

perspectives

LE QUOTIDIEN
DU SAGUENAY-LAC ST-JEAN

LES TESTS D'INTELLIGENCE PAGE 2



Question: en quoi l'une de ces photos diffère-t-elle des autres?
Réponse: la vache ne porte pas de lunettes!

PAR SERGE BRIND'AMOUR

Les tests de mesure de l'intelligence, ou tests de quotient intellectuel sont désormais omniprésents dans notre société. Qui d'entre nous n'a jamais eu à en passer, au cours de sa vie scolaire ou professionnelle, s'il a fait son service militaire, ou s'il a eu maille à partir avec la justice, ou encore s'il a dû être référé à une institution psychiatrique, ou même à un simple psychologue?

Beaucoup de choses peuvent dépendre des résultats qu'on y obtient. A l'école, ils sont susceptibles de vous faire orienter vers les options donnant accès aux études universitaires ou, au contraire, de vous faire diriger sur ces voies de garage que sont — hélas! — le plus souvent, les cours de métiers ou le cours général. Dans le monde professionnel, les tests peuvent être synonymes de promotion, de meilleures conditions de travail, ou d'insatisfaction et de piétinement sur place, d'ordinaire plus près du bas de l'échelle que du haut. Si jamais vous êtes accusé d'un crime, ils peuvent faire la différence entre votre remise en liberté ou votre incarcération. De façon plus indirecte, par les portes qu'ils ouvrent ou qu'ils ferment, les tests contribuent à déterminer la position sociale d'un individu, puisqu'ils auront influé sur la formation académi-

que qu'il aura reçue, le genre de travail auquel elle lui aura donné accès, et les revenus plus ou moins considérables et le prestige qu'il en tirera. Du même coup, ils auront exercé une influence occulte mais bien réelle sur le choix de ses relations, de ses amis, et même de son conjoint, puisqu'il est prouvé qu'on se fréquente plus au sein d'une même couche sociale qu'en dehors.

Mais qu'est-ce au juste que ce quotient intellectuel — Q.I. — doué d'un tel pouvoir? Pour le comprendre, il faut remonter au premier test d'intelligence, créé par le psychologue français Alfred Binet vers 1904-1905. Il fut le premier à remarquer ce qui paraît aujourd'hui une banalité, à savoir que plus un enfant est âgé, meilleures sont dans l'ensemble ses performances intellectuelles. Partant de là, il élaborait des séries de questions adaptées à chaque âge entre trois et quinze ans, l'addition des bonnes réponses fournies déterminant l'âge mental du sujet: plus ou moins élevé selon que celui-ci a été capable de répondre aux questions prévues pour un groupe d'âge supérieur ou inférieur à son âge réel. Par exemple, si un

enfant de sept ans réussit l'épreuve conçue pour le groupe des neuf ans, c'est qu'il a un âge mental de neuf ans et est intellectuellement en avance par rapport aux enfants de son âge.

Le quotient intellectuel est la relation mathématique entre l'âge mental et l'âge réel. On le calcule en divisant l'âge mental par l'âge chronologique, et en multipliant le résultat par 100 pour supprimer les décimales. Soit sous forme mathématique:

$$Q.I. = \frac{\text{âge mental}}{\text{âge chronologique}} \times 100.$$

Le Q.I. moyen "idéal" est évidemment de 100: c'est le cas où âge mental et âge réel correspondent exactement. Enfin, il faut remarquer que c'est par extension qu'on parle de Q.I. chez l'adulte, puisque chez ce dernier le développement intellectuel n'a pratiquement pas de relation avec l'âge. Ainsi, un homme de 60 ans qui a 120 de Q.I. n'a évidemment pas 72 ans d'âge mental.

C'est quoi, l'intelligence?

Il existe une multitude de tests différents, mais le principe de base en est le même. Il s'agit toujours d'un ensemble d'épreuves graduées par ordre de difficulté croissante, que doivent réussir les sujets en fonction

de leur âge chronologique et de leur âge mental. On distingue cependant deux types de tests principaux. Les premiers, que nous appellerons "traditionnels", comportent divers sous-tests qui examinent certains aspects spécifiques du comportement intellectuel. On y trouve ainsi des problèmes arithmétiques simples; quelques questions de connaissances générales; des questions de vocabulaire et de compréhension du langage; des tâches à effectuer sur des volumes et des figures géométriques, pour vérifier les capacités de raisonnement abstrait et logique, et la perception des schèmes spatio-temporels. L'autre grand type, les tests dits "aculturels" ou "non culturels", ne comprennent que cette dernière sorte de problèmes. Ou bien, ils sont composés de dessins représentant des éléments simples, tels que les parties du corps humain, des éléments de la nature: soleil, lune, pluie, etc., ainsi que des taches informes. Ils prétendent ainsi pouvoir s'appliquer universellement, puisqu'ils suppriment l'utilisation d'une langue et des concepts particuliers à une culture spécifique. Comme ils sont d'origine beaucoup plus récente, et beaucoup moins utilisés que les tests "traditionnels", c'est habituellement à ces derniers que l'on fait référence en parlant de tests de Q.I.

On le voit, la méthode est fort simple. Mais elle soulève une foule d'interrogations. Les spécialistes sont loin d'être unanimes sur la valeur qu'il faut accorder aux tests de Q.I. D'abord, ce qu'ils mesurent est-il bien



l'intelligence? Il n'existe en effet aucune théorie d'ensemble de l'intelligence, c'est-à-dire qui ait su organiser en un tout harmonieux et cohérent les découvertes des diverses sciences. On connaît assez mal l'équipement biologique nécessaire à son exercice: le cerveau, sa structure et sa chimie, et ses organes périphériques d'alimentation que sont les sens. Bien que la recherche soit intensive en ce domaine depuis une quinzaine d'années, ce qu'on sait n'en demeure pas moins une poussière en regard de ce qu'on sait ne pas savoir. Même au strict plan psychologique, le concept d'intelligence reste flou. Par exemple, faut-il y voir un tout indivisible, une espèce d'aptitude générale à évoluer plus ou moins aisément dans tous les domaines, ou bien, un ensemble d'aptitudes spécifiques, chacune agissant avec un degré d'autonomie par rapport aux autres?

La controverse qui soulève les plus violentes passions n'est cependant pas spécifique au problème de l'intelligence. C'est l'éternel débat qui enflamme

depuis toujours les milieux scientifiques: nature contre culture, inné contre acquis, hérédité contre apprentissage. Les tenants de la théorie héréditaire, ou génétique, soutiennent que l'intelligence est essentiellement fonction de la structure d'une génération à l'autre, donc qu'elle est innée. On naîtrait plus ou moins intelligent, ou bête, et on le demeurerait toute sa vie. C'est cette intelligence innée que les tests mesureraient. Les "développementalistes" avancent au contraire que l'influence de l'hérédité est négligeable, et que le milieu est le facteur déterminant du développement intellectuel. Le niveau d'intelligence atteint résulterait de l'action sur l'individu des conditions plus ou moins favorables du milieu: niveau de vie, alimentation, facteurs socio-économiques. Ils considèrent que les tests mesurent des aptitudes spécifiques qui, si elles sont peut-être des composantes de l'intelligence, ne sont certes

pas toute l'intelligence.

Il se trouve qu'aucune de ces deux thèses opposées n'est entièrement conciliable avec l'ensemble de ce qu'on sait aujourd'hui sur le comportement intellectuel. Chacune répond à un certain nombre de questions, en soulève d'autres, en ignore d'autres tout à fait. Pourtant les deux trouvent dans les recherches connues des arguments valables du point de vue scientifique. La vérité doit donc forcément se situer quelque part au confluent des deux. En outre, il est fort généralement admis aujourd'hui que l'homme étant à la fois être de nature et de culture, ses deux composantes essentielles ne peuvent être dissociées l'une de l'autre et, en conséquence, influencent ensemble chaque aspect de son comportement. Il devient dès lors assez futile de chercher à déterminer ce qui est apport de nature et ce qui est apport de culture au niveau d'un comportement précis.

C'est ce qui a donné naissance à ce qu'on peut appeler la théorie "pacifiste" de l'intelligence, qui tend à être la plus largement acceptée dans les milieux scientifiques à l'heure actuelle. Elle considère, d'une part, qu'il est vrai que l'intelligence est le produit de l'hérédité, mais uniquement telle qu'elle peut agir sur un individu limité dans ses possibilités par l'environne-

ment et le contexte précis dans lesquels il vit. D'autre part, qu'il est vrai que l'intelligence est le produit de l'éducation et de la culture, mais uniquement telles qu'elles ont pu être acquises par un esprit donné, qui ne peut traiter l'information et utiliser ses connaissances qu'à l'intérieur des limites de son propre équipement biologique, fixées par son patrimoine héréditaire. L'apport génétique et l'apport du milieu ne s'additionnent pas: ils se multiplient. L'inné et l'acquis agissent l'un sur l'autre, et l'un amplifiant les effets de l'autre, de sorte que l'intelligence est le produit plutôt que la somme des facteurs. Plus l'individu est génétiquement intelligent au départ, plus et mieux il est en mesure de profiter de l'environnement. Mais plus l'environnement est pauvre, plus il handicape l'individu même bien doué.

Le "vrai" et le "faux"

Mais, quoi qu'il en soit de la nature de l'intelligence, et même en admettant qu'elle est bien ce que les tests mesurent, la question se pose néanmoins de savoir s'ils en constituent une mesure efficace et valable. Or, cela est loin d'être évident. Ainsi, plusieurs expériences montrent que les conditions d'administration d'un test peuvent en faire varier les résultats. Par exemple, le professeur Irwin Katz, du Centre des études graduées de l'université de New York, a constaté qu'en présence d'un examinateur blanc qui projette une image de supériorité, les enfants noirs obtiennent des résultats inférieurs à leurs possibilités réelles, parce qu'ils se sentent peu sûrs d'eux-mêmes. Libérés de l'anxiété lorsqu'on leur fait croire

Suite page 4

Le Q.I.



**Comment prétendre
mesurer l'intelligence
si on ne tient pas compte
du bagage héréditaire et culturel
de chaque être humain?**

qu'ils passent un test de coordination oculaire-musculaire, ils obtiennent alors des résultats significativement plus élevés. Cela vaut pour tout le monde. De manière générale, un sujet anxieux ou tendu, fatigué ou malade, ou encore sous le coup d'une très forte émotion, est moins en mesure d'utiliser au maximum son potentiel, de donner plein rendement. Son état émotif ou affectif risque alors de fausser les résultats qu'il obtiendra. C'est toutefois là un écueil assez facile à éviter. Il s'agit d'être prudent, et de s'assurer que le test est passé dans les meilleures conditions possibles pour que le sujet se sente bien en confiance et confortable.

