compte par millions. Quand on regardait à Paris la grève des éboueurs à la télévision, on se rendait compte comme c'était débordant d'images. Au temps de Delacroix il n'y avait pas d'image. Au XVIIe siècle, les hommes voyaient peu d'images. Il y avait de petits objets pieux. Le rapport avec l'image est fondamental. Les images faisaient autre chose que refléter ce qu'elles représentaient. L'image apporte une transformation considérable, surtout de l'élément religieux. C'est le passé qui agit. Nous sommes la première civilisation qui dispose d'images illimitées.

— Cette prolifération des images permet aussi la diffusion de la culture, n'est-ce pas?

— Il ne faut pas mêler la culture pour tous et la culture pour chacun. Je suis fortement en faveur de mettre de l'avant la culture pour chacun, et non de consentir à la culture pour tous, à la diffusion des sentiments collectifs.

— Dans les années trente, vous étiez proche, voisin des communistes; vous n'avez jamais adhéré au Parti?

— Non, je n'ai jamais adhéré au parti communiste. Il y a une donnée énorme qui a marqué notre génération; c'est l'antifascisme. On condamne Yalta maintenant, mais on oublie qu'il s'agissait d'un pacte antifasciste.

— Vos rapports avec les communistes ont-ils toujours été lucides?

— Je n'ai pas adhéré au Parti parce que je ne croyais pas qu'il représentait la vérité. Pour moi, le communisme apparaissait comme une possibilité néfaste. Adhérer au Parti quand on n'est pas intensément engagé dans la fidélité à sa doctrine n'est pas

# Aide spéciale à l'habitation pour les anciens combattants

## Le ministère des Affaires des anciens combattants offre

**une subvention supplémentaire pouvant s'élever à \$600 par an** — aux anciens combattants\* qui obtiendront des prêts de la Société centrale d'hypothèques et de logement pour l'acquisition d'une maison neuve et qui auront besoin de cette subvention, en plus de celles déjà offertes aux familles à revenu moyen pour réduire l'intérêt, en vertu du programme d'aide pour l'accession à la propriété. Ce programme prévoit la réduction des mensualités à un pourcentage raisonnable du revenu familial.

**une subvention supplémentaire pouvant s'élever à \$600 par an** — aux anciens combattants\* qui obtiendront des prêts des prêteurs agréés aux termes de la Loi nationale sur l'habitation pour l'acquisition d'une maison neuve et qui auront besoin d'une aide supplémentaire à celle déjà offerte en vertu du programme PAAP. Cela permettra à bon nombre d'anciens combattants de devenir propriétaires d'une maison alors qu'ils ne pourraient pas y arriver autrement malgré les dispositions favorables du programme PAAP.

**une subvention pouvant s'élever à \$600 par an** — aux anciens combattants\* qui ne sont pas admissibles à une aide en vertu du programme PAAP parce qu'ils n'ont pas d'enfants à charge ou parce qu'ils désirent acheter une maison existante. Dans ce cas, un ancien combattant doit obtenir d'un prêteur agréé un prêt assuré aux termes de la LNH et ne doit pas avoir été propriétaire d'une maison au cours des trois années antérieures.

**une subvention égale à 10 pour cent des coûts de capital** — en plus de l'aide offerte par la Société — aux organismes sans but lucratif qui obtiendront des prêts aux termes de la LNH pour réaliser des ensembles de logements à loyer modique destinés surtout, mais pas exclusivement, aux anciens combattants.

\*Les anciens combattants de la Seconde Guerre mondiale et de la guerre de Corée tels que définis dans la Loi sur les terres destinées aux anciens combattants.

Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser au bureau de la SCHL ou du MAAC le plus proche.



## Affaires des anciens combattants

Daniel J. MacDonald  
Ministre

## Veterans Affairs

Daniel J. MacDonald  
Minister

### UTILISEZ GRATIS PENDANT 10 JOURS LES DEUX LIVRES DE RECETTES LES PLUS POPULAIRES DU CANADA

La Bonne Cuisine de Perspectives. Volume abondamment illustré de photographies en couleur contenant 429 recettes commodément indexées. \$7.95

Les Menus de Margo Oliver. De conception différente, ce livre présente des recettes entièrement nouvelles groupées en menus. Commodément indexé et somptueusement illustré en couleur. \$7.95

Les deux volumes ont un format de 8 1/2" x 11". Couverture de luxe élégante et durable. Chemise antipoussière.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT! EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS!

