

8 septembre 1973 Vol. 15, No 36

Perspective

LEIL



**HAN
MASSON
PAGE 7**

**BIENTÔT
DES VINS
DU QUÉBEC
PAGE 2
A LA MODE
DES
ANNÉES 30
PAGE 18**



par André Dufour

Les Québécois boivent de plus en plus. Et cela leur coûte de plus en plus cher. C'est qu'ils consomment surtout des boissons étrangères.

En 1972, leurs importations de vins et alcools se sont élevées à 200 millions de dollars. Rien que ça! Et cette année, les déboursés à ce chapitre seront encore plus élevés, en raison de la vertigineuse montée des prix de toutes les boissons importées, particulièrement des vins et liqueurs.

Voilà bien de quoi inciter le Québec à établir ses propres crus!

Dans cette optique, des expériences vinicoles sur le bleuët et le sirop d'érable, menées depuis trois ans à l'université Laval, suscitent un vif intérêt.

Avec le concours financier du ministère de l'Agriculture, le microbiologiste Ronald Simard, pour sa part, a dirigé une recherche sur le vin, l'alcool et la liqueur de bleuët. Et les résultats sont tellement concluants que des hommes d'affaires du Lac-Saint-Jean s'apprêtent à appliquer, sur une base industrielle, le fruit de ses expériences. Ils ont décidé de construire une "vinerie", à l'automne, dans leur région. Reste cependant à déterminer l'emplacement.

Une partie de la récolte de bleuëts de cette année sera congelée pour fournir les premiers moûts dès que cette fabrique pourra fonctionner, probablement au début de l'hiver prochain.

Ronald Simard voit le succès de cette entreprise déjà assuré.

"La montée des prix des boissons importées, dit-il, ne peut que stimuler la demande de vins québécois. Surtout que, de l'avis de nos dégustateurs — européens et québécois — les vins de bleuët que nous venons de créer se comparent à certains crus de France et d'Italie. Ce qui n'est pas peu dire."

— Goûtez-moi ça! déclare-t-il, triomphant.

Il vient de me remplir une coupe d'un beau vin rubis, velouté, transparent.

— A la vôtre!

Un trait de soleil dans le gosier. Le type du bon vin rouge qui donnera toute sa saveur à un bisteck.

— C'est un vin de table, explique M. Simard. Un vin sec, apparenté au bourgogne par la couleur et le bouquet. Les vins de cette sorte ont de plus en plus la faveur des Québécois.

"Nous avons aussi mis au point un autre bon vin de table demi-sec, ainsi qu'un vermouth, légèrement sucré et aromatisé, que les experts de la Société des alcools classent parmi les meilleurs de ce genre. Et que dites-vous de ce vin-cocktail?"

— Un vin-cocktail?

— Je l'ai baptisé ainsi parce qu'il peut servir à préparer d'excellents cocktails. Légèrement sucré, comme le

vermouth, mais fruité avec plus de vigueur. Et vous noterez qu'il peut aussi constituer un très bon apéritif.

"De plus, nous avons mis en bouteille un délicieux vin de liqueur. Vous savez qu'on obtient un vin de liqueur en introduisant de l'alcool dans la cuvée en voie de fermentation. Cela vous donne une boisson du tonnerre!"

"Et vous vous demandez ce que produit la distillation d'un vin de bleuët? Une eau-de-vie encore plus chaleureusement parfumée que la plupart des alcools tirés de céréales ou même de la vigne.

"Nous avons enfin macéré du bleuët dans cette eau-de-vie, et je vous laisse à penser quelle liqueur en a résulté. Un délice!"

"En France, l'on fabrique déjà des liqueurs à la myrtille. Liqueurs d'un rouge fin, au goût exquis quoique moins marqué que celui de la liqueur de bleuët. La myrtille se fait toute discrète, tandis que notre bleuët projette sa saveur de fruit sauvage."

Un autre produit tout aussi québécois que le bleuët a également subi avec succès les épreuves de la fermentation et de la distillation. C'est l'agronome Gérald Boutin qui a poursuivi cette recherche, de sa propre initiative mais avec le concours technique et financier de l'université Laval.

— Comment l'idée vous est-elle venue de mettre à fermenter du sirop d'érable? lui ai-je demandé.

— Etudiant, j'ai passé un été au service de la section de la ruche et de l'érable au ministère de l'Agriculture du Québec. Je classifiais les sirops. Et un compagnon m'a parlé de la possibilité d'en tirer des vins.

"Je savais, d'autre part, que des cultivateurs avaient pris le tour de fabriquer leur vinaigre domestique en laissant vieillir du sirop d'érable dans un fût de tonneau. Je me suis dit: Il y a une bonne étude à faire là-dessus.

"J'ai d'abord préparé une cuvée chez moi. Et quel vin j'ai obtenu! Délicieux! Un peu sucré, cependant, pour ceux qui préfèrent les vins secs.

"Il fallait donc pousser la recherche. J'en ai fait le thème central de mes travaux pour l'obtention du baccalauréat en agronomie. Je travaillais sous la direction du professeur Ronald Simard qui, de son côté, menait déjà avec un enthousiasme justifié son étude sur la fermentation du bleuët.

"J'ai réparti mes expériences sur les trois étapes normales: d'abord, la fermentation pour faire le vin; ensuite, la distillation de ce vin pour produire l'eau-de-vie; enfin, le délicat mélange de cette eau-de-vie avec du sirop d'érable pour obtenir une liqueur.

"Pour ce qui est du vin, il faudrait pousser la recherche davantage. Ce que j'ai obtenu jusqu'ici, c'est un vin fort doux. Bon, mais un peu sucré. Et dès que je lui enlève du sucre, il tend à devenir salin. C'est que le sirop d'érable contient quantité de sels minéraux. Et tant que nous n'aurons pas trouvé le moyen d'éliminer ces sels, il faudra en masquer le goût par le sucre. Voilà donc qui n'est pas achevé.

"Mais les étapes suivantes ont produit des résultats parfaits. La distillation du vin de sirop d'érable vous donne une eau-de-vie au parfum de cabane. Humez cela et donnez-m'en des nouvelles! N'est-elle pas capiteuse et originale cette eau-de-vie à l'érable? Vous pouvez bien connaître les alcools, vous ne trouverez pas de points de comparaison.

"Goûte-t-elle le cognac? Pas vraiment. Et pourtant, l'analyse chimique d'un Rémy-Martin et de cette eau-de-vie indique à peu près la même composition. Mais ce n'est pas du cognac, que diable! Le cognac est à base de vigne. Alors, par quel hasard retrouvons-nous les mêmes propriétés dans ces deux produits de distillation si différents au départ? Mystère de la nature.

"Quoi qu'il en soit, vous avez là un alcool à l'érable de qualité supérieure. Tout ce qui lui manque, c'est la réputation. Je vous prédis que ça viendra.

"D'ailleurs, cette eau-de-vie n'a pas encore eu la chance de vieillir en fût de chêne autant qu'il se doit. Attendez. Vous verrez ce qu'elle donnera. Pour le moment, savourez cette liqueur."

— Vous l'avez obtenue comment?

— Par un mélange dosé à point d'alcool à l'érable et de sirop. Vous me direz que c'est à peu près du genre anisette ou crème de menthe... Mais ne poussez pas trop la comparaison. Cette liqueur — comme l'eau-de-vie qui lui sert de base — n'a pas sa pareille. Ef-

Suite page 4

Bientôt sur nos tables (page de g.), liqueur d'érable et vin de bleuët. Contre, cette belle liqueur dorée est un délicat mélange d'alcool et de sirop d'érable

TROP MAIGRE?

Un moyen facile de vous aider à acquérir les livres de chairs fermes qui vous manquent s'offre à vous grâce à WATE-ON. Si vous êtes maigre et délicat et que vous pesez sous la normale, WATE-ON amélioré vous aidera à ajouter des livres et des pouces de chairs fermes et saines partout sur votre corps: visage, bras, poitrine et jambes.



Des gains de 5 à 20 livres ont été enregistrés. WATE-ON aide également à combattre la fatigue, le manque de résistance, l'insomnie et la nervosité qui souvent accompagnent le manque de poids. Pour hommes, femmes, enfants et convalescents. Dans les pharmacies.

WATE-ON

Que peut le pédiatre contre un



mal de dents?

Malgré toute sa science, il est impuissant. Quand un mal de dents fait pleurer votre bébé, vous voudriez tellement lui venir en aide! Vous le pouvez avec Baby Ora-jel, spécialement conçu pour apaiser rapidement les douleurs aiguës. Il n'est donc pas étonnant que des millions de mamans comptent sur Baby Ora-jel. Grâce à ce médicament, votre bébé dormira en paix — et vous aussi! Votre bébé compte sur vous — et vous sur Baby Ora-jel.

baby Ora-jel

Quoi faire en pays étranger?

Un voyage c'est une éducation, mais parfois le changement de régime entraîne, même ici au pays, une attaque de diarrhée.

Préparez-vous à y remédier, et vite, avec l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler. Il apporte un soulagement doux et efficace

aux enfants et aux adultes, sans constiper.

En voyage, à la maison, faites-en provision. Ça marche!



EXTRAIT DE FRAISES
DES CHAMPS
DU **Dr FOWLER**

TORDEZ LE COU À L'IRRITATION DE LA GORGE.

Soulagez vos maux de gorge mineurs avec Aspergum, une gomme efficace et agréable au goût. Aspergum contient un ingrédient éprouvé: l'AAS. Aspergum c'est aussi bon pour les enfants. Achetez Aspergum aujourd'hui même, à saveur d'orange ou de cerise. Le soulagement vient en mâchant Aspergum, partout, en tout temps. Ça soulage... vite.



fluves d'alcool confondus à de vaporeux arômes de "cabane à sucre", fumet à vous dilater les narines.

"Cette liqueur, à son tour, peut être soumise à une série de combinaisons que les amateurs de boissons rares n'auront qu'à expérimenter. Mélangée au rhum, par exemple, elle vous donne un liquide formidable, littéralement enivrant. Et l'on se perd à tenter d'en décèler les nuances gustatives."

Il reste maintenant à organiser — comme on est en train de le faire pour les vins de bleuets — la fabrication de ces liqueurs et eaux-de-vie à base de sirop d'érable.

Pour Gérald Boutin, la distillation à grande échelle des vins de sirop d'érable aurait lieu d'intéresser des hommes d'affaires québécois. Une matière première abondante sur place; un marché largement ouvert autant au Québec qu'à l'extérieur; la certitude de produire des boissons originales et de haute qualité d'après les recettes qu'il a établies: en faut-il davantage pour assurer le succès d'une entreprise?

L'industrie du sirop d'érable, dont la production annuelle représente en moyenne 12 millions de dollars, trouverait dans la distillerie un moyen formidable de grossir encore son chiffre d'affaires et d'encourager les propriétaires d'érablières. Tout comme l'industrie du bleuets s'enrichira des vins, liqueurs et eaux-de-vie qu'on tirera de ce fruit.

Pour sa part, la Coopérative des producteurs de sirop d'érable du Québec n'entend pas se lancer elle-même dans la fermentation et la distillation. Il lui faudrait investir des capitaux trop considérables, estime le secrétaire Gilles Croteau. N'empêche qu'elle voudrait bien voir les distilleries québécoises utiliser une partie de la récolte annuelle de sirop. "Plus on a de paniers pour mettre ses oeufs, ajoute Croteau,

BLEUET ET SIROP D'ÉRABLE

plus on a de sécurité."

"Est-il au Québec actuellement "panier" plus sûr qu'une entreprise vinicole ou qu'une distillerie, devant le magnifique marché qui s'offre à portée de la main?"

C'est six millions de gallons de vin que les Québécois ont consommés en 1972. Valeur: 60 millions de dollars. Vins importés en très grande partie.

Ils ont encore absorbé cinq millions de gallons de liqueurs et eaux-de-vie. Ces dernières du genre whisky, gin, brandy, cognac, vodka... Les liqueurs: cointreau, anisette, bénédictine, cassis, chartreuse, citronnelle, crème de banane, crème de menthe, etc. Valeur: 195 millions. Importations: 50 p.c. ou plus.

Ils ont aussi bu 793 000 gallons de cidre québécois (valeur: 5 millions) et 110 millions de gallons de bière (valeur: 225 millions).