Un autre risque, plus grave, tient à la conception même des tests. Ceux-ci sont construits de telle façon qu'une seule réponse à chaque question, parmi les choix proposés, est estimée correcte. Si ça ne prête guère à contestation dans le cas des problèmes arithmétiques ou des figures géométriques, il n'en va pas de même en ce qui concerne les épreuves verbales. De nombreux cas existent où l'on peut soutenir que plusieurs, parmi les réponses suggérées sont valables, et partant, qu'un raisonnement parfaitement correct, logique et intelligent peut conduire à une réponse "fautive". L'exemple qui suit, tiré d'un test américain, le montre clairement. La question est la suivante: "Lequel de ces quatre sports — hockey sur gazon, pool, football, baseball — est différent des trois autres?" Réponse "correcte": le pool, qui n'est pas supposé être un sport d'équipe, contrairement aux trois autres. D'abord, n'importe quel amateur vous dira que le pool peut se jouer en équipe, mais comme on peut aussi l'avoir sélectionné parce qu'il est le seul des quatre à ne pas se jouer sur gazon, et avoir ainsi eu par hasard la "bonne" réponse, passons... Ce qu'il faut souligner, c'est qu'on peut opter pour n'importe lequel des trois autres, chaque fois pour une excellente raison. Le football: le seul sport mentionné où les points ne se comptent pas à l'aide d'un bâton. Le baseball: il comporte seul un "lanceur" distinct de la personne qui "marque" grâce au projectile. Le hockey sur gazon: le seul qui est une adaptation estivale d'un sport d'hiver. Pourquoi serait-on plus intelligent si l'on répond "pool"?

A une question de raisonnement, où il s'agit de découvrir dans la liste de groupes de deux mots proposée une relation similaire à celle existant entre "éléphant" et "petit" — c'est-à-dire d'associer un animal avec un adjectif qui est le contraire d'une de ses caractéristiques —, la réponse "cor-

recte" est "lion: timide". Les concepteurs du test supposent sans doute que l'animal en question est un "audacieux" (sic). L'association d'une qualité proprement humaine à un animal peut fort bien paraître incongrue, voire aberrante, à une personne très intelligente. Si elle est résolument convaincue dans l'anti-anthropomorphisme, elle sera forcée ou de sauter la question, ou de cocher un autre choix...et d'avoir "faux" de toute manière. On peut trouver dans les tests des dizaines d'exemples similaires. Il faut se demander s'ils mettent plus en question l'intelligence des sujets qui y répondent incorrectement, que celle des concepteurs de tests!

L'idée, fondamentale dans la conception des tests, qu'il existe un modèle standard de connaissances que doivent "normalement" posséder à un stade déterminé de leur développement tous les individus d'un groupe donné, est encore plus discutable. L'anecdote suivante l'illustre sans doute mieux que tout discours théorique: Le fils d'un fermier des montagnes du Kentucky, région agricole particulièrement ingrate et pauvre, se trouvait confronté dans un test au problème suivant: "Si vous aviez dix vaches à garder au pâturage pour votre père, et que six d'entre elles s'enfuyaient, combien vous en resterait-il à ramener à la maison?" Le jeune garçon, issu d'une région où dix vaches sont un immense troupeau, et un troupeau qui risque fort d'être affamé, répondit: "Nous n'avons pas dix vaches. Mais si nous les avons et que j'en perde six, il ne me viendrait surtout pas à l'idée de retourner à la maison..."

L'influence du milieu social

Point n'est besoin d'être marxiste, en effet, pour reconnaître que la perception de la réalité environnante, la vision du monde et de la société n'est pas la même pour tous les individus, et qu'elle varie notamment selon la place qu'ils y occupent, leur propre situation socio-économique. Un dollar n'a pas la même valeur si l'on en possède dix ou un million. Toute chose passe à travers le filtre de la perception, et est interprétée différemment par différents individus. Cela vaut autant pour les réalités matérielles que pour les valeurs et les opinions, et...les questions de tests de Q.I. Dans une société aussi complexe,

multiple et fractionnée que la nôtre, il existe probablement des différences interindividuelles si fortes, même entre les personnes de même race et de même culture, qu'elles rendent possiblement caduque l'idée d'un minimum de connaissances communes suffisamment considérable pour qu'on puisse l'utiliser valablement comme mesure d'intelligence. Le fils d'un président de société qui habite Outremont, et celui d'un assisté social de Saint-Henri, ont beau parler la même langue — encore que cela soit discuté —, ils n'en habitent pas moins deux univers différents. Et les connaissances et les aptitudes nécessaires pour évoluer aisément dans l'un et l'autre monde n'ont à peu près rien en commun. Les tests prétendent pourtant mesurer leur intelligence respectivement à partir des mêmes critères.

D'ailleurs, les classes sociales ne sont pas seules en cause. Une autre source d'évaluation erronée provient des différences d'ordre physique qui affectent plusieurs personnes. Le psychologue Charles W. Slack rapporte, par exemple, le cas d'une jeune femme refusée au club Mensa — organisme international qui se propose de regrouper, uniquement sur la base de leurs résultats aux tests, les 2 p.c. de la population supérieure en intelligence — pour n'avoir obtenu que 120 des 130 points de Q.I. nécessaires. En analysant ses tests, il s'aperçut qu'elle échouait dans presque toutes les épreuves relatives au comportement spatial. Or, infirme de naissance et confinée depuis toujours à un fauteuil roulant, elle avait forcément de l'espace et du mouvement des conceptions toutes différentes de celles d'une personne normale, et elle fut finalement admise. Si un handicap qui n'atteint pas directement l'un des sens peut entraîner une sous-évaluation de l'intelligence, à plus forte raison le peut-il quand un sens est touché. Combien de dyslexiques — personnes souffrant d'un trouble de perception des formes qui crée, notamment, de graves difficultés à lire et à écrire —, de myopes et de presbytes graves, de demi-sourds, d'enfants émotionnellement perturbés, sont-ils chaque année dirigés vers des classes "allégées" sur la foi de tests de Q.I. qui mettent tout le monde sur le même pied, alors qu'ils ont néanmoins une intelligence parfaitement normale?

L'importance du rôle de la perception ressort davantage quand on aborde la mesure de l'intelligence sous l'angle culturel. Les découvertes de la linguistique et les travaux de psychosociologie de Edward Hall et quelques autres montrent en effet que non seulement des individus issus de cultures différentes parlent une langue différente, mais que cette langue est en partie structurée par leur propre perception de la réalité environnante, qui

se reflète par exemple dans les différences de vocabulaire: toutes les langues n'ont pas les mêmes mots pour définir les mêmes concepts, et certains concepts sont absents de certaines cultures. Cela parce qu'on développe différemment ses sens selon l'usage qu'on en fait, qui dépend essentiellement de la culture. Des gens issus de cultures différentes ne développent ni n'utilisent les mêmes sens au même degré, les uns privilégiant par exemple l'ouïe et les autres la vue. Ils habitent des univers sensoriels différents et, par suite, des réalités différentes.

En outre, il ne faut pas perdre de vue que l'intelligence est d'abord et avant tout un élément essentiel de notre équipement biologique de survie, comme l'acuité visuelle considérable d'autres espèces animales. Sa fonction première est de nous permettre de nous adapter et de vivre dans un milieu donné. Comme c'est l'évidence que l'on n'a pas besoin de la même sorte de ressources pour évoluer dans la brousse africaine ou dans la jungle new-yorkaise, chaque société développe ses propres critères d'intelligence, qui sont fonction de ses objectifs et des nécessités particulières d'adaptation au milieu. C'est aussi vrai, quoique dans une moindre mesure, pour les sous-cultures raciales ou socio-économiques.

Or la grande majorité des tests d'intelligence existants, quand ils ne sont pas bêtement traduits de l'américain, en sont adaptés avec plus ou moins de bonheur. (Ce qui s'explique, d'une part, du fait que la recherche est plus abondante aux Etats-Unis qu'ailleurs, et spécialement la recherche en psychométrie; d'autre part, par les coûts gigantesques de recherche, d'expérimentation et de développement que nécessite la mise au point d'un nouveau test.) Plus encore: ils sont essentiellement conçus autour des valeurs de la société et de la culture WASP — blanche, anglo-saxonne, protestante — dominantes, et font appel à un langage, à des concepts et à des modes de pensée qui sont, à divers degrés, étrangers à d'autres cultures. Plusieurs spécialistes y voient la raison première de la différence moyenne de 15 points qui sépare le Q.I. des blancs de celui des noirs aux Etats-Unis mêmes. Souvent, on peut encore déceler l'influence américaine dans les rares pays qui ont su développer des tests originaux. De toute manière, ces derniers ne tiennent guère compte non plus de leurs sous-classes particulières.

Et le "gros bon sens"?

Quant aux tests non culturels, ils aplanissent, bien sûr, certaines des difficultés que nous venons d'évoquer, ne serait-ce que parce qu'ils sont dépourvus de référence linguistique. Ce qui ne veut pas dire qu'ils sont totalement exempts de référence culturelle. Outre le fait, on l'a vu, que les

Suite page 6



Le Q.I.

Enfin!



LE DOUX ÉQUILIBRE FILTRE/TABAC

de la nouvelle cigarette **FILTRE SPÉCIAL** de *Matinée*.

La nouvelle Filtre Spécial de *Matinée* est la première cigarette vraiment douce à vous proposer un parfait équilibre filtre/tabac. Son filtre ultra-efficace a ceci de particulier que, tout en faisant son excellent travail, il n'emprisonne pas la merveilleuse saveur du riche tabac Virginie de la Filtre Spécial de *Matinée*. □ Avec son filtre supérieur, la nouvelle cigarette Filtre Spécial de *Matinée* vous offre une saveur plus franche, une satisfaction plus complète. □ Les deux formats, King Size et 100 mm, vous offrent le même doux équilibre filtre/tabac.

Savourez-la!

formes peuvent n'être pas perçues de la même façon dans toutes les cultures, ces tests font appel eux aussi à des concepts ou à des modes de pensée qui ne se retrouvent pas en tous les points du globe. L'idée de sériation, et celle de catégorisation, par exemple, n'existent pas partout. Ces remarques s'appliquent avec plus de force encore aux tests utilisant des dessins. On connaît, entre autres, certaine tribu africaine pour qui tout ce qui existe se divise, le plus simplement du monde, en deux groupes: le vivant le non-vivant. Mais le serpent et la sauterelle, pour ne nommer que ces deux animaux, y appartiennent au non-vivant. Cette catégorie contient, en effet, tout ce qui est nuisible ou néfaste dans ce milieu spécifique, le vivant englobant ce qui est utile et bon, y compris le bois. Ce n'est ni plus bête ni plus intelligent qu'autre chose, mais — reconnaissons-le — ça repose sur une logique qui risque fort d'échapper aux tests d'intelligence les plus perfectionnés, même non culturels.

Par ailleurs, il est certain que plusieurs fonctions intellectuelles supérieures échappent presque complètement aux tests de Q.I. C'est le cas notamment de la créativité, du sens de l'organisation, et de cette sorte de discernement que les psychologues appellent jugement, mais que la "parlure" québécoise nomme de manière beaucoup plus savoureuse "gros bon sens" ou "jugeotte". Ce sont pourtant là des facultés aussi importantes et utiles que l'intelligence plus abstraite que mesurent les tests. A la limite, on peut même dire que ce sont d'autres formes d'intelligence. Et pourquoi pas? Ce qui est finalement le plus important, ce n'est pas tant la quantité de ressources intellectuelles dont une personne dispose, mais comment elles vont pouvoir s'exercer concrètement, dans la vie de tous les jours. Là-dessus non plus les tests ne nous disent rien. Si un minimum d'intelligence abstraite est évidemment indispensable, il ne semble pas, au-delà d'un certain seuil — environ 100 —, exister une corrélation entre Q.I. et réussite dans la vie.