LES EDITIONS  
OPTIMUM  
C.P. 1848  
PLACE D'ARMES  
MONTREAL, QUEBEC  
H2Y 1M6

J'accepte d'essayer les livres de recettes de Margo Oliver. Veuillez me faire parvenir:

- ... exemplaires de la Bonne Cuisine à \$7.95 chacun
- ... exemplaires des Menus de Margo Oliver à \$7.95 chacun
- Facturez-moi plus tard (plus légers frais d'expédition)
- Chèque inclus payable aux Editions Optimum (épargne les frais d'expédition)
- Portez le tout à mon compte Chargeur ou Master Charge no. (plus légers frais d'expédition)

\_\_\_\_\_

NOM \_\_\_\_\_

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

VILLE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_ CODE POSTAL \_\_\_\_\_

DELAI DE LIVRAISON DE 3 SEMAINES

P.020755

### PERSPECTIVES

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

Président  
Jean Robert Bélanger  
Vice-Président  
Roch Desjardins  
Secrétaire  
Paul-A. Audet  
Trésorier  
Charles d'Amour  
Directeur de la rédaction  
Pierre Gascon

possible.

— Vous fûtes pourtant gaulliste?

— Pour moi, être gaulliste n'est pas adhérer à un parti. Le gaullisme est un héritage de la résistance. Il est né des conditions de la guerre. Il n'existe pas de théorie gaulliste; il y a un fait gaulliste.

Changement de sujet. J'interroge Malraux sur le Canada.

— Je me souviens encore de l'impression violente qu'a exercée sur moi le Canada lors de ma première visite. Ce fut pendant la guerre civile en Espagne; j'y suis venu recueillir des fonds pour les Républicains espagnols à Montréal. C'était en 1936, je crois, ou 1937. J'ai été stupéfait de m'apercevoir que les Canadiens français étaient le prolétariat. Je n'ai pas eu la même impression lors de mes visites successives. Pour nous Français, le Canada apparaît comme une aventure éclatante. Je me sens chez moi dans ce pays. Montréal est une ville impressionnante.

— Quand vous êtes venu pendant la guerre d'Espagne, vous n'avez pas reçu un accueil unanime?

— Non. J'ai parlé dans une église protestante, je crois. Il y avait beaucoup de gens qui étaient hostiles aux Républicains espagnols, mais pas dans la salle. Ceux qui venaient nous écouter étaient passionnés. Le souvenir que je conserve de cette visite n'en est point un de déception. Puis je suis revenu comme représentant du général de Gaulle. Visiter un pays officiellement, c'est avoir des conversations orientées; les choses sont beaucoup plus simples toutefois.

— Que pensez-vous du discours du général de Gaulle à Montréal?

— C'est le fond de son idéologie. Il n'a cessé de répéter, depuis qu'il avait quinze ans, que chaque minorité a le droit de s'exprimer.