Les experts ne manquent donc pas de chiffres éloquentes pour souligner la nécessité de développer au Québec le secteur des vins et alcools. Ils voient là un moyen de récupérer des dollars par centaines de millions annuellement et de créer des milliers d'emplois dans la culture, la cueillette ou la fabrication des produits de base, autant que dans les entreprises de fermentation et de distillation.

L'Etat québécois, pour sa part, est déterminé à encourager cette industrie. Le ministère de l'Agriculture a subventionné les premières recherches vinicoles à l'université Laval. Et il maintiendra son aide d'autant plus volontiers que les études sur le bleuets et le sirop d'érable ont dépassé les espérances.

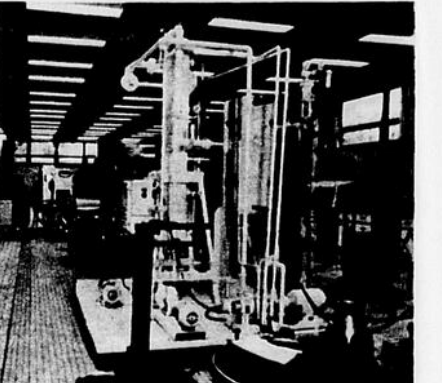
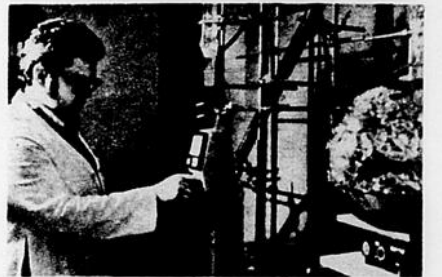
Maintenant, on expérimentera la fermentation d'autres produits qui abondent au Québec: rhubarbe, pissenlit, gourgane, pour ne nommer que ceux-là.

"Des industriels français, explique Ronald Simard, sont même prêts à importer notre cerise sauvage, pour en fabriquer une liqueur. Voyons d'abord si nous ne pourrions pas l'utiliser chez nous.

"Car nous devrions produire nous-mêmes une plus grande partie des vins et alcools que nous consommons. Non seulement pour les avantages économiques, mais aussi pour mieux mettre en valeur notre originalité et notre esprit créateur dans un domaine où nous avons des aptitudes et de l'avenir: la gastronomie.

"Pourquoi, je vous le demande, les vins, cidres et alcools québécois ne constitueraient-ils pas, un jour — pas trop lointain, je l'espère — une marque essentielle de notre hospitalité?" ●

De haut en bas: le technicien Roland Lévesque enfonce le chapeau de fermentation d'une cuvée de bleuets; Gérald Boutin surveille la distillation de son vin d'érable, puis prépare la fermentation d'une purée de rhubarbe; Ronald Simard examine une bouteille en cours de vieillissement; le labo où l'on met au point nos futurs vins et alcools québécois.





VIVE

DOUCEUR



Menthol
aussi.

Les cigarettes douces vous semblent fades? Goûtez donc à la douceur Belvedere.

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



le téléphone
contempra*



Bell Canada

blanc • ivoire • beige • jaune • turquoise • vert
bleu foncé • mauve • rouge

*Marque déposée de la Cie Northern Electric, Ltée

VINGT-DEUX ANS, TROIS RÔLES AU THÉÂTRE



Dans le Chant du sink, de Jean Barbeau.

HAN MASSON, GRAVE ET PASSIONNÉE



Dans le Mariage de Figaro, de Beaumarchais.

"Il y a six mois ou un an, dit Han Masson, j'aurais refusé d'accorder des entrevues. Mais, depuis ce temps, mon attitude a beaucoup changé. J'ai trop foi en ce que je fais pour avoir peur d'en parler. Maintenant, je crois que tout est important."

A 22 ans, il y a déjà plus de deux ans que cette jeune femme, grande, aux cheveux foncés, a terminé ses études à l'École nationale de théâtre où elle avait d'ailleurs participé, sous la direction d'André Brassard, à un spectacle remarquable: *Laver son linge sale*, un collage d'extraits significatifs de pièces québécoises.

Je l'écoute parler. On dirait un feu d'artifice dont les pièces exploseraient pour ainsi dire au ralenti: il y a chez Han Masson une passion délirante qui se retient presque coûte que coûte. Je n'ose pas lui demander si elle aimerait jouer des rôles farfelus, débordants.

Comme si elle devinait le cours de mon imagination, elle parle de son contraire: "La solitude, dit-elle, c'est quelque chose qui existe pour tout le monde, même pour ceux qui tentent de la fuir. Le métier de comédien, je me demande si ce n'est pas justement une tentative de fuir la solitude."

Paradoxe: à la scène le comédien se retrouve à la fois seul avec lui-même et confronté à un public.

"A l'École, ajoute Han Masson, pour ne donner que cet exemple, j'ai vécu une expérience tout à fait différente de celle au niveau du métier. A ce moment-là, j'avais affaire à des individus, toujours les mêmes; cependant qu'aujourd'hui j'ai affaire à une communauté. Mais peu importe où tu ailles, tu reviens toujours à toi-même; à chaque pas, tu l'aperçois que tu es seule. Pourtant, tout contact, à quelque niveau qu'il se situe, est une bride. Tout est important, tout ce que tu fais, tous les gens que tu rencontres."

Depuis deux ans, trois rôles au théâtre: un premier rôle dans *Le Mariage de Figaro*, de Beaumarchais, sous la direction de Jean-Louis Barrault; un rôle de composition dans *la Guerre, Yes Sir!*, de Roch Carrier, lors de la présentation de cette pièce à Stratford au cours de l'été 1972 (chaque fois au Théâtre du Nouveau-Monde); puis un rôle dans *le Chant du sink*, de Jean Barbeau, pour le Théâtre Populaire du Québec.

Tois rôles qui ne suffisent pas, bien entendu, à établir une comédienne aux yeux d'un public qui n'est pas le même dans les trois cas, mais dont les amateurs de théâtre, ceux que ne rebute pas le fait d'assister à une pièce ailleurs que dans les salles officielles, se souviennent. D'autant plus que ces spectateurs un peu plus curieux auront vu les spectacles des finissants de l'École nationale de théâtre au moment où Han Masson y jouait.

Pourquoi Han? "J'ai écrit mon prénom ainsi, dit-elle, bien avant même de songer à faire du théâtre, pour la bonne et simple raison que j'en avais assez qu'on le déforme. En l'épelant ainsi, j'étais certaine qu'on le prononcerait comme il faut." Et, bien sûr, comme elle est très grande, on l'appelait Tit-Han.

Originaire de Chicoutimi qu'elle a quitté à 17 ans pour venir à Montréal, elle en garde beaucoup de nostalgie. Les transplantations sont toujours malaisées. "J'ai trouvé dur, dit-elle, d'être coupée de ma localité pour tremper dans quelque chose d'aussi difficile que la vie dans une grande ville. A Chicoutimi, tu connais tout le monde; à Montréal, tu ne connais même pas tes voisins."

Il est vrai qu'il y a une marge entre l'horizon limité des gratte-ciel et celui qui s'ouvre sur un Saguenay qui coule en tumulte entre ses falaises.

Son beau visage couvert de taches de rousseur s'anime quand elle évoque les années où elle faisait l'apprentissage de ce qui allait devenir plus tard le théâtre: séances plus ou moins improvisées où je l'imagine courir en déployant une cape rouge sur les toits: mimant la vie, la jouant, la vivant en même temps, brûlant de ce feu qu'elle retient mal maintenant.

"Mon passé, dit-elle simplement, c'est un grand bonheur, un bonheur comme je n'en ai jamais connu par la suite, celui de vivre chaque instant sans jamais savoir ce que la minute suivante me réservait, volant de surprise en surprise comme si le lendemain n'existait pas. A Montréal, j'ai désappris et puis j'ai dû réapprendre que l'instant seul compte. Ton passé, tu n'y peux rien, tu ne pourras jamais le changer ni le modifier en aucune façon, et tu ne sais pas de quoi ton

futur sera fait."

Mais le passé d'Han Masson s'appelle aussi Jean-Louis Barrault, sous la direction duquel elle a joué son premier rôle professionnel.

"Le Mariage de Figaro, dit-elle, je l'ai fait parce que le rôle constituait en soi un défi et parce que Barrault dirigeait. Pourtant, j'aurais aimé que mon expérience avec lui soit encore plus que ça, que le simple fait de jouer pour lui. J'aurais voulu parler avec lui, le connaître davantage. Pour moi, c'est un grand homme de théâtre et je ne dirais pas ça si je ne le connaissais pas un peu. C'est un homme qui a compris, qui n'a pas laissé tomber à la fin de sa carrière comme certains l'ont affirmé. J'ai eu très peur de jouer mon personnage dans cette pièce. A quoi fallait-il que je m'accorde pour l'incarner? C'est un personnage qui a tendance à tomber dans le mélo. Quand tu as 20 ans et que tu obtiens un premier rôle au théâtre, tu as tellement peu de références que ça fait peur. Le personnage a une mentalité de 40 ans; moi pas. Mais c'est une époque passée; je ne veux pas revenir là-dessus même si je ne regrette rien. Il y a des gens qui restent accrochés à leur premier rôle, mais ce n'est pas mon cas. De toute façon, j'aurais voulu aller plus loin.

"Dans un sens, poursuit-elle, les comédiens vivent dans un monde privilégié où la vie professionnelle équivaut à la vie quotidienne. Mais quand tu débutes, tu dois faire bien des choses parce que, même si tu as du talent, tu n'a pas de force. Tu dois jouer des rôles qui ne te plaisent pas toujours. Pour moi, c'est simplement une facette. Pourquoi je ne le ferais pas? C'est de ne pas le savoir qui est dangereux; si tu le sais, c'est autre chose!"

Après le Mariage de Figaro, il y a eu *La Guerre, Yes Sir!* puis la pièce de Jean Barbeau. "Cette tournée-là, dit Han Masson, c'est la plus belle expérience que j'aie faite." Elle me parlera longuement des comédiens avec qui elle jouait. Mais tout ça, c'est déjà du passé. Demain? Elle refuse d'en parler tant que ça ne sera pas vécu. "En tant qu'individu, conclut-elle, je suis défaitiste. En ce sens que je ne crois pas au hasard, mais plutôt à la fatalité." ●

DES COULISSES A LA SCÈNE... POLITIQUE

Claude Morin, grand commis de l'Etat québécois pendant près de dix ans, n'a toujours été fidèle qu'à une seule idéologie:
Le Pouvoir québécois

par Brigitte Morissette

Il a un crâne assez fascinant, lisse, bombé et un peu conique avec, de chaque côté, deux touffes de cheveux hérissés comme le prolongement d'antennes intérieures. Et des antennes, on peut sans risque lui en prêter quelques-unes, lui qui fut pendant près de dix ans l'émetteur-récepteur de quatre Premiers ministres québécois d'affilée; qui imposa un nouveau type de fonctionnaire (indispensable et efficace); qui systématisa le code des relations intergouvernementales, et qui finit par passer pour le véritable patron de la dernière chance.

La pipe collée aux lèvres comme une image de marque, le sourire jocondien (mélange d'ironie et de candeur), le nez impertinent et curieux (celui-là même qu'affiche Talleyrand dans l'un de ses rares portraits de profil), le fonctionnaire Claude Morin possédait le "charisme" auprès des journalistes à qui il adorait, entre deux portes, expliquer patiemment le contexte d'un accrochage ou d'un accord particulier!

"Je n'ai jamais donné de conférences de presse, prend-il

soin de préciser, et je ne pense pas avoir jamais porté ombrage à aucun Premier ministre. Mais à certains ministres, oui!"

Un temps de purgatoire

Etrangement, lui qui fit durant plus de dix ans, par Premier ministre interposé, la manchette des journaux, ne semble plus susciter le même intérêt auprès de la presse. On dirait que les journalistes, soucieux de retraiter en terrain plus neutre, aient voulu prendre leurs distances et s'exercer à une circonspection polie.

Tout en occupant durant des semaines le premier rang des succès de librairie, son dernier livre, *Le Pouvoir québécois* n'a provoqué ni grands débats ni polémiques. Serait-ce parce que sa thèse était si bien étayée que, pour la contredire, il aurait fallu concevoir une réplique aussi bien assortie d'exemples et d'expériences? Faute de réplique à la mesure de son attente, Claude Morin regardait avec satisfaction grimper les chiffres de ventes: somme toute, le message était bien reçu!