On pourra objecter que certaines professions semblent nécessiter de hauts Q.I. Ainsi, aux Etats-Unis, on estime que les détenteurs de Ph. D. — doctorat universitaire — ont un Q.I. moyen de 140, les comptables 128, les avocats 127, etc. Mais, comme le souligne le psychologue David Cohen, directeur du Centre de recherche sur les politiques d'éducation de l'université Harvard: "Les moyennes ne montrent pas la large gamme des Q.I. dans les groupes professionnels. En fait, quantité de gens dans la classe ouvrière

ont un Q.I. de même niveau que celui des personnes occupant des fonctions supérieures et vice versa. De plus, relever les différences de Q.I. parmi les professions ne dit rien de son rôle dans l'accession à ces professions." D'ailleurs, on retrouve dans ce club des meilleures intelligences que veut être Mensa des personnes de toutes les professions et de toutes les classes sociales, et rien ne permet de croire que les professions "supérieures" y sont surreprésentées par rapport aux autres, exception faite des psychologues.

Il est donc permis d'avancer que c'est en fin de compte le rôle de statut et de pouvoir que notre société permet au Q.I. de jouer, qui fait que le Q.I. moyen de certaines professions est relativement élevé. C'est la fonction sélective que remplissent les tests à divers stades de la vie scolaire ou professionnelle — le rôle de porte ouverte ou fermée — qui est en cause, plus sans doute que le fait que des personnes à Q.I. moins élevé seraient incapables d'exercer semblables professions. Cohen constate encore qu'"un enfant ayant un faible Q.I. sera vraisemblablement traité en conséquence, alors qu'un enfant brillant sera encouragé. On met en valeur le brillant Q.I. et l'on déprécie l'autre davantage". Le quotient intellectuel agit alors à la manière d'une autoprophétie: il devient une prédiction qui se réalise d'elle-même, et pour la seule raison qu'on l'a faite.

Le problème se présente un peu de la façon suivante: comment développer son intelligence si on la néglige dès le départ parce qu'elle est estimée inférieure? Et que moins intelligent, l'on ne vous accorde alors qu'une éducation de moindre qualité? Ce qui veut également dire un moindre développement intellectuel, puisque toutes les recherches mettent en lumière que l'intelligence pour briller de tous ses feux a besoin d'être constamment entretenue et stimulée. Et bien que cette stimulation ne produise pas nécessairement — ça reste à démontrer — le même effet chez les humains, il est prouvé que, chez les rats, la vie dans un milieu "enrichi" — par comparaison avec des milieux "standard" et "appauvri" — suffit à augmenter et leurs capacités d'apprentissage et leur intelligence génétique: le nombre des cellules nerveuses du cortex — partie la plus perfectionnée du cerveau et siège des activités

intellectuelles supérieures — augmente sous l'effet d'un environnement favorable, et les possibilités de connexion entre ces cellules aussi, tandis que des cellules auparavant non fonctionnelles le deviennent. Ce qui suggère qu'on puisse devenir moins intelligent... parce qu'on a été jugé moins intelligent, l'inverse étant également vrai.

Repérer la déficience mentale

Mais faut-il, en raison de leurs imperfections, supprimer l'usage des tests? Peut-être pas. En dépit de tout ce qu'on peut leur reprocher, ils demeurent encore à ce jour la principale source de ce qu'on sait, ou croit savoir, sur l'intelligence. Ils sont, d'autre part, la seule méthode dont nous disposons pour la mesurer sur la base de critères quelque peu objectifs, quoique discutables. Enfin, il semble que les tests réussissent bien à remplir la fonction pour laquelle Binet les a originalement conçus: repérer les personnes souffrant de déficience mentale. S'ils ne nous disent à peu près rien, en fait, des possibilités réelles des personnes douées d'un Q.I. moyen ou supérieur, ils repèrent effectivement les 2 p.c. inférieurs, dont on sait qu'ils risquent de présenter de graves troubles d'adaptation.

Il pourrait toutefois être sage d'en limiter l'utilisation par des règles précises, sinon de la réduire aux seuls cas de déficience mentale soupçonnée. C'est en tout cas une solution qu'on commence à appliquer en plusieurs endroits. Ainsi, plusieurs villes américaines, avec en tête New York, Washington et Los Angeles, ont décidé d'interdire les tests au niveau élémentaire de l'école publique. Elles se rendaient ainsi aux pressions de groupes militants qui alléguaient que les tests étaient discriminatoires pour les noirs et les autres classes pauvres, et servaient surtout à leur fermer les portes d'une bonne instruction et de places avantageuses sur le marché du travail. Dans la même ligne de pensée, la Cour suprême des Etats-Unis a statué en 1971 que, s'il était parfaitement acceptable et normal pour une compagnie de faire passer des tests évaluant les aptitudes spécifiques requises pour un emploi donné — par exemple, un test de sténographie à un candidat sténographe —, l'administration de tests de Q.I. ne pouvait être admise parce que discriminatoire, et violant de ce fait les libertés constitutionnelles.

Chose certaine, il est souhaitable de développer de nouveaux tests qui s'appuient pour mesurer l'intelligence sur des critères plus vrais, plus importants et plus souples à la lumière des connaissances actuelles que ceux qu'utilisent les tests courants. Par exemple, le test que la British Psychological Society a commencé à mettre

au point vers le milieu des années soixante est sans doute un pas dans la bonne direction. D'abord, il est spécifiquement élaboré en fonction de la Grande-Bretagne et ne prétend être applicable nulle part ailleurs. Ensuite, il cherche à intégrer la pensée créative à la mesure de l'intelligence générale. Le concept "correct" ou "exact" est exclu de ses questions, qui laissent plutôt la porte ouverte à plusieurs réponses. Les répondants doivent spécifier, au lieu de cocher une "bonne" réponse dans un choix proposé. Ils doivent aussi écrire ou dessiner. De ce fait, ils peuvent "mentir", cette faculté étant tenue pour partie intégrante de l'intellect. Enfin, le test n'est pas minuté: la lenteur à répondre à une question pouvant aussi bien indiquer une réflexion plus profonde qu'une intelligence moindre.

Surtout, il faut intensifier la recherche sur l'intelligence, et peut-être lui faire quitter certains sentiers trop battus qu'elle a pour une bonne partie empruntés jusqu'ici. Notamment, si l'on considère le peu de résultats vraiment féconds qu'a obtenus après trois quarts de siècle environ l'étude de l'intellect par sa production. Ce qui équivaut à ne connaître un ordinateur que par les données qu'on y introduit et les réponses qu'il fournit en retour. Ce qui est important, c'est la structure intérieure de la machine, ses composantes et son fonctionnement. Ils sont connus dans le cas de l'ordinateur, mais assez peu en ce qui regarde notre propre cerveau. Une foule de questions de première importance demeurent sans réponse. Par exemple: comment l'information est-elle emmagasinée dans le cerveau et utilisée ensuite dans le processus de la pensée? En quoi diffèrent, du point de vue biologique, le génie et le crétin? De quoi le cerveau a-t-il besoin pour se développer au maximum et fonctionner efficacement? Comment se fait-il que nous ne puissions utiliser qu'environ 10 à 15 p.c. des cellules nerveuses qui le composent? Tant qu'on n'aura pas répondu de manière satisfaisante à ces questions et à quelques dizaines d'autres similaires, il demeurera sans doute impossible de définir précisément et scientifiquement l'intelligence, donc d'élaborer des critères sûrs et certains pour la mesurer convenablement.

D'ailleurs, si les tests sont la seule méthode de mesure actuelle, rien ne dit qu'il doive toujours en être ainsi. Avec les découvertes physiologiques, neurologiques, génétiques et psychologiques qui s'annoncent dans les années à venir, peut-être les tests de Q.I. seront-ils un jour à la mesure de l'intelligence ce que le cadran solaire est aujourd'hui à la mesure du temps, qui en est à l'horloge atomique! ●

Le Q.I.





SAVIEZ-VOUS QUE NOUS AVONS AUSSI DES COMPOSITEURS DE MUSIQUE "SÉRIEUSE"?

PAR PIERRE GOUIN

"Qu'est réellement la musique dans la triple attribution qu'on lui donne: une science, un jeu, ou un simple passe-temps? On peut hésiter entre ces trois caractères, car la musique les possède au même degré." Cette interrogation d'Aristote trois siècles avant Jésus-Christ, le compositeur se la pose encore aujourd'hui, mais dans les termes suivants, toutefois: une science, un art, un divertissement ou une industrie? De fait, la musique, c'est tout cela. Bien que la musique de divertissement soit devenue commerciale et même industrielle, alors que la musique contemporaine "sérieuse" se définit art et science, en réalité, le phénomène de la création musicale ne se laisse pas étiqueter et classer aussi facilement.

De toute évidence, la musique de divertissement est la plus répandue et aussi la mieux connue. Elle se caractérise surtout par sa simplicité au niveau du texte et sur le plan musical, ce qui est essentiel à une musique qui sert surtout de fond sonore aux activités quotidiennes des gens. Son langage sera donc assez banal: mélodies faciles, accompagnement traditionnel, utilisation abondante de clichés et de répétitions, tout cela afin d'éviter de retenir l'attention de l'auditeur ou de le perturber. Cette musique doit rester superficielle.

Populaire, cette musique l'est très certainement car elle est produite pour la messe et consommée par elle comme tout produit commercial sur le marché. Et la musique populaire rapporte tellement d'argent à ses promoteurs qu'elle est devenue rapidement, grâce aux multiples moyens de diffusion — disques, radio, télévision — qu'elle utilise, une gigantesque industrie à l'échelle de la planète.

Mais alors que la musique populaire actuelle provient d'une tradition orale, la musique contemporaine "sérieuse", elle, s'inscrit dans une longue et prestigieuse tradition occidentale écrite, du Moyen Âge à nos jours. Relevant à la fois de l'art et de la science, cette musique n'existe que pour elle-même, indépendamment de toute idée de culte, de drame, de danse ou de divertissement. Elle n'exprime que ce qu'elle est: une organisation d'événements sonores articulés dans l'espace et le temps. Comme le compositeur, en tant qu'artiste, est le témoin de son époque, il ne peut se contenter de reproduire le passé, mais il doit le continuer, s'inventer un langage et effectuer une recherche rationnelle parmi les diverses techniques de composition que la technologie met à sa disposition. En plus des instruments traditionnels, le compositeur peut réaliser la synthèse des sons au moyen d'appareils électroniques — le synthétiseur Moog, par exemple —, et même, depuis peu, utiliser les ressources pratiquement illimitées de la cybernétique.

Cette musique à laquelle on a accolé toutes sortes d'étiquettes: contemporaine, sérieuse, moderne, actuelle, d'aujourd'hui, d'avant-garde, expérimentale, de recherche, ouverte, utilise donc un langage neuf, parfois déroutant et souvent difficile d'accès, car son but n'est pas d'être utile ou divertissante, mais bien d'être écoutée pour elle-même. Pour l'auditeur, cette musique exige non pas nécessairement une culture musicale, mais une attitude réceptive et une certaine ouverture d'esprit. Par exemple, les enfants qui n'ont pas encore appris à préjuger, seront aussi réceptifs à une symphonie de Beethoven qu'au *Gesang der Junglinge*, musique électro-acoustique de Stockhausen.

Le snobisme aidant, il s'est établi une tradition d'élitisme concernant les auditeurs de musique contemporaine d'où le peu de diffusion dont elle jouit: elle n'est pas rentable commercialement. Mais c'est aussi parce qu'elle est peu diffusée

qu'elle reste difficile d'accès au grand public. Pourtant, qu'il le sache ou non, le contribuable paie sa part pour la composition et l'exécution de cette musique, par le biais des impôts et des taxes. En effet, beaucoup d'oeuvres et de concerts — comme ceux de la Société de musique contemporaine du Québec — ne pourraient exister sans les bourses et subventions du Conseil des arts du Canada, du Conseil des arts de la communauté urbaine de Montréal ainsi que de la Société Radio-Canada.