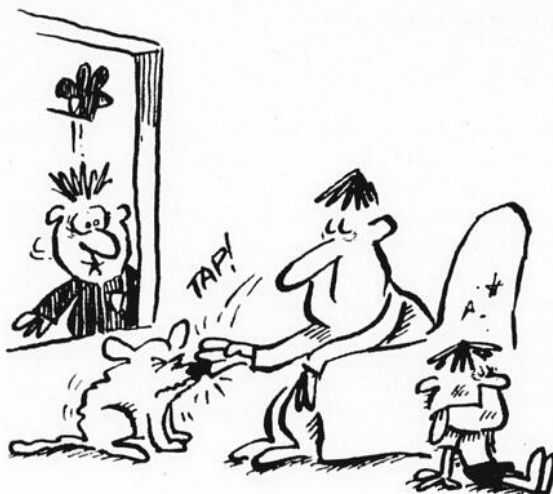
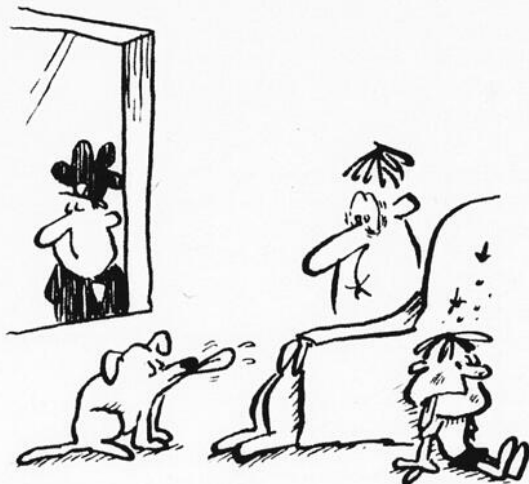
— Que pensez-vous du communisme maintenant?

— Il représente des réalités nationales. Le communisme chinois est et sera différent du communisme russe. La chute de Staline est un phénomène géant. Staline suivait un principe simple. Il faisait fusiller le coupable et tous ceux qui l'ont connu. Il m'a dit un jour qu'un homme comme Franco ne pourra jamais exister en Union soviétique. Boukharine m'a raconté une fois qu'au cours de délibérations à une réunion du Comité central Staline exposait sa thèse. Boukharine lui dit que pour réaliser le plan qu'il exposait, il fallait déporter huit millions de personnes, et Staline le regarda et lui dit froidement: "Et alors!" Staline a réduit l'action politique à une mécanique. Son idéologie transformait l'homme en abstraction, en une donnée statistique. Entre mes visites en Russie en 1934 et en 1966 je me suis rendu compte que plus le temps passait plus la réalité devenait différente. En 1934 j'ai senti que le communisme avait un avenir, pas en 1966. Kossyguine parlait comme chef d'Etat. Son langage était semblable à celui de Nixon. Il est vrai qu'en 1934 la Russie était menacée, non pas en 1966.

— Et les Etats-Unis?

— C'est peut-être le premier pays qui est devenu un empire sans l'avoir cherché ou voulu. Pour le reste, vous y êtes.

Un peu plus tard, quand j'ai pris congé de Malraux, il est allé chercher le chauffeur qui revêtait la veste qu'il portait à mon arrivée. Quand je suis arrivé à la gare, la nuit était tombée et je me suis mêlé à la foule qui se rendait à Paris. ●



# guyfournier

## Surveillons nos vaches!

C'est nettement la faute de nos gouvernants si nous n'avons pas cessé de manger de la viande avariée depuis des années. Ceux-ci ont fait preuve encore une fois de beaucoup d'incurie. Au lieu d'user de toutes les ressources de leur imagination pour protéger les consommateurs contre la passion du lucre des éleveurs et propriétaires d'abattoirs, de salaisons et de boucheries, ils ont fermé les deux yeux. Un peuple qui n'a plus confiance en ses viandes est voué à une lente extinction. Nous devons au plus tôt pouvoir piquer notre fourchette sans arrière-pensée dans notre *baloney*, nos steaks et nos saucisses. La survie de tout notre peuple exige qu'on arrête de lésiner et qu'on mette en place un système à toute épreuve.

Il est clair qu'on ne peut se fier au petit nombre et qu'il faut impliquer dans le commerce de la viande toutes les personnes disponibles. Ce commerce pourra même devenir la plus grande source d'emplois des temps modernes, de quoi faire oublier les prophéties les plus optimistes du Premier ministre Bourassa lui-même.