Depuis quelque temps, nous vous avons parlé d'assurance.

Nous avons publié des annonces sur des problèmes que nous, les assureurs, connaissons bien et dont nous constatons les effets tous les jours: routes mal conçues, inflation, conducteurs en état d'ébriété, cambriolages de maisons, voitures peu sûres... Autant de facteurs qui influent sur le coût de vos assurances. Et autant de problèmes dont se préoccupent ceux qui ont le sens des responsabilités.

Nous avons voulu attirer votre attention sur cette situation parce que nous sommes convaincus qu'il est possible d'y remédier. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les assureurs cherchent présentement avec le Gouvernement et divers organismes des solutions à ces problèmes. Et c'est pourquoi nous voulons connaître votre opinion.

Nous savons que cela vous préoccupe autant que

nous. Nous savons aussi qu'il faudra travailler ensemble si nous voulons obtenir des résultats. Nous voulons connaître *vos* impressions et *vos* idées. A votre tour de parler. A votre tour d'exprimer vos vues.

Nous voulons faire part de vos opinions au Gouvernement et aux corps intermédiaires. Nous voulons leur montrer que les Québécois désirent vraiment des mesures efficaces pour résoudre ces problèmes.

Aidez-nous. Faites-nous parvenir vos observations au moyen du coupon-réponse. Découpez-le et pliez-le de façon que notre adresse soit à l'extérieur. Fixez le bas pour que la feuille ne se déplie pas. Nous assumons les frais de poste.

Nous comptons sur votre participation. Vous êtes déjà en cause.

A votre tour maintenant:

Voici mes suggestions:

Routes mal conçues: _____

Inflation (coût de réparation des automobiles et des maisons): _____

Conducteurs en état d'ébriété: _____

Vois (voitures et habitations): _____

Voitures en mauvais état: _____

Afin de vous aider à mieux comprendre l'assurance, nous vous offrons gratuitement deux brochures: "L'Assurance automobile

et "L'Assurance habitation ". Indiquez la ou les brochures désirées. Il est entendu que cette demande est sans obligation de votre part et qu'aucun démarcheur ne vous approchera.

De: _____

Nom _____

Adresse _____

_____ Ville _____

Province _____ Code _____

BUSINESS REPLY MAIL
No Postage Stamp Necessary if mailed in Canada

10¢ POSTAGE WILL BE PAID BY

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



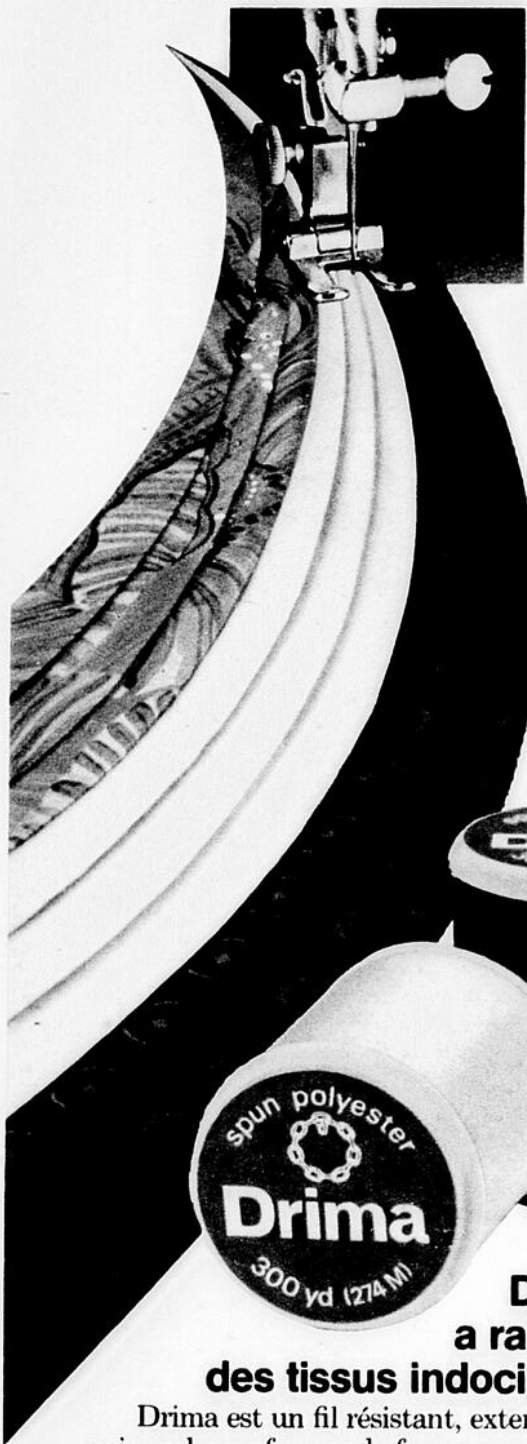
Parlez-nous. Nous sommes là pour cela. Le Bureau d'Assurance du Canada.

Des assureurs qui se font concurrence pour mieux vous servir

P6

Drima

le fil aux multiples usages



Un bon tuyau!

Posez une fermeture à glissière **DART** de couleur assortie à celle du tissu

**Drima
a raison
des tissus indociles.**

Drima est un fil résistant, extensible, qui coud sans former de froncements. En fait de facilité d'emploi, de durabilité et de choix de couleurs, Drima n'a pas d'égal au Canada.

Drima — le fil aux multiples usages

Coats
les fabricants de fil

Angé ou démon? traître ou sauveur d'un Québec assiégé par Ottawa? négociateur habile ou trouble-fête? fonctionnaire dépité ou conscient d'avoir un nouveau rôle à jouer?

Si Claude Morin, conseiller péquiste, n'est pas encore sorti du "purgatoire", c'est peut-être simplement que c'est le prix à payer pour cette vénération dont on entoura les premiers "grands commis de l'Etat" au moment de la création au Québec d'une véritable fonction publique. Comme les journalistes, il arrive aussi aux fonctionnaires d'être victimes du mythe de l'objectivité qu'on leur colle aux fesses ainsi qu'une chaise roulante, comme pour les condamner à une sorte de non-alignement aussi stérile pour eux-mêmes que pour l'Etat ou le lecteur.

Claude Morin, lui, affirme: "Je n'ai toujours été fidèle qu'à une seule idéologie: le Pouvoir québécois."

Une seule idéologie, mais plusieurs passions. Du bricolage à la science-fiction (la littéraire, non pas la politique!), en passant par la collection de timbres rares et, évidemment, la musique qu'il auditionne à pleins tubes, écouteurs sur les oreilles et livre en main.

Pour connaître la vie intellectuelle secrète de Claude Morin, le meilleur moyen consiste à consulter sa bibliothèque: un dixième (ce qui fait au moins quelques centaines de livres) est constitué d'ouvrages de science fiction; et une part presque égale de romans policiers. Ce qu'il aime dans ces livres, ce n'est ni un décor ni une technologie futuriste mais l'observation d'hommes et de civilisations en mutation. De là à anticiper le Québec de l'an 2 000, comme il l'a fait dès son deuxième ouvrage, il n'y avait qu'un pas...

"Je lis tout le temps, dit-il, mais ce genre de livre, jamais avant 11 heures du soir. Le jour, je parle aux gens, je lis des choses sérieuses.

— Et quand vous écrivez?

— Je commence à rédiger, à raison d'un chapitre par jour, lorsque mon livre est tout prêt dans ma tête. Alors je compose d'abord mon environnement: le mini-cassette à tue-tête,

quelques pipes bien bourrées, deux ou trois sortes de cigarettes, un sac de "pinottes" salées et une bouteille de gin à côté de la machine à écrire."



La politique par devoir

Ce politique de 42 ans qui a gardé les allures tranquilles (et typiquement québécoises) du parfait fonctionnaire, père de cinq enfants, dont la femme née en France d'un père américain et d'une mère française fut éduquée à Philadelphie, "n'est pas pogné, comme il dit sur un ton rigolard, par des inquiétudes métaphysiques".

Sous-ministre, sa croix permanente était d'arriver au bureau à 9 h 15 chaque matin. Homme politique, il n'envisage pas de gaieté de coeur d'avoir à s'adresser à des foules de 2 000 personnes ni "de voir ma fraise accrochée aux poteaux".

— Autant dire que votre rêve serait de faire de la politique active, mais pas en public?

— Je crois encore qu'un poste de sous-ministre est bien plus intéressant qu'un poste de ministre.

Alors pourquoi le Parti québécois et l'engagement dans un prochain tourbillon électoral? Obsession de pouvoir personnel en même temps que de pouvoir québécois? Il répond sans agacement ni fausse modestie:

"J'ai refusé en 66 d'être candidat libéral. Si je fais maintenant de la politique active, c'est presque par devoir! Le P.Q. a soulevé de grands espoirs, et je me suis senti presque obligé d'y adhérer, car personne n'a été aussi longtemps que moi dans le secteur fédéral-provincial."

1956. Muni d'une maîtrise

en économie de l'université Laval et d'une maîtrise en bien-être social de l'université Columbia (New York), Claude Morin entre comme professeur de sciences économiques et politiques à l'université Laval, poste qu'il occupe jusqu'en 1963 tout en poursuivant diverses recherches (enquête sur l'habitation à Québec, étude sur la dépendance sociale dans la région gaspésienne) et en étant consultant auprès de divers ministères et organismes socio-économiques privés.

1960. Claude Morin fait une rencontre déterminante pour la suite de sa carrière: celle de Jean Lesage, qui lui confie un travail de recherche. L'année suivante, un dimanche après-midi, Lesage lui demande d'écrire le discours du budget. En 1962, il participe activement à la campagne d'étatisation de l'électricité et, en 1963, accepte le poste de sous-ministre aux Affaires fédérales-provinciales.

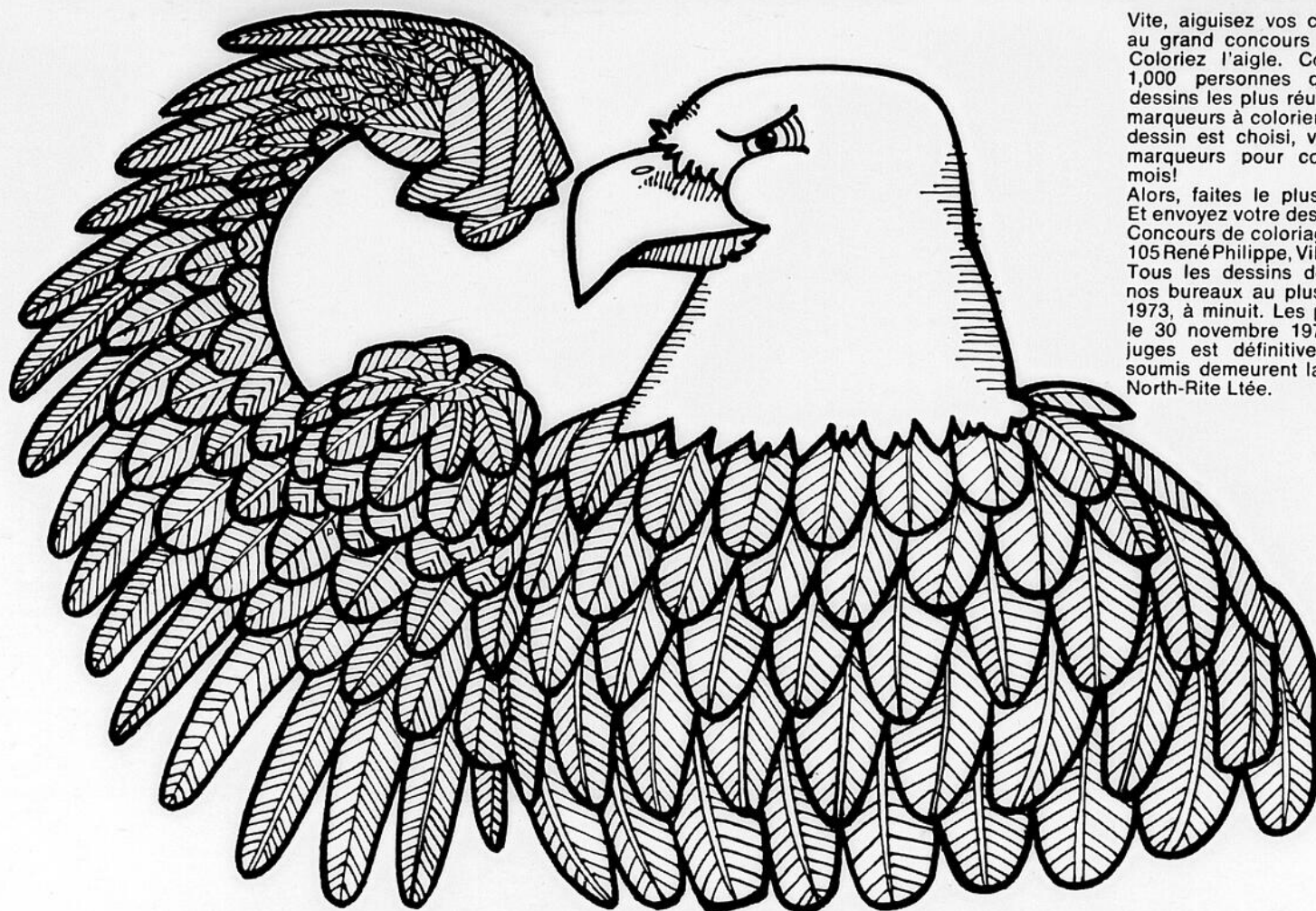


Le premier drame

"Au début, avoue-t-il, je ne connaissais pas grand-chose à la Constitution. Je m'y suis plongé, je me suis mis à étudier les différents régimes de fiscalité. Avec la grande bataille constitutionnelle d'avril 64 (affrontement Québec-Ottawa sur le partage fiscal, les programmes conjoints, les pensions), je suis devenu passionné."