Consciente de rejoindre un public trop restreint, la S.M.C.Q. caresse depuis plusieurs années le projet d'effectuer des tournées en province et de jouer un même programme dans des centres culturels, des cégeps et autres endroits. Elle n'a pu réaliser cette ambition jusqu'ici, faute des subventions nécessaires, ce qui amène Serge Garant, directeur musical de la S.M.C.Q., à constater avec étonnement et inquiétude que si cette société a déjà joué à Ottawa, Toronto, Washington, Royan — en France — et Bruxelles, elle n'a jamais été invitée à donner un concert à Québec, et cela en dix ans d'existence.

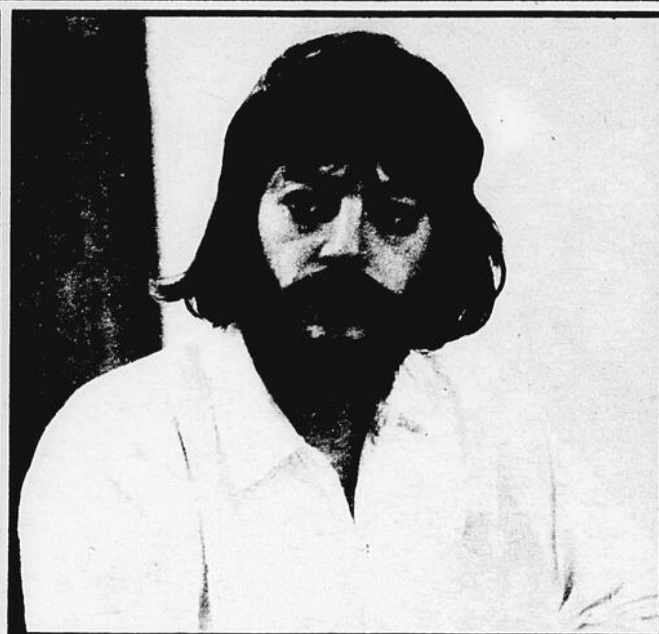
Ce manque de diffusion de la musique contemporaine, Walter Boudreau, compositeur et directeur musical de l'Infonie, en ressent les implications sur le milieu culturel québécois. Aussi a-t-il conçu un projet ambitieux pour l'automne prochain: préparer une série de concerts comprenant une partie de musique *pop* de haute qualité, une partie de musique classique traditionnelle vue sous un angle nouveau, et une troisième partie de musique contemporaine mettant l'accent sur les oeuvres des compositeurs québécois. Si les ressources le permettent, la saison comprendra cinq concerts triples, chacun répété trois soirs afin de permettre aux musiciens et au public d'établir un contact plus étroit avec la musique nouvelle.

Les précurseurs

Si le public reste réfractaire à la musique contemporaine, cela est dû non seulement au peu de diffusion dont elle bénéficie — la radiodiffusion, l'édition de disques et de partitions sont des plus restreintes —, mais au fait que, dans ce domaine comme dans bien d'autres, le Québec ne possède qu'une tradition toute récente. Il faut bien le reconnaître, avant la Première Guerre mondiale, la création musicale était à peu près inexistante chez nous. Que sait-on aujourd'hui de Calixa Lavallée, Guillaume Couture, Alexis Contant et Alfred Laliberté? En musique comme en littérature, il n'y avait de bon que ce qui venait d'Europe et de France tout particulièrement, et l'apathie du milieu canadien-français n'encourageait pas les artistes dans la voie de la découverte et de l'originalité. Avec Rodolphe Mathieu (1896-1962) et Claude Champagne (1891-1965) surtout, commence un art musical propre au Québec. Bien que largement tributaires de l'école française, avec eux s'établit une tradition de qualité et de maturité technique qui contraste fortement avec l'amateurisme complaisant de leurs prédécesseurs. Le meilleur représentant de la génération suivante est sans doute Jean Papineau-Couture, né en 1916. Puis, entre 1926 et 1932, devaient naître six compositeurs qui établirent définitivement la création musicale contemporaine au Québec.

La relève

En effet, avec Clermont Pépin (1926), François Morel (1926), Pierre Mercure (1927-1966), Roger Matton (1929), Serge Garant (1929) et Gilles Tremblay (1932), la musique d'ici sort du traditionalisme qui l'étouffait. C'est à Serge Garant



principalement que le public doit d'avoir pris contact avec la musique sérielle, lors du premier véritable concert de musique contemporaine organisé à Montréal en 1954. La génération suivante comporte deux tendances très marquées: André Prévost (1934) et Jacques Héту (1938) demeurent attachés à un certain classicisme, alors que les préoccupations créatrices de Micheline Coulombe-Saint-Marcoux (1938) et de Marcelle Deschênes-Harvey (1939) vont principalement aux techniques électro-acoustiques.

Les moins de 30 ans

La génération 1970: ces jeunes compositeurs — ils ont moins de trente ans — ont pratiquement tous été formés soit par Serge Garant, soit par Gilles Tremblay, respectivement professeurs à la faculté de Musique de l'université de Montréal et au Conservatoire de musique de la Province, à Montréal. Cette année, quatre d'entre eux se sont particulièrement signalés à notre attention. "La composition? je passe ma vie à ça! Je compose tout le temps, c'est ma principale préoccupation. Mon seul problème, c'est que je ne suis pas assez joué." Ainsi s'exprime Michel-Georges Brégent, 28 ans, élève de Tremblay, mais autodidacte surtout. Sa pièce *Geste* (1970), partition graphique pour n'importe quel instrument, a été jouée à la S.M.C.Q. le 8 avril dernier par la pianiste Christina Petrowska. Bien que très pris par la composition, il s'intéresse activement à la musique populaire — il joue les claviers électroniques dans le groupe Dionne-Brégent —, car, selon lui, il n'y a pas de contradiction entre ces deux types de musique: "Il y a plusieurs niveaux de communication différents, et la musique que je fais avec Vincent Dionne est très simple comparée à mes autres compositions, mais ça me permet, à cause de cette simplicité, de communiquer directement avec un grand nombre de gens. Ma musique s'adresse à tout le monde; si je devais faire la première partie d'un groupe comme Genesis au Forum avec Dionne-Brégent, je n'aurais pas peur de m'asseoir au piano et de jouer ma toccata, parce que n'importe qui va se rendre compte qu'il y a quelque chose là-dedans. Ma musique comporte sa propre évidence à cause de ma sincérité; la sincérité, c'est la première qualité d'un compositeur. Je n'ai jamais eu l'impression de rien créer; pour moi, créer c'est matérialiser l'énergie qui passe en moi, me mettre en relation avec Dieu, un acte d'amour. Ma musique en est une de recherche, de recherche totale du son, c'est aussi une recherche à l'intérieur de moi-même, une introspection."

Claude Vivier a 28 ans, il a étudié la composition et l'analyse avec Gilles Tremblay, puis avec Stockhausen à Cologne. Jusqu'ici, trois de ses compositions ont été créées par la S.M.C.Q.: *Prolifération*, pour piano, ondes Martenot et percussion en 1970; *Lettura di Dante*, pour soprano et ensemble instrumental en 1974; et *Liebesgedichte*, pour quatuor vocal et ensemble instrumental en 1975. Pour sa tournée canadienne cet été, l'Orchestre national des jeunes lui a commandé une oeuvre importante: *Sidharta*. La voix humaine occupe une place très importante dans les oeuvres de Vivier, car il estime que la voix est le premier instrument de musique et aussi le plus émouvant. "J'aimerais que les gens pleurent en écoutant ma musique, confie-t-il. Dans mes oeuvres, j'en arrive toujours à un moment d'expressivité très grande, une sorte de sommet où le coeur participe. Ma musique est ouverte sur la conscience, sur Dieu. Je crois que le compositeur peut transmettre aux gens une culture, c'est-à-dire un art de vivre, car il travaille sur différents niveaux de communication et peut ainsi provoquer des changements de

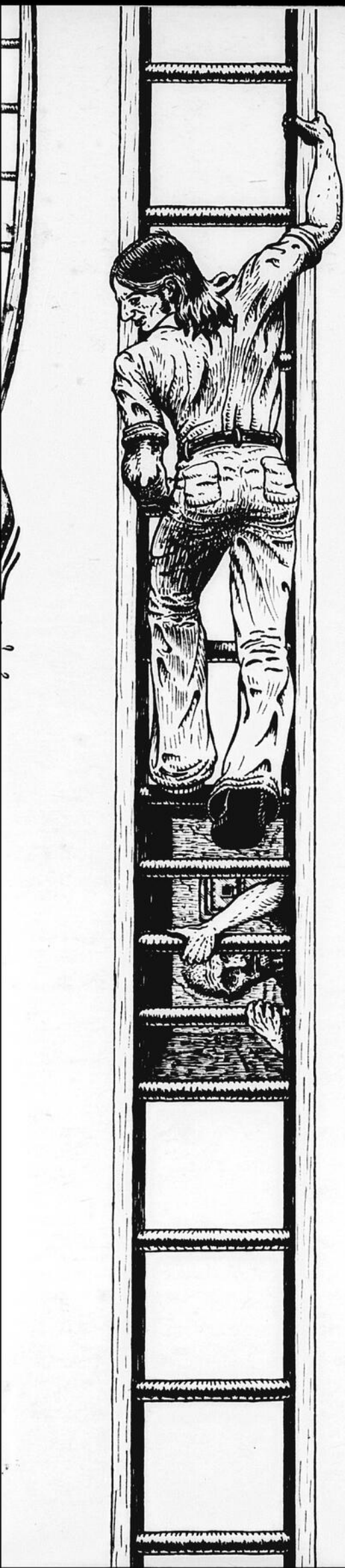
perception. Il est évident qu'on ne peut plus écouter aujourd'hui de la même façon qu'hier. De cette façon, le compositeur participe à l'évolution de la conscience humaine; de fait, ce n'est pas *ma* musique que je compose, mais *la* musique."

Pierre Trochu est âgé de 23 ans seulement. Il a fait ses études musicales à la faculté de Musique de l'université de Montréal où il termine une maîtrise en composition avec Serge Garant. Sa première composition, *Pluton* (1971), pour deux ou trois percussionnistes, a été utilisée comme trame sonore par Radio-Québec pour un film sur la percussion; *Orange* (1972), pour soprano et cinq instruments, a obtenu un prix du ministère des Affaires culturelles du Québec en 1973; *Modulo 5* (1973), pour percussion et pianos préparés, a été créé en 1974; enfin, *Eros* (1975), musique électro-acoustique, a obtenu le premier prix au Concours national 1975 des jeunes compositeurs organisé par la Société Radio-Canada et le Conseil des arts du Canada. Trochu s'avoue très intéressé par la musique sur bande magnétique: "Pour moi, il n'est pas question de remplacer l'interprète par la machine électronique, de fait ils se complètent l'un l'autre. La musique contemporaine instrumentale que l'on ne connaît que par le disque n'est-elle pas fixée d'une certaine manière? Par contre, avec la musique électro-acoustique, il est possible de réaliser plusieurs mixages de la bande maîtresse ce qui donne des interprétations différentes d'un même matériel sonore de base."