Je n'ai rien inventé et la réglementation de nos véhicules moteur m'inspire la base du système que je propose. Surveillons la viande à ses débuts. Il n'est plus temps de jeter un coup d'oeil distrait sur une vache qui n'en a plus que pour quelques minutes à vivre. Il faut connaître son passé, ses antécédents, ses relations. A cette fin, je recommande qu'un inspecteur assiste au vêlage de chaque vache du Québec. Ces espèces de "sages-hommes" veilleront à ce que nos vaches mettent bas dans la plus grande propreté. Dès que le veau aura lancé ses premiers cris, ils s'empresseront de lui apposer un numéro de série qu'on relatera au ministère de l'Agriculture. Les fonctionnaires émettront alors une plaque minéralogique que l'éleveur accrochera au cou de son veau au lieu de la traditionnelle clochette. A compter de ce moment, on exercera sur la bête un contrôle de tous les instants.

Des inspecteurs seront postés en permanence dans les prés afin de surveiller ses agissements. On le fait bien dans certains pays pour les moutons alors que la plupart d'entre eux seront transformés en descentes de lit, en chandails et en chaussettes et non en steaks. Comme les surveillants de nos vaches seront appelés à passer plusieurs mois dans les mêmes prairies et qu'ils deviendront de ce fait susceptibles d'être corrompus par les éleveurs, constituons des patrouilles anonymes dont l'unique fonction sera de surveiller les inspecteurs. Sous prétexte de pique-niquer, de faire la chasse aux papillons ou même de l'aquarelle, ces surveillants spéciaux iront sans avertissement flâner dans les paturages.

Quand viendra l'heure de transporter les bêtes à l'abattoir, on les y mènera par convoi de camions blindés du type de ceux de la Brink's. De cette manière, on évitera toute substitution et toute attaque surprise par les commandos de la pègre et du crime organisé.

L'enquête Dutil a largement démontré que la multiplicité des petits abattoirs rend leur contrôle impossible. On ne peut donc plus prendre ce genre de risques. Nos vaches doivent être abattues sur le parquet même de l'Assemblée nationale, en face des élus du peuple! Si malgré toutes ces précautions, il y avait un jour malversation, nous aurions au moins la possibilité d'élire d'autres gouvernants. La procédure d'abattage sera très stricte. Pas question, par exemple, d'abattre nos vaches en l'absence des députés de l'Opposition ni de nuit ou en vitesse, comme on passe certains projets de loi.

Une fois la bête abattue et désossée, le Premier ministre lui-même (ou le lieutenant-gouverneur-en-conseil) apposera le sceau "Approuvé-Québec".

Afin qu'il n'y ait aucun doute dans l'esprit des consommateurs québécois, il va sans dire que cette dernière cérémonie devra obligatoirement s'accomplir en présence d'un inspecteur du gouvernement fédéral!

# Une sirop de belle offre de sorbetière pour faire de la sirop de bonne crème glacée!



Mmm... une sucrée d'aubaine! Une sorbetière électrique, d'une capacité de quatre pintes, à un prix digne du bon vieux temps! Vous l'obtenez pour \$15.49 seulement et une étiquette de sirop de maïs Crown Brand. Dans sa boîte, vous trouverez des recettes pour faire les délicieuses crèmes glacées et les exquis garnitures d'autrefois... avec du sirop de maïs, ce qui les rend encore plus onctueuses et plus savoureuses. Pensez donc, votre propre sorbetière électrique! Un autre moyen de vous sucrer le bec avec notre sirop de maïs.

## \$15.49 et une étiquette de Crown Brand: de quoi vous payer un cornet!

Pour profiter de cette sirop de bonne offre à \$15.49, veuillez poster ce coupon, une étiquette de Crown Brand et un chèque ou mandat payable à l'ordre de: "Offre de sorbetière". Au Québec, ajouter \$1.24 de taxe de vente. Vous pouvez utiliser votre compte Chargex ou Master Charge. **Poster le tout à: "Offre de sorbetière électrique", Case postale 54, Succursale Chomedey, Laval (Qué.).**

<input type="checkbox"/> Master Charge		
<input type="checkbox"/> Chargex	No. de compte _____	Nom _____
Banque _____	Expire le _____	Adresse _____
Signature _____		Ville _____ Prov. _____ Code _____

N.B.: Compter trois semaines pour la livraison. L'offre est limitée et se termine le 30 sept. 1975.

23



ROTHMANS DE PALL MALL  
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

# Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,  
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.