Puis ce fut la défaite libérale de 66. "Un drame dans ma vie, confesse-t-il. Lesage battu, je ne pouvais défendre la nouvelle stratégie que nous avions élaborée. Johnson au pouvoir, j'étais dépité!" Suite page 14

PARTICIPEZ AU PREMIER GRAND CONCOURS DE COLORIAGE EAGLE.



Vite, aigüez vos crayons et participez au grand concours de coloriage Eagle. Coloriez l'aigle. Coloriez-le bien. Les 1,000 personnes qui soumettront les dessins les plus réussis remporteront 24 marqueurs à colorier Canadiana. Si votre dessin est choisi, vous aurez assez de marqueurs pour colorier pendant des mois!

Alors, faites le plus bel aigle possible. Et envoyez votre dessin à:
Concours de coloriage Eagle,
105 René Philippe, Ville Lemoyne, Québec.
Tous les dessins devront être reçus à nos bureaux au plus tard le 31 octobre 1973, à minuit. Les prix seront décernés le 30 novembre 1973. La décision des juges est définitive. Tous les dessins soumis demeurent la propriété de Eagle North-Rite Ltée.

CE CONCOURS EST COMMANDITÉ PAR LES CRAYONS ET MARQUEURS À COLORIER CANADIANA ET PAR LES CRAYONS À COLORIER PRISMACOLOR.

LE CRAYON À COLORIER PRISMACOLOR: un crayon de qualité supérieure. Sa mine douce et épaisse ne grince pas, ne gratte pas, vous permet de colorier à la perfection et d'effectuer des fondus du plus bel effet. 60 superbes couleurs qui conservent leur éclat.

LE MARQUEUR À COLORIER CANADIANA: approuvé par le Conseil Canadien d'Expérimentation des Jouets. Sa pointe ultra ferme vous permet de tracer des traits fins, moyens ou larges. Et même s'il reste des jours sans capuchon, son encre ne s'assèche pas. 24 couleurs lavables sur la plupart des tissus.

LE CRAYON À COLORIER CANADIANA: un crayon qui trace des lignes fermes sans grincer ni gratter. Sa mine douce est extrêmement résistante. Elle dure et dure et se brise difficilement. 24 magnifiques couleurs qui conserveront leur éclat.

Voici la famille Eagle, une gamme complète de plumes et crayons fabriqués par Eagle North-Rite Ltée, le plus important fabricant canadien de plumes et crayons de haute qualité. Nos plumes et crayons durent plus longtemps parce qu'ils sont fabriqués avec plus de soin.



Eagle North-Rite Ltée
Tout ce qu'il faut pour bien écrire.

Il reste pourtant en poste, finit par se laisser charmer par la personnalité politique de Daniel Johnson tout en s'opposant vivement à l'extension du ministère des Affaires fédérales-provinciales devenues depuis intergouvernementales.

"J'étais contre l'idée d'étendre nos responsabilités externes, explique-t-il. Je jugeais nos relations avec Ottawa plus importantes qu'avec n'importe quel pays. Nos problèmes étaient ici. Je n'ai jamais pensé que des gestes extérieurs puissent aider à les résoudre."

1971. C'est l'année de la fameuse Conférence constitutionnelle de Victoria où Morin et son ami, le ministre Claude Castonguay, provoquent le "non" d'Ottawa. Il est devenu la bête noire des fonctionnaires fédéraux, "le grand chicanier". A Québec aussi, on commence à le penser! On lui reproche d'être un négociateur sec et intraitable. Il corrige:

"J'essaie d'être rationnel, car

j'aime croire qu'en expliquant que 2 et 2 font 4, on le croira aussi. Malgré mes airs candides (qu'il cultive peut-être, à l'occasion), j'ai déjà vu neiger! Je pense en tout cas posséder une force qui n'est pas contradictoire avec la logique: l'intuition. J'ai eu la chance dans ma carrière de pouvoir souvent vivre deux semaines avant les autres."

Cela dit, il parle avec estime de ses interlocuteurs fédéraux qui lui ont donné le plus de fil à retordre, les Marc Lalonde, Marcel Cadieux, Tom Kent.

Septembre 1971. Huit ans et demi après son entrée dans la fonction publique, Claude Morin démissionne et retourne à l'enseignement.



Le deuxième drame

— L'arrivée de Bourassa au pouvoir, c'a été le deuxième drame de votre vie politique?

— Je n'ai jamais été le maître dans mon secteur, mais personne ne m'a dérangé. Comme sous-ministre, j'avais beaucoup de latitude, ce qui, toutefois, diffère de la liberté. Mais du moment que je suis à l'abri dans mon bureau, c'est-à-dire que j'y ai ma liberté d'action, peu importe qu'il pleuve autour. Autrement dit, peu importe l'entourage si je peux atteindre mes objectifs.

"Avec Bourassa, je n'acceptais pas de voir détruire ce qui avait été construit: le Pouvoir québécois, cet édifice auquel j'avais bien apporté quelques briques! Je n'acceptais pas cette "sombre volonté de soumission". J'ai préféré ma liberté, ce qui m'a aussi permis d'éviter quelques problèmes psychosomatiques! Cela vaut bien une réduction de salaire de moitié."

Dans un mémo en date du 29 septembre 1971 qu'il adressait à ses collaborateurs du ministère des Affaires intergouvernementales au moment de son départ, il écrit: "J'aurais pu continuer à exercer mes fonctions, mais j'ai décidé de ne pas m'incruster même s'il m'était possible de le faire. J'ai vécu une expérience unique, inespérée. A la longue (...), j'ai fini par éprouver le besoin de me renouveler, de voir plus loin (...), de faire ce qu'on pourrait appeler ma "propre révolution culturelle" en me

mettant volontairement dans une situation où les données seront nouvelles, le défi différent."

Cet ex-fonctionnaire qui fut l'un des premiers à se voir accolé le qualificatif de technocrate ne prise guère cette étiquette. "Je ne crois pas, dit-il, que mon rôle ait jamais correspondu à la notion habituelle de fonctionnaire. J'ai été un permanent de l'Etat qui s'occupait tout le temps de politique. Ce rôle, ajouté à mes fonctions de professeur, m'a appris une chose très importante: communiquer."

La deuxième leçon qu'il en a tirée, il la livre de la même voix égale, patiente, au timbre un peu éraillé: "Dans les grands chocs, on nous envoie dans les pattes des anglophones. Au moment des grandes orientations, ce sont des anglophones qui les déterminent. On a beau placer des Canadiens français dans la ligue fédérale anglophone, ça ne règle pas les pro-



MINUTE!

Prends donc une bonne Player's Filtre.

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

blèmes politiques du Québec. En somme, notre devise ne devrait pas être "Je me souviens", mais "on recommence!" Je n'appelle pas ça de la patience mais de l'obstination."

— Comment vous apparaît le Québec actuel dans ses relations avec Ottawa?

— Ce n'est pas le Gouvernement qui s'adapte aux besoins des gens, mais le peuple qu'on essaie d'adapter aux vues du Gouvernement.

"L'existence du Parti québécois a réduit la volonté de lutte du Gouvernement du Québec avec Ottawa. Car si le Québec perd une bataille, cela ajoute de l'eau au moulin du P.Q. Mais s'il refuse l'affrontement, cela paraît être de la soumission. Par ailleurs, l'existence d'un parti indépendantiste empêche le Gouvernement fédéral de défendre les intérêts politiques du Québec. Il revient alors au P.Q. de défendre ces intérêts. Cette situation, je pense, colore bien des gestes présentement."



Des discours, passés et à venir

Avec ses centaines de romans policiers et de science-fiction, des piles de rapports, mémoires, dossiers économiques et sociaux, Claude Morin conserve précieusement les quelque 225 discours qu'il écrit pour Jean Lesage. (Ce n'est pas lui cependant qui inspira la fameuse "possession tranquille de la vérité"! Il commente, rêveur.

"C'était à l'époque où les journalistes avaient faim. Il fallait toujours annoncer quelque chose de nouveau et, surtout, démontrer qu'après tant d'an-

nées de grande noirceur, le soleil se levait sur le Québec. C'était l'aube!"

Pensif: "Je me demande dans quelle mesure les mots ne nous ont pas fait croire à des changements alors qu'il ne s'en produisait pas tellement; dans quelle mesure la révolution tranquille n'a pas d'abord été un changement de discours; dans quelle mesure la parole n'a pas imposé les gestes. Je crois que les apparences ont finalement déterminé la substance.

— Nostalgie de l'Equipe du Tonnerre?

— Nostalgie d'une époque (62-64) où tout était possible: la nationalisation de l'électricité, la Caisse de dépôt. Après avoir cru qu'on était né pour un p'tit pain, on a cru qu'on pouvait acheter toute la boulangerie."

Pas plus comme écrivain que comme homme politique, Claude Morin ne promet aujourd'hui la boulangerie! Devenu critique de dix années de Pouvoir québécois, il dit froidement, comme il s'est dit à lui-même: il existe deux choix, branchez-vous!

Machiavel? Talleyrand? éminence grise d'une décennie de passes d'armes fédérales-provinciales? nouveau Néron regardant brûler d'un air narquois un édifice (les Affaires intergouvernementales) auquel il "posa quelques briques"? Ce qui est sûr, c'est que Claude Morin a contribué à créer un nouveau style de fonctionnaires plus soumis à une certaine idée de l'Etat qu'au pouvoir en place. Il faut aussi lui rendre cette justice: dans ses deux premiers ouvrages, il livre ses expériences sans céder au commérage sur les gestes privés de ses anciens "patrons", et lorsqu'il parle de liaison dangereuses, ce n'est toujours qu'entre Québec et Ottawa!

"Quiconque s'intéresse à la politique, déclarait récemment le politicologue Raymond Aron, rêve toujours d'être un homme d'action". Reste à savoir si Claude Morin, devenu homme d'action et ne cachant pas ses répugnances à l'égard "des foires et des animaux savants" (ainsi qu'il qualifie les harangueurs de foules dans les grandes assemblées traditionnelles), saura imposer comme il le souhaite un "new look" à la prochaine campagne électorale. ●



Un régal familial...

Croissants saucisse et fromage, soupe aux tomates, carottes, céleri et lait.

Croissants saucisse et fromage

8 frankfurters
8 languettes de fromage cheddar Cracker Barrel*

1 boîte (8 oz) de croissants Pillsbury réfrigérés
Réchauffer d'avance le fourneau à 375°. Séparer la pâte en huit triangles. Faire une incision dans les frankfurters laissant intact 1/2 pouce à chaque bout. Insérer les languettes de fromage. Mettre ensuite sur le côté le plus large des triangles de pâte. Enrouler. Déposer sur une tôle à biscuits, prenant soin que le fromage soit sur le dessus. Cuire à 365° de 10 à 15 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un brun doré. Mettre ce qui reste au réfrigérateur. Votre famille raffolera de ce mets favori. On se délectera

du goût traditionnel exquis du cheddar Cracker Barrel et de la pâte légère et feuilletée des croissants Pillsbury. Le cheddar Cracker Barrel se présente en trois goûts: doux, "medium" et fort pour plaire à tous. Essayez bientôt ce menu qui plaira sûrement. C'est si facile grâce à la pâte fraîche Pillsbury.