Agé de 28 ans, Walter Boudreau est originaire de Sorel. Elève de Tremblay en composition et de Garant en analyse, il exerce ses activités dans les domaines les plus variés: comme saxophoniste il a eu son groupe de jazz, puis, avec Raoul Duguay, il a fondé l'Infonie dont il dirige toujours le quatuor de saxophones; en plus de nombreux arrangements, il a composé de la musique pop, de la musique de film — notamment pour Jean-Pierre Lefebvre —, enfin, il a dirigé l'ensemble de la S.M.C.Q. en mars dernier pour la création de son oeuvre monumentale, *Variations*. En 1973, il avait gagné un des premiers prix au Concours national des jeunes compositeurs pour une première version de cette oeuvre. Parmi ses autres compositions, signalons *Pain-Beurre* (1969) sur des textes de Raoul Duguay, pour cinq voix et cinq instruments; *Ubiquital I* (1971) pour ensemble instrumental; *Ubiquital III* (1972), pour douze vents et piano; *Paix* (1972) pour l'Infonie, enregistré sur disque Kotai, vol. 3,333. Boudreau se dit lui-même structuraliste, disciple de l'Etre suprême et croit fermement que la musique est l'architecture sublime d'un univers vivant, beau et intelligent. "J'ai une vision architecturale de la musique, déclare-t-il; de fait, je suis contre l'improvisation ou quelque liberté que ce soit de la part des instrumentistes, même si on doit y perdre la spontanéité. Ce qui est important, ce n'est pas la spontanéité mais le traitement du matériau sonore; il faut qu'une oeuvre soit excitante, qu'elle ait un discours cohérent, qu'elle soit articulée et qu'il n'y ait pas d'incidences anachroniques. On ne crée rien, tout est là! Le compositeur assemble des choses qui existent déjà."

La musique de nos jeunes compositeurs est-elle québécoise? Serge Garant répond: "Il est plus facile de dire ce qu'elle n'est pas: ni anglaise, ni américaine. Notre tradition est d'origine française et allemande, on est tous passés par Webern. Les compositeurs de la nouvelle génération ont des démarches très personnelles, leur seule inquiétude commune peut-être: le problème du langage, de la construction: comment organiser son matériau, parler une langue cohérente dans une forme définie et s'exprimer avec clarté." ●

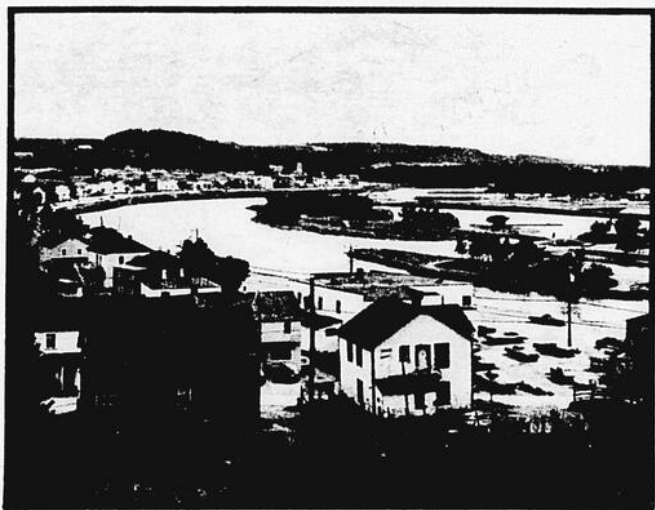




Avez-vous
déjà rêvé
d'échelles?
PAR DANIEL LEFRESNE



Déjeuner en plein air pendant le Festival de la crevette de Matane, dont nous voyons, ci-dessous, le parc public aménagé dans les îlots de la rivière.



LE FESTIVAL DE LA CREVETTE MATANE EN FÊTE



PAR JACQUES COULON

Au sortir d'une gorge profonde ombragée de grands bois, la rivière Matane rejoint la mer à travers un lacs d'îlots, de promontoires et de baies minuscules que les Matanais ont aménagés en un joli parc public occupant le centre de leur ville. Durant les grandes chaleurs d'été, l'immensité du Saint-Laurent est d'un calme surprenant. Imperceptiblement, la marée montante pousse sur les plages quantités de troncs d'arbre et d'algues blanchis d'écume. Par temps clair, on aperçoit distinctement la ligne mauve de la Côte Nord, pourtant distante de 30 à 35 milles, entre Pointe-des-Monts et Baie-Comeau.

"Ne vous y trompez pas, nous dit Quentin Romuald, pêcheur de crevettes qui possède son propre bateau, les tempêtes d'automne jettent sur les quais des vagues de dix pieds de haut. L'hiver est très froid ici, à cause des vents." Comme bien des Matanais, Quentin Romuald a pris quelques jours de vacances à l'occasion du Festival de la crevette. C'est, avec son pèlerinage annuel en Floride, le seul moment de détente qu'il s'accorde vraiment. "Pensez donc, explique une charmante hôtesse aux yeux gris-bleu et au prénom de roman feuilleton — Enide —, le Festival, on le prépare et on y pense pendant un an et personne ne voudrait manquer ça. Nous recevons des visiteurs de partout, de Rimouski à Gaspé, Baie-Comeau et Sept-Iles."

Durant six jours, du 22 au 28 juin, Matane était en liesse. Rues décorées, défilés, compétitions sportives, déjeuners en plein air, tir aux pigeons et tournoi de

pétanque, bals et violoneux, courses de vieilles voitures, de canots sur la rivière, de stock-cars et bien d'autres activités produites et dirigées par plus de vingt comités. Une toute les heures. Michel Fugain et son bazar inspiré, Julie Arel, Monsieur Pointu et même le champion local de kung-fu étaient de la fête. Sur la plage, on avait allumé un gigantesque feu de joie qui brûla durant plusieurs jours. Le soir de la "tourné des grands ducs" — la tournée des places où on boit, annonçait Benoît Bouffard, organisateur du festival, pimpant dans son beau costume rouge —, une grande foule de Matanais, de touristes et de curieux venus de toute la Gaspésie déambula dans les rues de la ville jusqu'au lever du soleil derrière l'orchestre ambulante de Pit Leduc, installé sur un camion.

Les crevettes dans tout cela? Eh bien, on pouvait les déguster dans plusieurs bonnes tables locales à l'ail, au pernod, cuites à l'indienne, à la crème, à la bière... On en vendait un peu partout et l'on en donnait même...ou presque, à l'arrivée des bateaux. Visiblement heureux d'avoir fait une bonne affaire, des couples de Québec revenaient du vieux port chargés de sacs de plastique. "Nous avons fait du troc, disaient les dames, 20 livres de crevettes contre six bouteilles de bière!"

En fait, le Festival de la crevette est moins destiné à mousser les ventes de ce crustacé — les pêcheurs n'ont aucune difficulté à écouler leurs prises — qu'à offrir aux gens une belle fête populaire et à bien faire savoir à ceux qui encore l'ignoraient "le dynamisme de la ville et l'hospitalité proverbiale des Matanais".

"Nous vendons le quart de notre production au Canada et le reste en Europe, précise le directeur de l'usine de transformation du poisson Fruits de mer de l'Est du Québec Limitée. La demande augmente régulièrement, tout comme les prises, d'ailleurs." Matane est tout de même le principal centre de pêche à la crevette de tout l'est du Canada. Des quelque 6.4 millions de livres pêchées l'an dernier au Canada, près de trois millions venaient de Matane.

La pêche à la crevette, qui s'est surtout développée au cours des cinq ou six dernières années, n'est pas concentrée dans la région de Matane. En réalité, les onze bateaux spécialisés dans ce genre de pêche sillonnent une zone de plusieurs centaines de milles le long de la Côte Nord, de Pointe-aux-Outardes au détroit de Belle-Isle. Chaque bateau porte un équipage de trois hommes, dont le propriétaire, et les sorties en mer durent rarement moins de 4 à 5 jours. Les meilleures prises se font en début de saison — d'avril à la fin novembre —, et un bateau peut prendre de 300 000 à 400 000 livres de crevettes, turbot, morue, flétan en une saison, soit une valeur d'environ \$100 000. "Le poisson blanc paie les dépenses du bateau, qui sont lourdes, dit Quentin Romuald. Pensez qu'un filet coûte \$5 000 et qu'on en perd souvent un ou deux dans une saison. Et puis il y a les aléas du métier où la chance et l'efficacité de l'équipement tiennent une grande place. En mer, le pêcheur travaille dur 16 à 18 heures par jour, mais il peut gagner \$20 000 et plus en une saison de huit mois si la pêche est bonne."

Cet été, le Festival de la crevette coïncidait avec le

Vos enfants méritent une attention royale.



Idées Royal pour fêter.

\$2

Voici des idées Royal qui vont plaire à tout le monde! 52 pages remplies de jeux et d'idées pour les fêtes, de menus et de prix, utiles pour 12 occasions de fêter, de l'anniversaire à l'Halloween.

Grâce à ce livret d'idées très pratique et tout en couleur, vous ne serez jamais pris de court quand il sera temps d'organiser une fête d'enfants de 12 ans et moins: quelle que soit l'occasion, vous les garderez actifs et heureux. Et vos fêtes seront les plus amusantes du quartier. Vous verrez... le livret d'Idées Royal pour fêter est vraiment précieux.

Château Royal. Exclusif à Royal. \$10

Un château à la mesure de vos enfants! Un château de 2½' par 2½', haut de 3'. Fait de carton et muni d'une porte par laquelle vos enfants pourront se cacher. Idéal pour les banquets de desserts en gelée et de poudings instantanés Royal, et en plein ce qu'il faut pour jouer au "roi du château". Demandez à voir l'été du "Château Royal" à votre supermarché habituel. Les quantités sont limitées.

Les gelées et poudings instantanés Royal sont disponibles dans les saveurs préférées de votre famille. Que vous les serviez naturels, ou couronnés de garnitures savoureuses, votre famille leur fera toujours un accueil Royal. Goûtez aussi au savoureux gâteau au fromage Royal: il est bon, facile à préparer, et il connaît de plus en plus de popularité.



Soyez loyale à Royal. C'est amusant.

Soyez loyale à Royal, B.P. 2170, Toronto, Ontario M5W 1S8

Envoyez \$10.00 pour recevoir le Château Royal, ou \$2.00 (par chèque ou mandat-poste seulement), pour les Idées pour fêter, et 4 preuves d'achat de n'importe lequel des desserts Royal: gelées Royal, poudings instantanés Royal, gâteau au fromage Royal.

Je voudrais recevoir:

- Château Royal (2½' x 2½' x 3' de haut) — Vous trouverez ci-inclus \$10 et 4 preuves d'achat
- Idées Royal pour fêter — Vous trouverez ci-inclus \$2 et 4 preuves d'achat

Nom _____

Adresse _____

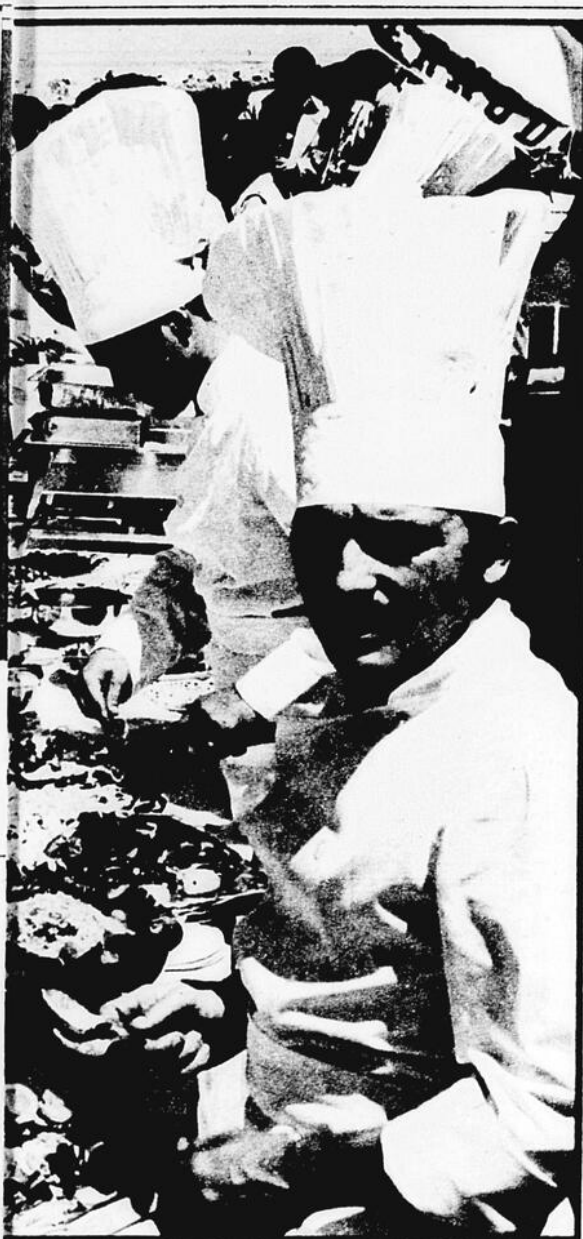
Ville _____

Province _____

Code postal _____

Postez à: Soyez loyale à Royal, B.P. 2170, Toronto, Ontario M5W 1S8

*Les frais de livraison sont inclus dans le prix. Allouez 4-6 semaines pour la livraison. L'offre se termine le 31 octobre 1978.



début des travaux de construction d'un important édifice fédéral relevant du ministère des Approvisionnements et Services, si bien que le ministre Jean-Pierre Goyer et le député fédéral du comté Pierre de Bané étaient un peu les champions de la fête. Défilé en voiture découverte, applaudissements, poignées de main à n'en plus finir, bises des Matanaïses, émotion du maire et discours fleuris... Le ministre québécois des Transports, Raymond Mailloux, et le député provincial surveillaient cet assaut de gentillesse populaire d'un oeil visiblement jaloux. "Il faut comprendre les gens, expliquait le directeur du projet, René Chartrand, le transfert de nos services d'Ottawa à Matane équivaudra à une injection annuelle d'au moins \$2.5 millions — masse salariale, déboursés divers — dans l'économie locale dès l'automne 1977. L'édifice devrait être prêt en mars prochain, mais il faudra plusieurs mois avant que le transfert ne soit terminé. Ajoutez à cela que 90 p.c. de nos 250 employés permanents seront des gens de la région. Les retombées économiques de ce projet bénéficieront à tous les citoyens de Matane et de la région environnante." Les divers ministères et agences du gouvernement fédéral émettent, bon an mal an, quelque 130 millions de chèques qui, une fois encaissés, sont conservés pendant une période de six ans. C'est à quoi servira le nouvel édifice qui comprendra un vaste entrepôt et des services d'informatique. Pour une ville de services d'environ 12 000 habitants où le chômage saisonnier est particulièrement élevé, la nouvelle d'une telle manne explique l'accueil réservé au ministre... •



Chirurgienne des momies

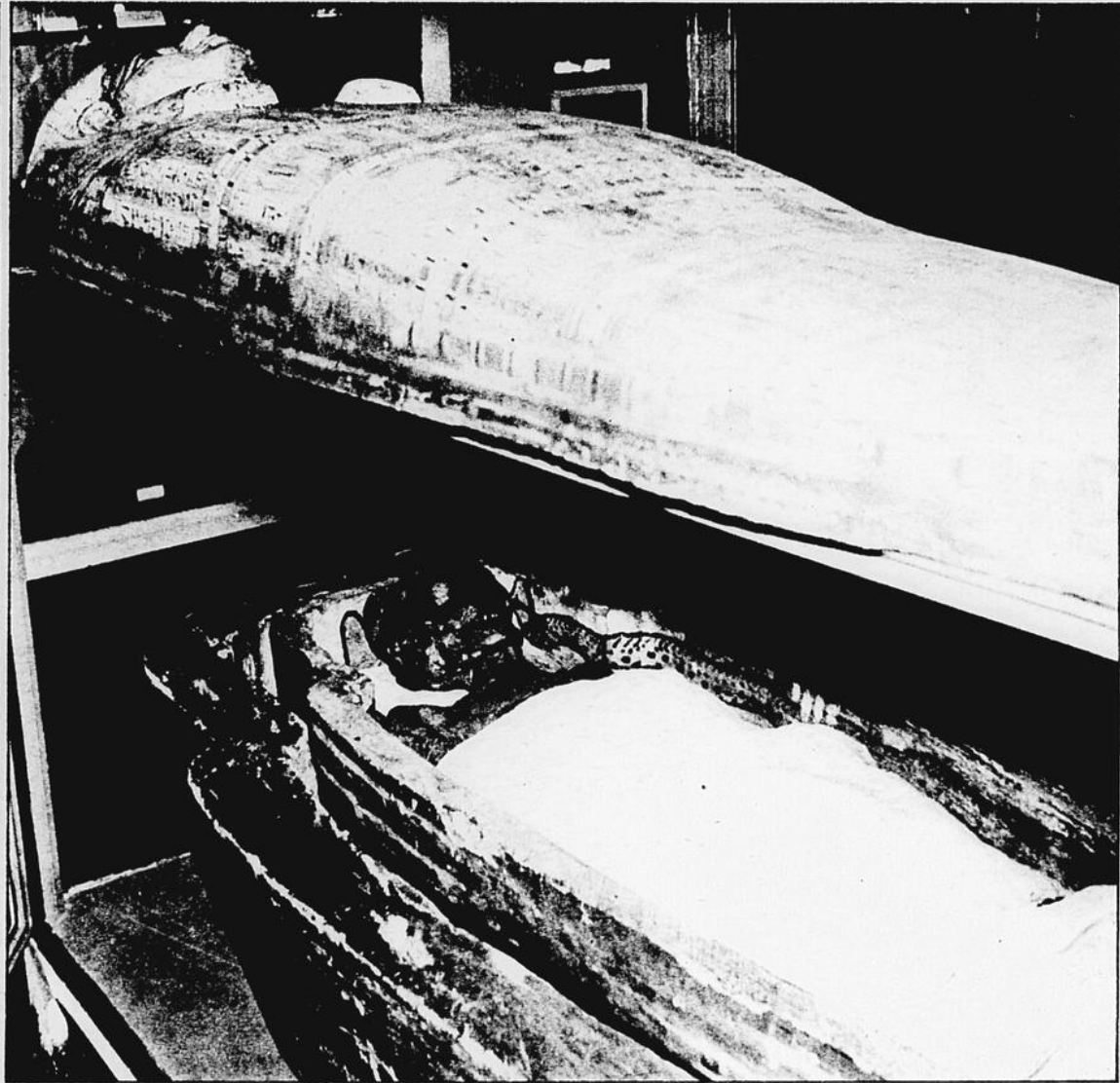
Le musée de Manchester, en Grande-Bretagne, vient de charger une femme médecin de cette ville, le Dr Rosalie David, de procéder au déshabillage et à l'examen de dix-sept momies égyptiennes, afin de mieux connaître à la fois la cause du décès de chacun de ces contemporains des pharaons et les conditions ordinaires d'existence dans l'Égypte d'autrefois.

Ce n'est pas sans raison qu'on s'est adressé à un chirurgien pour cette tâche car il faut un doigté extrêmement délicat autant que sûr et précis pour retirer les bandelettes des momies sans abîmer les cadavres qu'elles recouvrent, dont les os sont des plus friables. L'enlèvement des bandelettes a révélé qu'elles sont faites de pièces de toile qui, en certain cas, avaient été employées auparavant à divers usages ménagers et, par exemple, comme draps ou couvertures de lit. Sous ces bandelettes on a trouvé des particules d'or provenant du masque rituel qui recouvrait la face du mort. Ainsi que deux scarabées en décomposition dont on ignore s'ils ont été placés emblématiquement dans le sarcophage avant l'embaumement ou si ces insectes, cousins du hanneton, se sont glissés vivants dans le cercueil avant qu'il soit refermé. Tous ces objets — bandelettes, poudre d'or, corps étrangers — sont examinés aux rayons X à la "morgue" du musée et soumis aussi à des épreuves chimiques. Des analyses semblables sur les cadavres exhumés permettent au Dr David d'apprendre à quel groupe sanguin appartenait chaque défunt, de même que la nature et la cause de la maladie qui lui a été fatale.

Les momies les plus anciennes du groupe qu'elle examine remontent à mille neuf cents ans av. J.-C. On les surnomme familièrement "les deux frères" à cause de leur ressemblance. Pour ses travaux, le Dr David recourt aux plus nouvelles techniques radiologiques, en particulier dans l'examen de la denture des défunts, et compte bien apprendre ainsi les petits secrets de la vie d'une jeune fille morte il y a plus de vingt-cinq siècles. ●



En haut, à droite, leur paisible sommeil dure depuis quelque vingt-cinq siècles. Plus bas, le Dr Rosalie David et deux de ses sujets particulièrement imposants. Ci-dessus et à gauche, le Dr David et ses assistants s'affairent autour de la dépouille d'une jeune Égyptienne morte il y a 2000 ans.



PHOTOS GAMMA



ure

avid

La Bonne Cuisine de Perspectives
par Margo Oliver

Ces légumes de chez-nous



L
e
c
q
c
v
d
d
f
b
p
l
s
p
l
t
f
t
l
n
n
p
p
c
c
s

S
E

4
S
2
1

3
1
1
H
1
P
L

C
t
o
l
s
t
l
a
S
o
p
s
E
R
o
M
n
l
e
P
t
S

Le jardinage, de nouveau, est à la mode et c'est tant mieux. De nombreux citadins se réservent maintenant, quelque part en banlieue ou à la campagne, un petit coin de terre où ils vont, de temps à autre, se retremper dans la nature et préparer leurs repas d'automne et d'hiver. Cette façon de faire représente une sérieuse économie, bien sûr, mais aussi beaucoup de plaisir. Et ceux qui ne peuvent se payer la campagne cultivent parfois, qui sur son balcon, qui à ses fenêtres, de pleines boîtes de fines herbes et de légumes, de ceux qui ne demandent pas trop d'espace, évidemment. Si vous ne faites rien pousser, vous pouvez toujours acheter de bons légumes frais. Ils abondent, ce temps-ci, tant dans les marchés de plein air que dans les magasins d'alimentation. J'affectionne particulièrement les tomates et les piments verts. Voici, pour eux et pour quelques autres bons légumes de fin d'été, des recettes qui, je l'espère, sauront vous plaire.

SALADE DE CRABE ET DE TOMATES

4 tomates moyennes

Sel

2 oeufs durs

1 boîte de 6 onces de crabe, égoutté et émietté

3 cuil. à table de mayonnaise

1 cuil. à thé de sauce Worcestershire

1 cuil. à table d'échalotes finement hachées

1 cuil. à table de persil finement haché

¼ de cuil. à thé de sel

Poivre frais moulu

Laitue

Couper une tranche sur le dessus des tomates et, avec une cuillère, vider ces dernières d'une partie de leur pulpe; laisser cependant des parois suffisamment épaisses pour que les tomates ne s'affaissent pas. (Conserver la pulpe enlevée pour l'ajouter à un autre plat ou à une sauce tomate.) Saupoudrer les tomates, à l'intérieur, d'un peu de sel et les retourner sur du papier absorbant pour les laisser s'égoutter.