*Marque déposée de Kraft Foods Limited
†Marque déposée de Pillsbury Canada Limited



Menus bonnes fourchettes

7c

Economisez 7c

Croissants Pillsbury

7c

Apportez ce coupon chez votre marchand

AU MARCHAND. Vous êtes autorisé à rembourser un coupon pour chaque achat de croissants Pillsbury. Nous vous rembourserons ce coupon selon les termes de notre offre de coupons, plus 3 cents pour manipulation, à condition que vous et le client vous soyez conformés à ces termes. Tout autre usage sera considéré comme frauduleux. Vous devrez, sur demande, fournir une preuve d'achat de stock pouvant justifier le nombre de coupons à rembourser. Pour remboursement, envoyer à: Pillsbury Canada Limited, Boîte postale 3000, Saint-Jean, Nouveau-Brunswick. Valeur réelle: 1/20c. Fin de l'offre: le 31 mai 1974.

7c

7c

robert lemieux



Avant que les gardes ne l'entraînent aux cellules, Me Lemieux devait lancer au juge: "Notre Québec libre s'en vient!... Ce que vous venez de nous donner, c'est la coupe Stanley!... Vive le Québec libre!..."

Moi, Monsieur... je suis accrédité.

J'ai ma carte Master Charge.

Si vous pensez que c'est une carte de crédit ordinaire,
vous n'y êtes pas du tout.

C'est la carte maîtresse.

En effet, la carte Master Charge est la plus reconnue dans le monde.
Avec cette carte-ci, on vous reconnaît.

Donc vous êtes accrédité. Vous êtes quelqu'un.

Et puis, elle est utile en grand, ici même. On l'accepte déjà dans
des milliers d'endroits. Et ça ne fait que commencer.

Je sais que c'est drôle à dire mais le simple fait de l'avoir sur moi
me donne confiance.

C'est par son envergure que la carte Master Charge se distingue d'abord de toutes les autres cartes de crédit.

En effet, le système Interbanque dont fait partie la carte Master Charge est le plus répandu au monde. Le détenteur d'une carte Master Charge peut obtenir de l'argent sur simple présentation de sa carte dans plus de 20,000 succursales bancaires à travers le monde. Il peut effectuer des achats, manger, se loger, voyager, obtenir des services dans plus de 1,300,000 établissements.

Mais ce n'est pas uniquement cette reconnaissance à l'échelle internationale qui fait la valeur de la carte Master Charge. Le prestige qu'elle confère à son détenteur a également contribué à son immense popularité. Un très grand nombre d'entreprises commerciales préfèrent en effet le système Interbanque à tout autre, avec le résultat que le détenteur d'une carte Master Charge est accueilli et servi avec

plaisir. Il est accrédité. Il est quelqu'un. De plus, la carte Master Charge est GRATUITE, de même que son utilisation comme carte d'achat. Seules les factures non acquittées à la date d'échéance (25 jours après la date de facturation) et les avances de fonds (depuis le jour du versement) porteront intérêt.

La plus reconnue au monde, la prestigieuse Master Charge est vraiment la carte maîtresse. Demandez-la.

Demandez votre carte Master Charge en remplissant la formule ci-contre.

**C'est normal d'être
sûr de soi
quand on tient
la carte
maîtresse.**

Si celle-ci a déjà été retirée de cet exemplaire, vous pouvez en obtenir une autre chez les marchands affiliés ou à toute succursale de la Banque Provinciale ou de la Banque de Montréal par qui la carte Master Charge est émise au Canada. Il n'est absolument pas nécessaire d'être client de l'une ou de l'autre pour l'obtenir.



banque provinciale



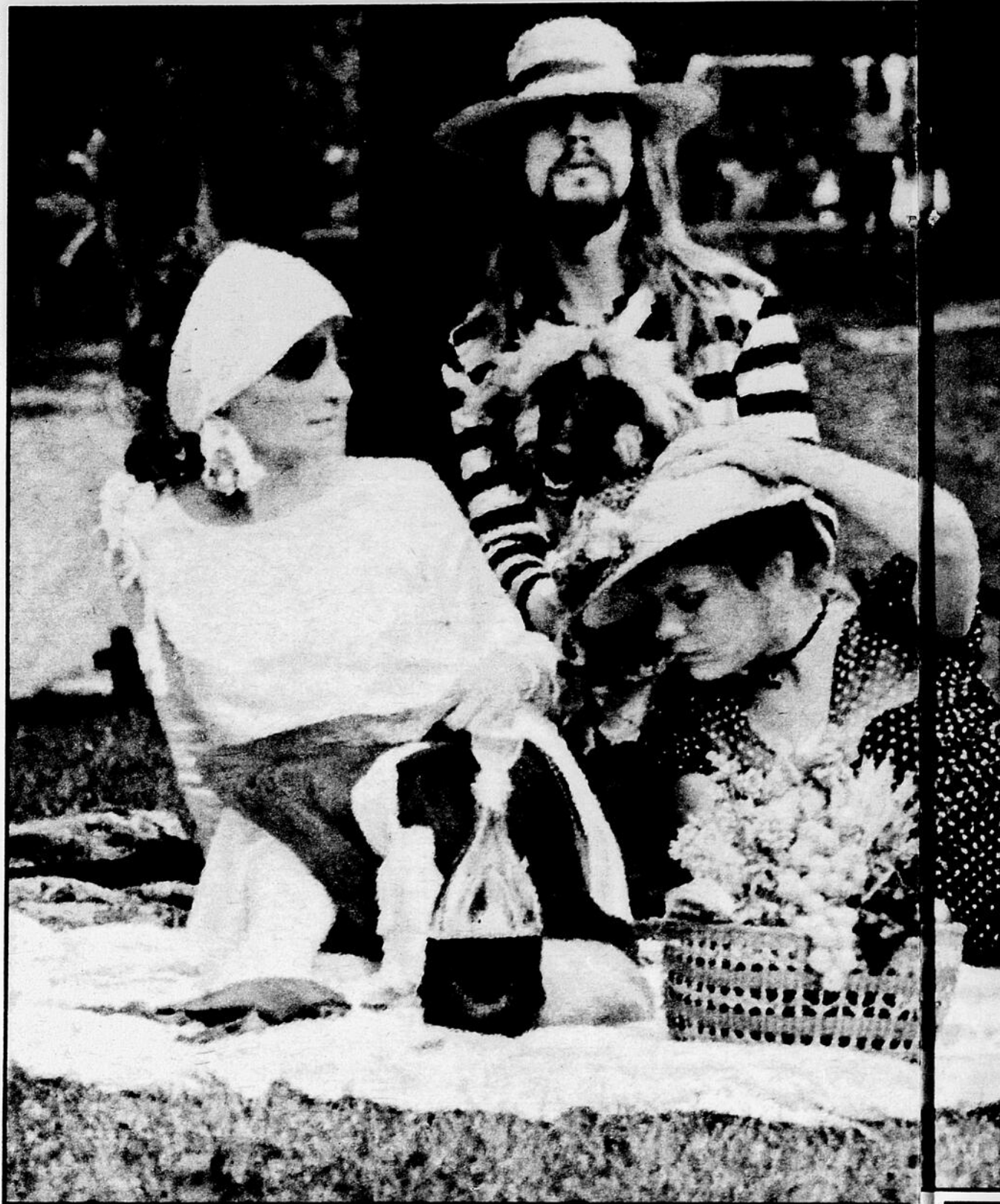
La Première Banque Canadienne

Banque de Montréal



Pour le déjeuner sur l'herbe (ci-contre),
 Judy porte une robe de soie blanche
 des années 20, Tia une robe de crêpe noir
 de la même époque et un chapeau
 Leghorn fait main, et James un chapeau
 Gatsby en paille, d'Aux Objets trouvés;
 plus bas, devant la boutique Xanadu,
 Judy en jupe de velours vert et veste de
 satin vert pâle, avec boa au cou et,
 à la main, éventail de plumes d'autruche,
 Tia en jupon de dentelles et broderies
 à la main et corsage 1910; à l'extr.-droite,
 en haut, Judy a revêtu une robe Dior
 des années 30 en crêpe de soie noir, Tia
 une robe noire en chiffon du même temps,
 avec rose de soie française au dos,
 encore d'Aux Objets trouvés; plus bas,
 robes des années 30 de chez Xanadu:
 Judy en chiffon rose, Tia en crêpe noir
 avec veste perlée à la main.

Photos Louise Trépanier



par Pol Chantaine

Il est toujours difficile de savoir d'où vient une mode, surtout lorsqu'elle ne sort pas de l'imagination de quelque grand couturier et qu'elle se manifeste ici et là à New York, Vancouver, Toronto, Montréal, presque en même temps, chez des gens qui n'ont entre eux aucun lien, si ce n'est celui d'être "à la mode"...

DE LA GARDE-ROBE DE NOS GRANDS-MÈRES

Celle (la mode, bien entendu) dont il s'agit ici sort des tiroirs et des garde-robes de nos grands-mères et sent encore la naphthaline tellement elle est fraîche de son nouveau printemps!

Ce sont des tissus de soie souples comme ces corps de femmes qui les portaient pour danser le charleston, des crinolines et des froufrous, des mantes de vieilles dentelles, des plumes d'autruches et des chapeaux à faire perdre la tête.

A Montréal, la première boutique qui s'est intéressée à la mode des années 1920 et 1930 s'est ouverte il y a plus d'un an, rue Saint-Denis.

Elle s'appelait Greta, comme Garbo, et proposait à sa clientèle toute la panoplie de la mode joyeuse de l'entre-deux-guerres.

Elle a fermé ses portes il y a quelques mois, pour les rouvrir à l'automne. La mode dont elle a été le berceau de renaissance a fait boule de neige.

Suite page 20

urrier
réal,
e"...
ndu)
roirs
mps!
ient
ous,
des
tête.
930
enis.
à sa
rres.
vri
eige.
ge 20



LES DENTISTES PRÉFÈRENT DE BEAUCOUP SAUVER LES DENTS PLUTÔT QUE DE LES EXTRAIRE

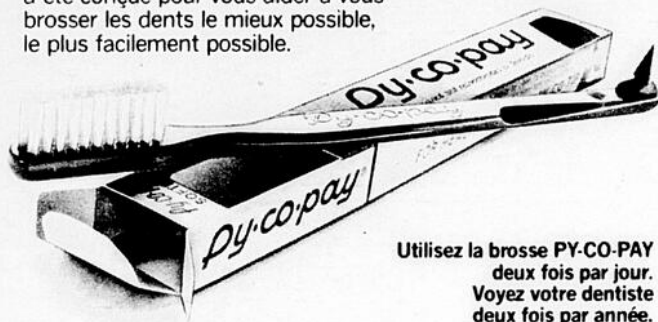
Voilà pourquoi un dentiste a conçu la brosse à dents PY-CO-PAY.^{MD}

Les dentistes s'accordent pour dire que la précaution la plus importante à prendre pour sauver vos dents est celle de bien les brosser. C'est pourquoi un dentiste a conçu la brosse à dents PY-CO-PAY pour vous faciliter la tâche.

La PY-CO-PAY est munie en tête d'une petite brosse pratique qui vous aide à atteindre, sans aucune difficulté, les recoins de votre dentition. Elle est également dotée d'une poignée droite pour que vous puissiez brosser vos dents à un angle commode, plus aisément.

D'autre part, quand la pointe caoutchoutée PY-CO-TIP^{MD} fut ajoutée à la brosse, nettoyer entre les dents et masser les gencives selon les modes suggérés par les dentistes... devinrent d'une facilité sans précédent.

Donc, faut-il vous souligner que nombre de dentistes recommandent la brosse à dents PY-CO-PAY? Après tout, elle a été conçue pour vous aider à vous brosser les dents le mieux possible, le plus facilement possible.



Utilisez la brosse PY-CO-PAY deux fois par jour. Voyez votre dentiste deux fois par année.