Ecaler les oeufs et les couper en deux. Retirer les jaunes d'oeufs et les mettre dans un tamis. Hacher les blancs.

Mêler le crabe, les blancs d'oeufs, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, les échalotes, le persil, le sel et le poivre et remplir les tomates du mélange.

Presser les jaunes d'oeufs à travers le tamis sur les tomates. Bien réfrigérer. Servir sur de la laitue. (4 portions)

PIMENTS VERTS FARCIS DE CHAMPIGNONS

1 tasse de cubes de pain (¼ de pouce)

½ tasse de bouillon de poulet

1 petit morceau d'ail

½ livre de champignons, hachés

1 petit oignon, haché

½ cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de paprika

1 pincée de feuilles de thym séchées

1 pincée de feuilles de marjolaine séchées

2 gouttes de sauce Tabasco

1 cuil. à table de farine

2 cuil. à table d'eau froide

1 cuil. à table de beurre

¼ de tasse de châtaignes d'eau, hachées

4 gros piments verts

1 cuil. à table de beurre, fondu

¼ de tasse de cubes de pain (¼ de pouce)

Chaufer le four à 300°.

Etendre 1 tasse de cubes de pain dans un plat à cuire peu profond et les faire dorer au four, en les brassant de temps à autre. Laisser refroidir.

Chaufer jusqu'à ébullition, dans une casserole moyenne, le bouillon de poulet auquel on aura ajouté le morceau d'ail. Retirer et jeter l'ail. Ajouter, au bouillon, les champignons, l'oignon, le sel, le paprika, le thym, la marjolaine et la sauce Tabasco. Faire mijoter 25 minutes, à découvert. Faire un mélange bien lisse avec la farine et l'eau froide et l'ajouter au mélange bouillant, en brassant. Chaufer de nouveau jusqu'à ébullition, en brassant. Retirer du feu. Ajouter, en brassant, les cubes de pain rôtis, 1 cuil. à table de beurre et les châtaignes d'eau.

Chaufer le four à 400°. Avoir sous la main un plat à cuire juste assez grand pour qu'on puisse y disposer les piments verts en les espaçant un peu. Couper le dessus des piments et vider ces derniers, c'est-à-dire les débarrasser de leurs graines et des petites membranes à l'intérieur. Immerger les piments dans de l'eau bouillante et les faire bouillir doucement, 5 minutes. Les retirer de l'eau et les égoutter.

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

Remplir les piments du mélange aux champignons. Ajouter 1 cuil. à table de beurre fondu à ¼ de tasse de cubes de pain et brasser délicatement, pour bien beurrer ces derniers. Répartir les cubes sur les piments, mettre ces derniers dans le plat déjà préparé et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit très chaud. (4 portions)

TOMATES FARCIES DE THON

6 grosses tomates

Sel

1 boîte de 7 onces de thon

2 cuil. à table de persil haché

2 cuil. à thé de fenouil (aneth) frais, haché

1 petite gousse d'ail, broyée

1 cuil. à thé de sel

½ de cuil. à thé de poivre

1 tasse de cubes de pain frais

2 cuil. à table de beurre ramolli

1 cuil. à table de beurre

Chaufer le four à 375°. Avoir sous la main un plat à cuire juste assez grand pour qu'on puisse y disposer les tomates en les espaçant un peu.

Couper une tranche sur le dessus des tomates et, à l'aide d'une cuillère, vider ces dernières d'une partie de leur pulpe; laisser cependant des parois suffisamment épaisses pour que les tomates ne s'affaissent pas pendant la cuisson. Saupoudrer les tomates, à l'intérieur, d'un peu de sel et les retourner sur du papier absorbant, pour les laisser s'égoutter.

Presser, dans un tamis, la pulpe retirée des tomates pour en faire une purée; jeter les graines.

Egoutter le thon et le mettre dans un bol. Le bien écraser à la fourchette et y ajouter le persil, le fenouil, l'ail, 1 cuil. à thé de sel, le poivre, les cubes de pain et 2 cuil. à table de beurre. Ajouter suffisamment de purée de tomate (environ ½ tasse) pour bien lier le mélange sans le rendre trop humide. Bien mélanger le tout.

Mettre les tomates dans le plat à cuire, les remplir du mélange au thon et mettre ½ cuil. à thé de beurre sur chacune.

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au thon soit très chaude et les tomates tendres. (3 ou 6 portions)

CHOU-FLEUR A LA MEXICAINE

1 gros piment vert

1 petit chou-fleur

1 boîte de 14 onces de haricots nains (kidney beans)

Eau

1 cuil. à thé d'huile à cuisson

½ cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poudre de piment rouge (chili powder)

Débarrasser le piment de ses graines et le couper, en longueur, en 16 lanières. Défaire le chou-fleur en bouquets et couper ces derniers, en longueur, en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur. (Il devrait y avoir environ 2 tasses de chou-fleur.) Egoutter parfaitement les haricots, en gardant leur liquide de conserve. Mettre ce liquide dans une tasse à mesurer et y ajouter de l'eau pour avoir ¾ de tasse de liquide.

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

Chaufer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y ajouter le piment vert, les tranches de chou-fleur, les haricots, ¾ de tasse de liquide, le sel et la poudre de piment rouge. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire, à feu moyen, 8 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre. Secouer souvent la poêle pendant la cuisson et ajouter quelques gouttes d'eau si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la poêle. Servir immédiatement. (4 portions)

La vie heureuse de Francine Racette-Sutherland **Tourner enfanter, voyager**

PAR BRIGITTE MORISSETTE

Sa vie, depuis quatre ans, ressemble à un perpétuel itinéraire touristique, et pas des moins enviables: Paris, Rome, Londres, la Côte d'Azur, Los Angeles, avec de temps à autre un petit crochet par New York, puis de nouveau à Paris.

Pourtant Francine Racette affirme tout uniment: "Je n'ai pas fait grand-chose ces trois dernières années, sur le plan professionnel s'entend. J'ai eu mon fils — Roeg, deux ans, tout blond et rose, un sourire à fossettes et des yeux de pierre de lune comme son père. Donald Sutherland —, j'ai suivi Donald, j'ai joué à la fermière, j'ai fait des confitures! Ce n'est pas facile pour deux acteurs tournant chacun de son côté de rester sur le même continent ou, plutôt, de s'y trouver en même temps. Maintenant, je me sens moins flemmarde; j'ai très envie de travailler."

On entend des pas trotter dans le couloir et une voix claire appeler doucement: "Maman, maman."

"Vous connaissez mon fils? me dit Francine Racette. Il est beau, hein? Remarquez qu'il parle français. (Moqueuse): Ça force son père à lui faire la conversation dans la même langue."

Soudain elle me scrute de ses yeux très vifs, légèrement en amande, un vrai regard de Québécoise qui aurait eu quelque ancêtre indien: "Mais dites donc, on s'est déjà rencontrés à Paris, non?" Quelle mémoire! Mais oui, c'était dans un bar au milieu d'une joyeuse bande puisqu'on célébrait ce soir-là une première de Robert Charlebois à l'Olympia. Francine, à l'époque, était probablement plus connue que Charlebois dans les cercles parisiens puisqu'elle jouait au Théâtre National Populaire dans *Roméo et Juliette*, mis en scène par Cacoyannis. A moins qu'il ne s'agisse de la pièce *le Diable et le Bon Dieu* dans laquelle elle tint un important rôle sous la direction de Georges Wilson, alors directeur du T.N.P.

Avec Jeanne Moreau

Je revois la Francine Racette d'alors: très élégante mais plutôt silencieuse et réservée. Je souris de la revoir, toujours aussi belle, si exubérante, décontractée, un peu gitane dans sa tenue d'été, avec les cheveux frisés qui lui confèrent un air rieur. Depuis

cette première rencontre, elle a tourné dans pas moins de six films, la plupart du temps avec de jeunes metteurs en scène français ou suisses, sans oublier un petit rôle dans un film de Josef Losey avec Alain Delon: *M. Klein*. "Chaque fois qu'on me demande de raconter ce que j'ai fait, dit-elle, j'ai l'impression de me trouver chez le psychiatre!"

Son rôle dans *Lumière*, premier film de Jeanne Moreau metteur en scène, l'a ramenée sous les projecteurs après une longue absence. Accueilli gentiment, quoique un peu tièdement par la critique parisienne, *Lumière* ne figurait pas moins à l'affiche de plusieurs cinémas de Paris, au printemps dernier. Le film a connu un plus grand succès auprès du public que des critiques, et l'assistance, grâce à la publicité du bouche à oreille, a augmenté dans les semaines qui suivirent plutôt que de diminuer comme on aurait pu s'y attendre.

Inutile de demander à Francine Racette si elle a gardé un bon souvenir de ce tournage. Ça se sent jusque sur l'écran où elle joue une sorte de Jeanne Moreau à 28-30 ans, c'est-à-dire une comédienne qui a tous les atouts de son côté: le talent, la liberté, la beauté et beaucoup de galants autour d'elle.

Le film repose sur quatre personnages féminins, ce qui n'en fait pas pour autant un film féministe. Comme dit Francine: "Quand il y a quatre femmes quelque part, ça fait beaucoup d'hommes autour!" En fait, il doit bien y avoir 26 personnages secondaires, tous masculins.

— Comment s'est déroulé le tournage?

— Très, très bien: ni laborieux, ni prétentieux. Jeanne sait exactement ce qu'elle veut. Si on invente, elle nous laisse inventer, mais toujours dans sa direction à elle. Quand on s'est rencontrés, la première fois, j'avais hâte de connaître mon personnage. Elle m'a passé des livres de Virginia Woolf et Sacha Guitry et m'a dit: "Lisez ça. Ce n'est pas la peine que je vous en dise davantage." Et sans m'en rendre compte, j'ai découvert mon personnage: la légèreté qu'on trouve dans Guitry et le désir de se réaliser comme femme qui marque l'oeuvre de Woolf. C'est une formidable façon de travailler avec des acteurs. Mon personnage est une jeune comédienne divorcée, mère d'un fils qu'elle aime, mais qui a aussi l'ambition d'être une star, qui ne veut pas que son fils lui bouffe sa vie, que personne ne lui bouffe sa vie.



"En somme, ce film s'est fait autour d'une table, comme si on avait été un groupe de femmes à la cuisine, à faire de la confiture. On a bien rigolé!"

La vie avec Donald

— Ce personnage paraît avoir peu de rapports avec la vie de saltimbanque que vous avez durant trois ans, et qui ne paraît pas tirer à sa fin.

— Vous savez, mettre un enfant au monde, l'allaiter pendant un an jusqu'à ce qu'il cesse de lui-même, sans heurts ni pour l'enfant ni pour la mère, c'est vraiment une sensation, une expérience extraordinaire...que je vais certainement recommencer!

— Donald Sutherland a changé beaucoup de choses dans votre vie?

— Pas mal de choses en effet. Premièrement, on a fait un enfant ensemble, et c'est lui qui m'a accouchée, alors on se sent très proches l'un de l'autre.

"Deuxièmement, il m'a redonné le goût de travailler, à le voir se donner avec tant d'ardeur à son métier de comédien. Quand je tournais *Lumière* à Paris, il venait passer tous les week-ends avec moi. Quand on tient à quelqu'un, on s'arrange pour ne pas le perdre. Il va tourner son prochain film à Londres, qui n'est qu'à trois quarts d'heure de Paris. Ça me permet d'entreprendre sans problèmes un autre film, sous la direction d'un ex-journaliste, Michel Vianney, ami de Godard, avec le chanteur Mort Schuman, Bernard Fresson, Henri Garcin et le dessinateur Michel Folon qui a changé les cartes postales parisiennes et fait rêver tous les Français à minuit avec ses ravissants dessins-poèmes qui clôturent les émissions de télé."