La recette qui supprime les rides...chez vous

LA SUBSTANCE RÉGÉNÉRATRICE EXCLUSIVE DE CACTUS CREME[®] ATTÉNUÉ LES RIDES... ADOUCIT LA PEAU FLÉTRIE

La découverte d'un suc remarquable, extrait du cactus, dont les qualités nutritives et astringentes ont le pouvoir de rendre à votre peau, fraîcheur et beauté, permet maintenant d'obtenir un teint d'apparence jeune. Les rides s'effacent comme par enchantement lorsque l'onctueux émoullient de Cactus Crème pénètre en profondeur dans l'épiderme pour attaquer les rides où elles prennent naissance.

TÉMOIGNAGES D'USAGERS:

"Pour la première fois depuis des années, j'ai le teint clair et d'apparence jeune."

"C'est bienfaisant sur ma peau — mes rides s'en vont!"

"Malgré mon âge, ma peau réagit à votre crème! J'ai le teint plus reposé, moins parcheminé."

"Résultats sensationnels. Devrait être recommandé à tous les âges!"

Demandez à votre pharmacien ou esthéticienne de vous procurer un traitement Cactus Crème. Vous n'aurez plus qu'à assister, en spectatrice, à la métamorphose de votre épiderme qui deviendra doux et velouté.

Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi des livres de graisse disgracieuse! Utilisez ce menu diététique maison. C'est très facile — et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez Plan d'amaigrissement Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pamplemousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe par jour, selon le besoin, et suivez le Plan d'amaigrissement Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas un moyen simple et facile de perdre la graisse super-

flue et ne vous aide pas à retrouver la sveltesse de votre ligne; si les livres et les pouces reduisibles de graisse superflue ne disparaissent pas du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets, et des chevilles, retournez simplement le carton vide pour vous faire rembourser. Suivez cette méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme le gonflement disparaît vite — combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

DE LA GARDE-ROBE DE NOS GRANDS-MÈRES

La contagion des années 20 a gagné quatre autres boutiques, et des milliers de jeunes qui, désormais, s'ils ne possèdent pas au moins une relique de cette époque dans leur garde-robe, sont voués à ne plus se sentir dans le coup.

Aux Objets Trouvés, l'une de ces boutiques, se remarque difficilement lorsque l'on se promène rue Sherbrooke, à l'ouest de Victoria: ce n'est qu'une porte vitrée, semblable à toutes celles des maisons de rapport de ce quartier, avec une enseigne très discrète; on gravit ensuite un long escalier et on se retrouve, en haut, dans un véritable appartement de l'ancien temps, où bibelots et vêtements d'époque se disputent l'espace.

Alma, la propriétaire, est habillée dans le plus pur style 1920. Elle trouve sa marchandise dans des encans, chez certains antiquaires et dans de vieilles maisons de Westmount. Elle ne vend que des vêtements d'époque authentiques, et possède de la mode des années 20 et 30 des connaissances profondes, qui alimentent toute sa philosophie de la féminité. Pour elle, les femmes vraiment féminines vivaient à cette époque, et la mode soulignait cette féminité. Depuis, la mode a plutôt tenté de masculiniser la femme. Et elle trouve cela regrettable!

Xanadu... a pignon sur rue Prince-Arthur. C'est une boutique minuscule décorée avec

goût et ingéniosité par sa propriétaire. On y trouve des dizaines et des dizaines de toilettes, plus extravagantes les unes que les autres, des robes de satin avec boutons de nacre, des sous-vêtements, des bas, et même des souliers d'époque!

Tous ces articles s'attachent à une vitesse ahurissante, et la propriétaire prévoit que ses réserves s'épuiseront vite à ce rythme-là. Elle envisage sérieusement la possibilité de se mettre à confectionner, d'après modèles, de nouvelles tenues d'époque.

Avec un moindre souci d'époque et d'authenticité, et une philosophie de la mode qui dépasse à peine les principes du commerce de l'offre et de la demande, les boutiques Bygone Threads, rue Bishop, et Le Labyrinthe, rue Sainte-Catherine — à l'ouest de Bleury —, offrent également tout un choix de vieux vêtements, tant pour les hommes que pour les femmes.

Comme toutes les modes, la mode 1920-1930 n'aura qu'un temps. Bientôt, si la ferveur est assez grande, les grands couturiers s'inspireront des lignes de cette mode pour créer leurs nouveaux modèles et, pendant quelques années, tout le monde aura des airs d'entre-deux-guerres. Puis on s'en fatiguera, et il faudra encore trouver quelque chose de nouveau... ou d'aussi nouveau qu'une autre imitation! ●





TROUVÉZ UN NOM POUR LE NOUVEAU PARFUM DU LUX ET NOUS VOUS COUVRIRONS DE FLEURS

Le savon de beauté Lux a un nouveau et merveilleux parfum. Voulez-vous nous aider à lui trouver un nom?

Bien sûr, il s'agit toujours du Lux dont vous appréciez la mousse de beauté riche et onctueuse, seulement il a maintenant un nouveau parfum à la fois suave et capiteux.

Vous trouverez le savon de beauté Lux sous emballage portant la mention "nouveau parfum". Essayez-le, offrez-vous ce Lux!...et cherchez-lui un nom qui lui convienne. Envoyez-nous votre suggestion: si nos juges trouvent que c'est le meilleur nom...ou l'un des meilleurs, nous vous remercierons en vous couvrant de fleurs (en un seul envoi) ou, si vous le préférez, en vous faisant parvenir un bouquet par semaine pendant un an.

Alors, allez-y! Demandez au savon de beauté Lux de vous aider à entretenir la beauté et l'éclat de votre teint,



laissez-vous envoûter par son nouveau et délicieux parfum et imaginez un nom pour ce parfum.

ENVOI DE FLEURS
C.P. 9220
Saint-Jean (Nouveau-Brunswick)

NOM

ADRESSE

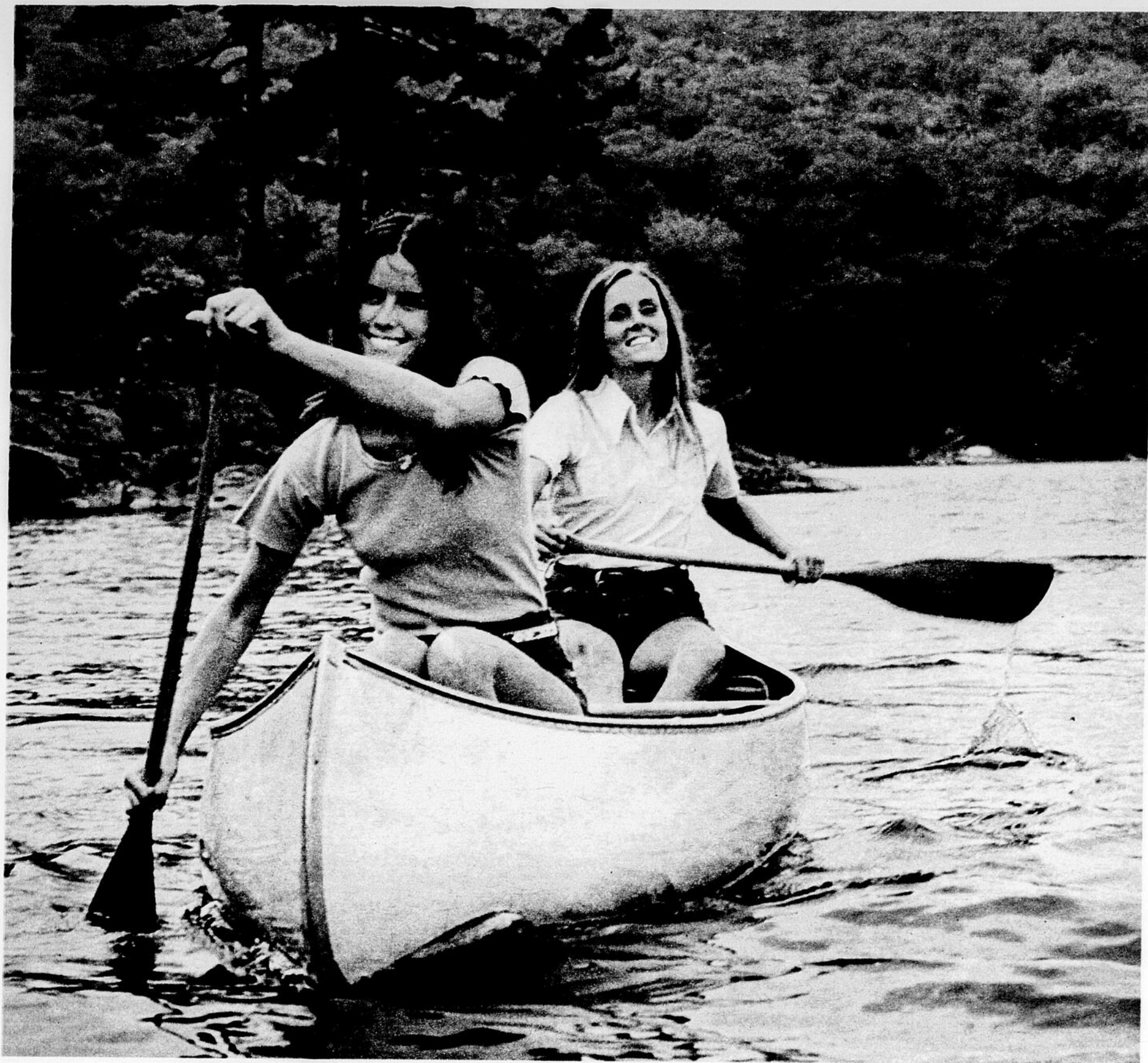
VILLE

PROVINCE

NOM SUGGÉRÉ

RÈGLES DU CONCOURS:

Les gagnants seront avertis par la poste après la date de fermeture du concours. Les participations devront être postées le 15 novembre 1973 au plus tard, le cachet de la poste faisant foi. La décision des juges est irrévocable et Lever Detergents n'entreprendra aucune correspondance avec les autres participants; les envois des participants ne seront pas retournés. Participez autant de fois que vous le désirez. Les participants n'ont droit qu'à un seul prix. Les gagnants recevront, au choix, un seul envoi de fleurs, ou un bouquet de fleurs par semaine pendant un an. Les juges choisiront les gagnants jusqu'à concurrence de \$5000. Ce concours est soumis aux lois fédérales, provinciales ou locales. Il est ouvert à toute personne résidant au Canada, exception faite des employés de Lever Detergents Limited, de ses filiales, de leurs agences de publicité et de l'organisme jugeant le concours. Tous les prix seront accordés tels que choisis par Lever Detergents Limited.



C'est plus gai ici qu'à la maison, non?

Quand on vous a proposé: "Prenons le canot pour rejoindre les copains sur l'autre rive du lac", vous n'avez pas dit: "non" en songeant que c'était le mauvais jour. Parce que vous savez qu'avec les tampons Tampax, tous les jours sont des *bons* jours.

Portés intérieurement, les tampons Tampax sont d'emploi facile. Modernes, efficaces, imperceptibles, ils vous protègent. Aucune serviette irritante. Ni épingles, ni ceinture gênante, ni odeur embarrassante.