De sa voix grave et bien posée, cette voix de nuit des grandes séductrices,

Francine ajoute: "Une autre chose qu'on ne devine pas en voyant Donald, la première fois, c'est qu'avec lui, on rigole tout le temps. Mais ça, je ne vais pas vous en parler, ce serait comme révéler un secret...(Elle sourit aux anges.)"

Ils se sont connus tous les deux au Canada, durant le tournage d'un film de Claude Fournier, *Alien Thunder*. Rencontre quotidienne puisqu'ils se croisaient le matin en sortant leurs chiens! Francine, moqueuse: "Il n'y a rien de mieux pour faire connaissance que d'avoir un chien ou un enfant. Son chien a couvert ma chienne, et j'ai hérité de sept petits chiots que je n'avais pas envie de voir grandir toute seule! Quand j'ai quitté Montréal, il est venu me dire au revoir en ambulance, puis il est venu me voir à Paris en me disant qu'il avait un rendez-vous très important. Dès le lendemain, il repartait pour Los Angeles!"

Elle va rarement le voir travailler dans les studios. "Est-ce qu'un homme emmène sa femme au bureau ou à l'usine?" dit-elle en guise de commentaire. Sur un plateau, il y a des minutes tellement précieuses qu'on n'a pas envie de voir entrer les copains, ni même son mari ou sa femme.

"Donald m'a souvent dit: "Moi, je vais te faire tourner." Je sais qu'un jour il fera de la mise en scène; il s'intéresse à tout, il est très habile à remanier des scénarios. Mais je me demande s'il serait bon que je tourne un film à ses côtés: ça me fascine tellement de le voir travailler que je pense que j'en oublierai mon propre rôle."

Des projets? Evidemment des voyages, avec retour assuré à Paris — "J'ai eu le coup de foudre, dit-elle, et je l'ai encore —, du théâtre, ou tout simplement un autre enfant. Elle soupire de contentement: "Un enfant, c'est une expérience bien plus extraordinaire que de tourner n'importe quel film!"



guyfournier

Canadair,
roi des bas prix

Cher monsieur Taylor,

Depuis que ma femme a vu la belle page d'annonce que vous avez publiée dans les grands quotidiens, elle est malade pour que nous achetions votre fameux "jet privé" LearStar. Il faut avouer que votre annonce était faite sur mesure pour tourner la tête d'une femme qui n'a jamais pu résister à une aubaine. Quand la mienne a lu que, même en déboursant \$2 000 000 de plus, nous ne pourrions obtenir un avion aussi extraordinaire que le vôtre, elle m'a tout de suite appelé au bureau. "Ecris à M. Taylor, m'a-t-elle dit, parce qu'il ne peut garantir qu'aux 50 premiers acheteurs son prix modique de \$4 275 000 et la date de livraison!"

Pour ne rien vous cacher, il nous faudrait absolument l'avion à la fin du mois.

Comme le suggérait votre réclame, je vous écris personnellement pour obtenir de plus "amples renseignements" au sujet de cet avion. Avant de vous passer une commande ferme, il y a un certain nombre de points que je voudrais éclaircir avec vous. Certains me sont suggérés par votre réclame, d'autres par ma femme.

D'abord, la question du rayon d'action. Vous dites que "selon la N.B.A.A., la portée de son I.F.R. est de 4 000 milles marins"; d'un autre côté, vous publiez un tableau dans lequel on constate que votre LearStar peut sans escale aller de Vancouver à Amsterdam, de Tokyo à Vancouver ou de Honolulu à Montréal, distances toutes supérieures à 4 000 milles marins. Nous aimerions bien obtenir des éclaircissements là-dessus parce que nous n'aimerions pas du tout "manquer de gaz" entre Tokyo et Vancouver, par exemple, surtout que ma femme est très, très nerveuse en avion.

Votre annonce mentionne aussi que "douze hommes d'affaires (ou toutes autres personnes) peuvent s'asseoir, se tenir debout, dormir ou travailler confortablement dans cet appareil pendant des heures, si nécessaire". Nous aimerions savoir s'il faut toujours être 12 pour que l'appareil fonctionne bien, parce que si tel est le cas nous préférierions un appareil qui nous permette de faire à l'occasion des voyages plus intimes.

Votre annonce fait grand éclat de l'efficacité du LearStar. Elle dit textuellement ce qui suit: "Le LearStar est le jet privé le plus efficace et le plus économique du monde, pour trois bonnes raisons: les ailes, le moteur et la rentabilité." Là, nous avons vraiment besoin de plus amples renseignements! Ma femme se demande, par exemple, pourquoi vous ne mentionnez qu'un seul moteur alors que la photo que vous publiez de l'avion en montre deux. Comme elle est craintive, elle se demande aussi si c'est une bonne idée d'économiser sur les ailes quand on achète un avion. Je ne suis pas loin de partager son opinion. Nous serions prêts à payer un supplément pour avoir des ailes de meilleure qualité. Ce n'est pas que nous ne faisons pas confiance à votre compagnie, mais nous préférierions économiser sur des choses moins essentielles.

Votre annonce ajoute que le LearStar consomme très peu de carburant. Sa consommation est "si faible," y dit-on, que vous pouvez prévoir économiser de 20 à 50 p.c. de carburant de plus que sur d'autres jets privés, moyens ou gros, qu'il s'agisse d'un vol de petite ou de grande envergure. Qu'entendez-vous, cher monsieur Taylor, par "vol de petite ou de grande envergure"? Un vol de "grande envergure" est-il un vol de longue distance ou plutôt un vol qui réunirait 12 hommes d'affaires, comme le prétend ma femme? C'est très important que nous le sachions parce que nous ne voudrions pas toujours voyager en compagnie d'hommes d'affaires, comme je vous l'ai dit plus avant.

Les autres questions que nous nous posons au sujet du LearStar sont moins importantes mais nous aimerions quand même obtenir des réponses. Avez-vous des LearStar automatiques? Sont-ils tous *power brakes* et *power steering*? Pouvons-nous avoir la couleur que nous désirons? Sont-ils vendus avec des pneus radiaux? Faut-il payer comptant ou si vous offrez diverses modalités de paiement? Enfin, pouvez-vous consentir un meilleur prix si nous n'avons pas "d'échange"?

Merci à l'avance de votre bonne attention.

Un futur pilote privé

P.S. Comme nous voulons partir en vacances le jour de la fête du Travail, serait-il possible de nous livrer l'avion le vendredi précédent afin que nous puissions profiter du week-end, ma femme et moi, pour prendre quelques leçons de conduite?

perspectives

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

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Directeur adjoint
Jean Bouthillette

Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Céline Legaré
Adrien Robitaille

Photographe
Denis Plain
Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires

Service artistique
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-président
Paul-A. Audet
Secrétaire
Charles d'Amour
Trésorier
Guy Pépin

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tel. 282-2120

ISSN 0380-6790



Extraordinaire collection de Monnaies de papier étrangères pour seulement 10¢!

Précieuse collection de monnaies rarement vues et difficiles à se procurer: monnaie autrichienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un cent de Hong Kong, 1962 escudo chilien, billet de \$10 de l'occupation japonaise, billet de banque grec de 2,000 drachmes. Tous des billets très recherchés et tous pour 10 cents seulement! Vous recevrez aussi pour examen d'autres billets fort intéressants. Achetez le nombre que vous voudrez de ces derniers ou même aucun, renvoyez le reste, annulez n'importe quand votre inscription au service, la collection restera votre propriété. H.E. Harris & Co. Inc., Dép. BK-37, Boston, Massachusetts U.S.A. 02117



DEUXIÈME GUERRE MONDIALE!

Une collection historique de 35 timbres authentiques du temps de guerre et après-guerre représentant des chars d'assaut, avions de bombardement, des soldats, sous-marins, Hitler, Churchill, Staline, — des miniatures de l'Afrique du Sud, une émission de la France Libre, un timbre australien de la paix, souvenir FDR, beaucoup d'autres. Tous les timbres authentiques d'Allemagne, de l'Italie, de la Russie, de la Pologne, de la Chine, etc. — pour 10¢ seulement. Vous recevrez aussi d'autres superbes timbres pour examen gratuit. Achetez ceux que vous désirez et retournez le reste, ou retournez-les tous, avec droit de décommander en tous temps. En outre un catalogue illustré de 40 pages des occasions philatéliques. Envoyez 10¢ aujourd'hui! Harris & Co. Inc., Dép. R-34, Boston, Massachusetts U.S.A., 02117

De beaux ongles ...car vous ne les rongerez plus!

Trois petites semaines et vous aurez de beaux ongles, longs et durs. Avec Stop 'n Grow®, jamais plus vous ne les rongerez. De la volonté en bouteille, jusqu'au bout des doigts. Stop 'n Grow est transparent, vous pouvez même l'appliquer sur le vernis. Vous aurez des mains adorables, aux ongles longs et élégants, ce dont vous avez toujours rêvé. Avec Stop 'n Grow, vous ne rongerez plus vos ongles. Satisfaction garantie ou argent remis par Mentholatum, Fort Erie, Ontario.

stop 'n grow

DANS TOUTES LES PHARMACIES

Ce coussinet de plastique doux

retient fermement le dentier



dure des semaines avec confort.
Plus de problèmes quotidiens!

Ce n'est ni une pâte, ni une poudre, ni une crème. C'est une doublure en plastique doux qui retient fermement le dentier et assure votre confort. Le Coussinet de marque Snug® pour Dentier dure des semaines et se nettoie si facilement! Une façon incomparable de faire tenir les dentiers les plus lâches. Facile: on découpe et on applique directement au dentier. Donc, finissez problèmes quotidiens. Le Coussinet Snug se nettoie en même temps que le dentier. Procurez-vous le Coussinet Snug qui retient fermement le dentier pendant des semaines, avec un confort inégalé. En vente à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.

SIMPLES CONSEILS POUR AIDER À LA BONNE SANTÉ



Pour aider à maintenir la régularité, il est mieux de consommer beaucoup d'aliments "épaississants" ou à teneur fibreuse (comme fruits et légumes), de boire beaucoup de liquides et faire de l'exercice tous les jours. Il n'est pas toujours facile de maintenir toutes ces habitudes journalières. Ainsi, pour corriger l'irrégularité occasionnelle, prenez du Lait de Magnésie Phillips'. * Prenez du Phillips' à l'action douce la veille au soir.

Vous vous sentirez mieux le lendemain matin.

*Marque déposée

Disponible aussi en comprimés



Moi, mon passe-temps, c'est payant!

Chacun son passe-temps!

Le mien, c'est de me faire des amis... et de l'argent. Pendant mes temps libres, j'augmente mes revenus avec Primes de Luxe. C'est-à-dire que je rencontre des gens, je leur montre mon catalogue Primes de Luxe et je commande pour eux les objets de leur choix.

Primes de Luxe, c'est une des façons les plus agréables et les plus faciles de gagner de l'argent.

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

Primes de Luxe Inc.

PRIMES DE LUXE INC.

205 des Érables, Neuville, Québec G0A 2R0

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

Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville _____

Comté _____

Province _____ Code Postal _____

P

on a toujours du nouveau pour vous