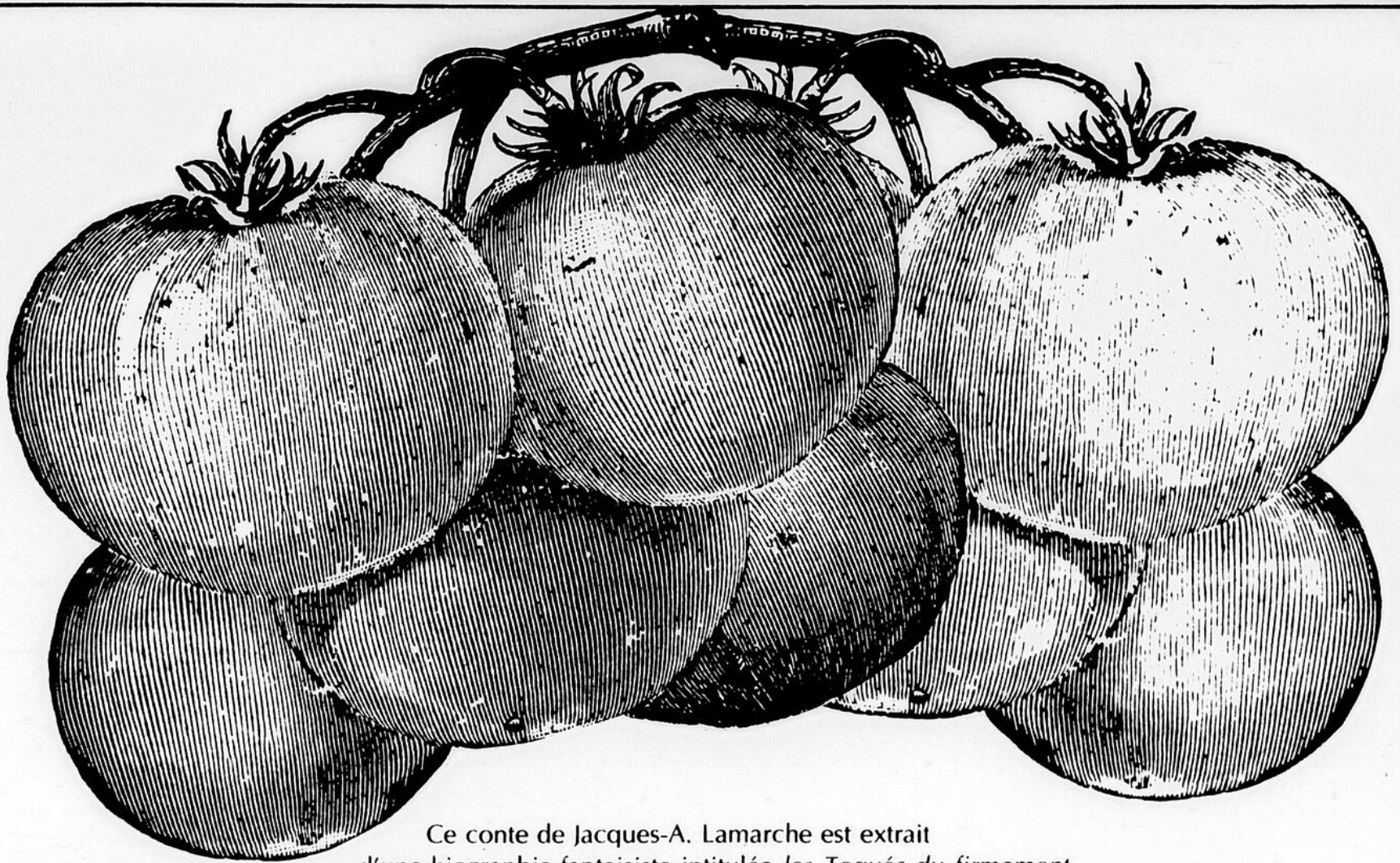
Aucun indice révélateur. Et, contrairement à d'autres applicateurs, l'étui-applicateur se jette dans la chasse d'eau.

Les tampons Tampax vous donnent cette protection sur laquelle vous pouvez compter. Pas surprenant que tant de jeunes filles actives et vivantes comme vous les choisissent. Et rien ne les retient à la maison un jour comme celui-là!

La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes

tampons
TAMPAX

FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR
CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONTARIO



Ce conte de Jacques-A. Lamarche est extrait
d'une biographie fantaisiste intitulée *les Toqués du firmament*
qui paraît cette semaine aux éditions de la Librairie Beauchemin.

Perspectives avait publié le premier conte de cet ouvrage,
le 30 janvier 1972, sous le titre *les Toqués du Firmament*.

La Rédaction

LE MIRACLE DES TOMATES

par Jacques-A. Lamarche

L'été rayonne de chaleur. Le soleil donne aux aiguilles de pin une vie plus tendre, aux feuilles des érables une couleur plus éblouissante. Le panache des ormes ombrage les sentiers silencieux de la forêt menant à l'Étoc. En haut du rocher qui surplombe le lac, les cèdres allongent leurs racines assoiffées. Elles perpétuent le miracle constant d'une croissance sauvage et haletante. En bas, au pied du lac, les saules inclinent leurs rameaux vers les nénuphars. Aucun souffle d'air ne trouble la sérénité des flots assoupis. Le soleil se mire dans l'eau et le mois d'août ouate le firmament.

La maison respire et dort pendant que ses habitants profitent des beaux jours d'un été trop éphémère. Ma femme cueille des framboises au suc rouge et capiteux. Les enfants sont étendus sur la plage à l'abri des rosiers qui fleurissent sous la fraîcheur de la nuit et la chaleur du jour. J'attends le cantonnier qui doit me livrer de la terre et des pierres pour une rocaille. Le camion de Jos Périard grince dans la côte et parvient au plateau de l'Étoc. La charge étendue près du jardin me réserve des heures de travail. Nous causons tranquillement sous un grand chêne ombrageant l'entrée du chemin.

— Votre créature a de beaux glaïeuls mais pas beaucoup de tomates. Le ketchup va se faire rare cet hiver.

— C'est mon premier essai.

— Pour être beaux, ils sont beaux vos glaïeuls mais ça ne nourrit pas la famille. Il n'y a pas de quoi se faire aveindre une caboure!

J'hésitai une, deux, cinq secondes, la bouche grande ouverte. Mon oreille avait bien entendu la phrase mais *aveindre une caboure* me déroutait. Le langage des hommes de mon pays n'a pas fini de m'étonner. De fait, tout le pays m'étonne depuis mon arrivée. Je conserve la naïveté de l'enfant devant le mystère et la beauté. Hier, c'était le givre dentelé sur les aiguilles de pin en novembre, la puissance du vent qui façonne les congères en janvier, la force de l'eau qui craquèle la glace en avril. Ce matin, c'est un petit silène aux ailes mordorées, un bijou de papillon presque diaphane; demain, ce sera un héron délicat qui viendra pêcher l'achigan au bord de la plage, un renardeau agile qui se fauilera entre les clôtures, un somptueux faisan qui traversera la route sans égard aux humains. Au pays de l'Étoc où je vis avec amour, l'enchantement fait partie du quotidien. L'enchanteur, aujourd'hui, c'est le cantonnier qui me dit sans explications: "Il n'y a pas de quoi se faire aveindre une caboure."

Mine de rien, moi le petit gars de Montréal perdu au bout du monde pittoresque de la baie de l'Ours, j'ai enchaîné en disant: "Vous avez bien raison." N'empêche que le lendemain, je demandais à l'hôtelier, qui connaît ses classiques:

— Si je me fais aveindre une caboure, qu'est-ce qui m'arrive?

— Tiens, tu as rencontré un Périard? Tu n'auras pas mal aux dents.

— Un Périard? Il y a des centaines de Périard dans le pays.

— Le Périard à la caboure, c'est Jos, le fils de Léo-Ernest qui vient de Paspébiac.

Jos Périard continuait à examiner mes tomates à l'Étoc pendant que je songeais à demander le prix du voyage de pierres et de terre.

— J'ai l'impression que vous auriez plus besoin de fumier que de terre. Vos plants de tomates sont fluets.

— C'est mon premier jardin. A Montréal, il y a plus d'asphalte que de terre; je me vois mal rue Sainte-Catherine repiquer des semis ou les rechausser de fumier.

— Vous devriez voir les tomates de ma créature, chez nous. J'ai compté vingt tomates sur un seul plant et on en avait déjà mangé.

— Avec les années, j'y arriverai.

— Ce n'est pas une question d'années mais une question de fumier! Je me rappelle la mère dans son temps, elle avait les plus belles tomates du canton de Hartwell et de Villeroy. Avec votre fichu de progrès, vous autres les gars de la ville, vous avez tout borlutonné.

Les gars de la ville qui ont tout borlutonné, c'est

Une vie d'action...

SI VOUS ÊTES CITOYEN CANADIEN OU SUJET BRITANNIQUE
AVEZ COMPLÉTÉ LA 11^{ÈME} ANNÉE

UNE TAILLE D'AU MOINS 5' 8"

BONNE CONDITION PHYSIQUE

ÊTES EN POSSESSION D'UN PERMIS DE CONDUIRE CANADIEN
CONDUITE EXEMPLAIRE

ET DÉSIREZ GAGNER UN SALAIRE DE \$7,600. PAR
ANNÉE DÈS L'ENGAGEMENT - SALAIRE INITIAL PLUS
ÉLEVÉ POUR LES GRADUÉS UNIVERSITAIRES



Veillez contacter le bureau
de la GRC le plus rapproché
ou écrire à:

LE COMMISSAIRE
GENDARMERIE ROYALE DU CANADA
OTTAWA, ONTARIO
K1A 0R2

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Comté _____ Province _____

P-1

gées, le temps de le dire. Comme le père était fin, il avait offert à la municipalité de Ripon de prendre le contrat des bécosses. Avec le temps, il eut aussi celui de Montpellier. Il ne chargeait rien aux résidents. Le mercredi, on attelait les chevaux, on allait faire le tour des bécosses des deux villages.

— On va retrouver nos tomates, disait le père qui ne perdait rien. Il en profitait, en chargeant les chaudières, pour réclamer les paniers vides des tomates vendues le dimanche.

— Vous comprenez? Le père ramenait ses paniers vides et puis, que le diable m'emporte, ses tomates aussi mais... les tomates digérées rendues dans les chaudières. Dans le fond du champ chez nous, ça ne sentait pas souvent le parfum. L'hiver passait, l'odeur aussi quand le vend du nord tournait. Au printemps, on chargeait le tombereau et on rapportait ça dans le jardin. Le progrès a tout détruit le système. Voyez vos tomates. Si seulement vous aviez des bécosses..."

Jos Périard parti, j'oubliai la conversation. Je ne songeai plus à son idée d'aller au rang de la Grande-Fourche, à l'automne. L'hiver recouvrit le jardin manqué. J'eus mes problèmes de fosse septique au jour de l'an. Le plombier vint réparer les tuyaux au printemps. Jos Périard revint à la surface en août l'année suivante.

— Tiens, votre créature a renoncé au jardin, cette année. Pas de tomates!

— Si.

— Elle a fait un jardin?

— Non.

Le brave homme ne comprenait pas. Chacun son tour hein? Sous ses yeux, à l'endroit même où nos pauvres maigrichonnes de tomates agonisaient l'année dernière, petits allinguins pâlots et verdâtres, j'avais transplanté de belles pruches dénichées aux chutes et des mélèzes dentelés venus des bords d'un ruisseau de Notre-Dame-de-la-Paix. J'avais semé du gazon, blotti des pierres et caché mes boutons de glaïeuls. Périard retira sa calebache de son bec, une vieille pipe toute brunie. Il me regarda droit dans les yeux.

— Vous en avez ou vous en avez pas de jardin?

— On n'a pas fait de jardin mais on a une cinquantaine de beaux pieds de tomates. On n'a pas fait de jardin: on a fait un miracle.

— Miracle, miracle?

— Venez voir les tomates de ma créature, joufflues, grassouillettes, dodues, appétissantes, tentantes, les tomates, j'entends!

— Où avez-vous acheté vos plants?

— Pas de plants: un miracle.

— Vous n'avez pas semé à la graine?

— Pas des graines semées: un miracle.

— Doucement. Les tomates peuvent pas pousser comme ça, par miracle!

— Si, elles ont poussé toutes seules, comme de belles grandes filles, c'est bien là le miracle. Notre-Dame-des-Tomates-de-Lamarche, priez pour nous! Un matin de juin, il n'y avait que du sable ici. Au mois d'août, vous voyez, cinquante pieds de magnifique tomates.

— Je sais que les gens de la ville sont menteurs; vous, vous les battez tous.

— Je vous jure qu'elles ont poussé toutes seules. Je n'ai fait que disposer les tuteurs et couper les nouvelles pousses. Je crois que la Grande Ourse qui vient lécher mes pins a transporté des graines célestes et les a déposées ici. Des graines géantes à la dimension du firmament.

— La Grande Ourse? Vous êtes pas canouiche, un peu?

Celle-là par exemple, je n'avais pas le temps de
Suite page 26



LE MIRACLE DES TOMATES

D'où viennent les rides?



Vous avez vu des photos de sol desséché...

Il ne serait pas ainsi s'il était bien irrigué.

Les rides se forment de la même façon que ces crevasses... par manque d'hydratation suffisante. Lorsque les cellules qui se trouvent sous l'épiderme se dessèchent, elles s'affaissent. Une ride apparaît sur la peau.

2nd Début efface les rides

Si vous pouviez trouver un moyen d'hydrater à nouveau ces cellules, vous verriez vos rides s'estomper et même disparaître. Eh bien, un tel moyen vous est offert! C'est la lotion 2nd Début, merveilleuse découverte dont la formule spéciale a fait ses preuves: oui, elle estompe les rides et les fait même disparaître! Comment est-ce possible? C'est grâce à la découverte par un groupe de chimistes européens de la substance principale de cette lotion: la substance CEF (facteur d'expansion cellulaire). CEF pénètre sous la peau, dans les cellules affaissées. Elle active le processus d'hydratation qui va en diminuant avec l'âge. Les rides disparaissent et la peau reprend une surface lisse et ferme.

2nd Début empêche les rides de se former

Si votre visage ne présente encore aucune ride, vous avez tout intérêt à utiliser 2nd Début. Car, en plus de faire disparaître les rides, cette lotion extraordinaire les empêche de se former. Appliquez donc 2nd Début sur votre visage et votre cou avant de vous maquiller. Pour avoir des lèvres lisses et douces, appliquez-la sur vos lèvres en même temps que sur le reste du corps. Et répétez aussi l'application le soir, au coucher.

La lotion 2nd Début est en vente dans les bonnes pharmacies et dans les grands magasins.



Autrefois, les rides, c'était pour la vie. Mais plus depuis 2nd Début.

POUR SOULAGER L'EXCÈS D'ACIDITÉ...

fiez-vous à la formule Di-Gel à double action.

Di-Gel est un antiacide efficace, conçu pour soulager les brûlements d'estomac causés par un excès d'acidité. Mais Di-Gel fait plus encore; parce que c'est deux médicaments dans un. Les comprimés à double action contiennent un ingrédient spécial, le Siméthicone, qui aide à disperser les gaz qui dilatent l'estomac, causent des ballonnements et créent une sensation désagréable de lourdeur. Une fois les gaz disparus, les antiacides peuvent agir encore plus vite. En liquide ou en comprimés.

DI-GEL



73 H3F

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

Une substance cicatrisante exclusive provoque la rétraction des hémorroïdes et la cicatrisation des tissus.

Un grand institut de recherche vient de mettre au point une substance cicatrisante sans pareille pour la rétraction des hémorroïdes, le soulagement de la démangeaison et la cicatrisation des tissus.

Cette substance ne fait pas qu'apaiser les douleurs locales; dans nombre de cas, on a pu observer une rétraction notable des hémorroïdes.

Mieux encore, l'effet cicatrisant du médicament s'est prolongé durant plusieurs mois.

Cette substance aux effets si bienfaisants se nomme la Bio-Dyne; elle aide rapidement à la cicatrisation des cellules et stimule la croissance des tissus nouveaux.

La Bio-Dyne se Présente sous forme d'onguent ou de suppositoires sous le nom de Préparation H et se vend dans toutes les bonnes pharmacies, accompagnée d'une garantie de remboursement.

Préparation H



LE MIRACLE DES TOMATES

courir au village en demandant le sens à mon hôtelier. Canouiche, ça va chercher le fond de terre de mon pays, du pays de Jos Périard. Il faut dire que je venais d'aller chercher des graines au fond du firmament. A mon tour, je regardai le cantonnier droit dans les yeux.

— Je ne suis pas canouiche. Qu'est-ce que je ne suis pas quand je suis canouiche?

— Un gars qui parle et que personne ne comprend.

— Bon. Je ne suis vraiment pas canouiche parce que les miracles, ça se comprend. Fatima, Lourdes, Notre-Dame-du-Cap, Sainte-Anne-de-Beaupré, le frère André, l'Oratoire, les patates de Rigaud, les tomates de Lamarche, ce sont des miracles que tout le monde comprend.

— Je pense que vous avez raison. Vos tomates ont l'allure de celles de mon père autrefois. Vous êtes allé chercher du fumier chez mon cousin?

— Jamais de la vie.

Le cantonnier m'écoutait d'une oreille distraite; il examinait mon jardin de tomates.

— C'est votre puisard et votre fosse septique, là, à côté?

— Oui.

— Les tuyaux viennent de la maison?

— Oui.

— Peut-être ben qu'ils auraient gelé cet hiver?

— Oui.

— Peut-être ben que vous en auriez éventré un bout?

— Oui.

De oui en oui, Jos Périard commençait à "décocrisser" mon miracle, comme dirait Claude Jasmin.

— Vous n'auriez pas mangé des tomates, cet hiver?

— Ma foi oui.

— Il n'y a pas de foi, pas de miracle. C'est pas la Grande Ourse, c'est votre digestion.

— Ma digestion?

— Votre miracle, c'est le même que mon père qui avait le contrat des bécosses. Les gens achetaient nos tomates, le dimanche. Ils les mangeaient mais les grains de tomates, ça ne se digère pas, ça ne se décompose pas, ça passe tout le long du côlon et tout le long des tuyaux. Quand vos tuyaux sont éventrés, les graines ne vont pas dans le puisard mais dans la terre bien engraisée. Pourquoi que papa ramassait les chaudières des bécosses: il récupérait ses tomates!

— Alors, ce n'est pas un vrai miracle?

— Pas pour le fils à Léo-Ernest Périard en tout cas. J'ai vidé assez de chaudières à bécosses dans ma jeunesse pour connaître la différence entre un miracle et de la merde. Oh! pardon!

— Non, non, c'est le mot. Dommage pour mon miracle!

— Peut-être ben que les gens de la ville vont y croire à votre miracle si vous ne parlez pas du puisard et des tuyaux crevés. Moi, je vous aurais ben fourni des pierres pour bâtir un petit oratoire miraculeux, peut-être ben une chapelle de pèlerinage. Ça ferait du travail pour les gens du pays et des piasses pour vous.

— J'aimais mieux mon miracle que des piastres.

— Ça paierait pas le diable mes voyages de terre, votre miracle.

— Je pourrais vous payer en tomates miraculeuses.

— Notre-Dame-des-Tomates-de-Lamarche, payez pour nous!

J'ai payé mon cantonnier en argent et j'ai mangé mes tomates. Pas toutes, pas toutes. J'en ai gardé pour les touristes de la baie. Ils ont eu l'air d'y croire, par politesse. Les tomates étaient belles et gratuites. Les touristes partis, les plants enlevés, le sable ratissé, j'ai examiné mes tuyaux et choisi l'endroit exact où j'entaille au printemps prochain... si j'avais besoin de tomates. ●

*Enfant, vous naviguiez
avec Barberousse
et vous voliez avec le Baron Rouge.
Adolescent, vous sortiez vainqueur
d'Indianapolis.*

*Il y a une couple d'années,
vous partiez à la conquête
de la lune avec l'équipage
de l'Apollo 11.*



*Il est temps de revenir sur terre.
La nouvelle Matador '74
est une réalité à votre portée.*

Il est vrai qu'une nouvelle voiture peut vous donner des sensations fortes, des impressions d'aventures, mais la Matador y ajoute quelque chose: de la grâce et de l'élégance dans la manoeuvre. Elle vous offre aussi le Programme de Protection de l'Acheteur d'American Motors. Si quoi que ce soit ne va pas dans votre nouvelle Matador durant les douze premiers mois, ou 12.000 milles, selon la première éventualité, et qu'American Motors en soit responsable, la réparation sera faite gratuitement.

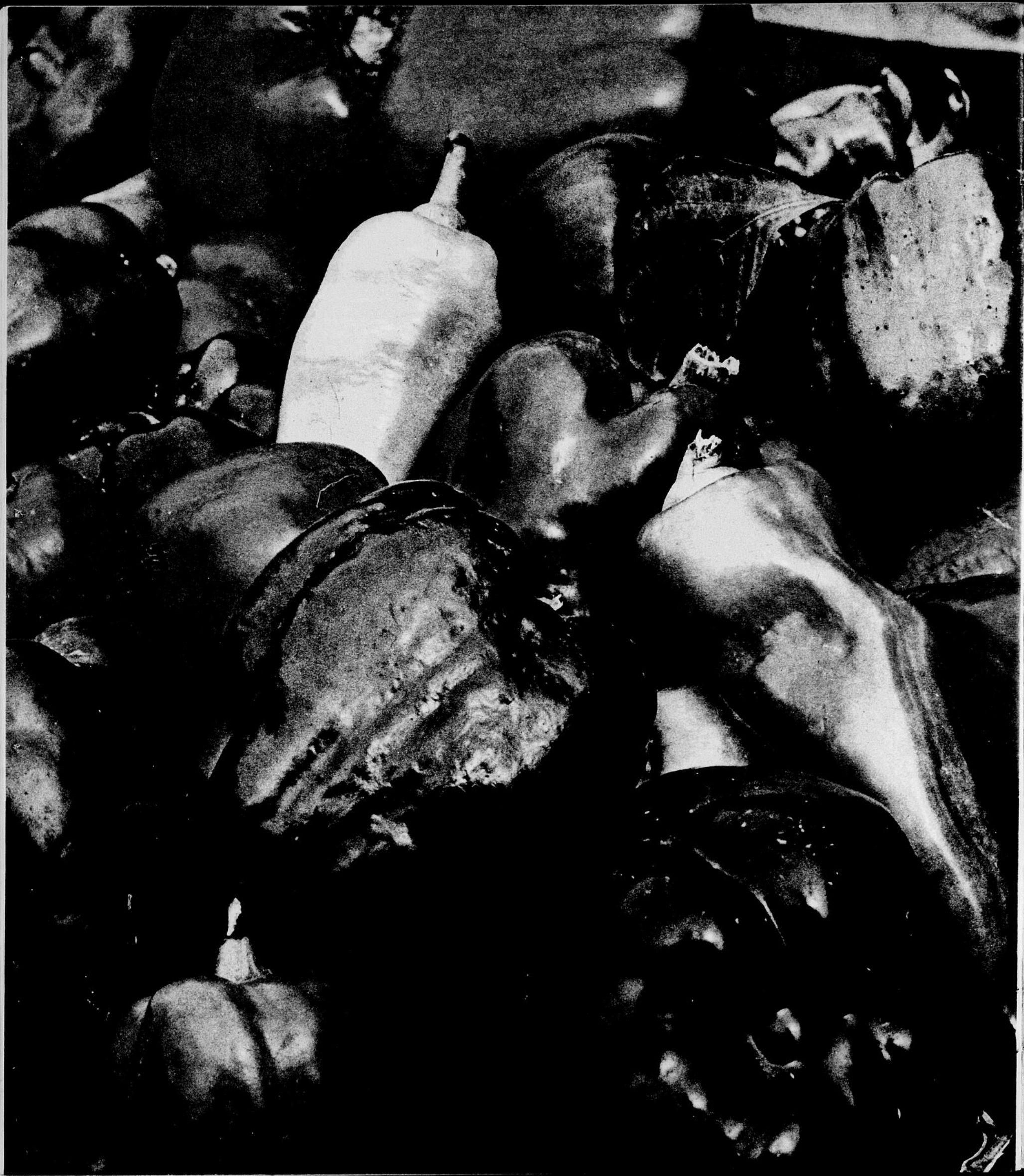
Faites l'essai de la Matador '74 chez le concessionnaire American Motors le plus près de chez vous.

Hâtez-vous. Au moins une fois dans sa vie, chacun a droit à une aventure comme la Matador.

Matador American Motors

Nous les garantissons mieux parce que nous les construisons mieux.

La voiture illustrée est le coupé Matador "X" 1974. Certaines pièces d'équipement illustrées sont livrables moyennant supplément.



L
tan
pas
cul
qu'
ceu
son
bea
les
C
con
exc
à c
rep
C
des
Pro

Cha
ma
Cha
mo
qu'
tre
con
le
Ajo
sur
30
Reti
pim
½
mer
le p
qu'
sorb

P
M
6
Z
M

Cha
qu'
poè
mij
vent
soit
lant
soya
lang
petit
jusq
com

Il n'
Mai

Les piments doux, que nous apprécions tant en Amérique du Nord, ne sont même pas des cousins éloignés des piments forts cultivés surtout en Orient. Mais parce qu'ils ont beaucoup moins de piquant que ceux-là, il ne faudrait pas croire qu'ils sont fades. Ils apportent, au contraire, beaucoup de saveur aux plats auxquels on les ajoute.

On ne les utilise pas uniquement comme condiment, toutefois. Ils sont un excellent légume. A eux seuls, ils suffisent à donner une couleur appétissante à un repas.

On trouve présentement sur le marché des piments aussi dodus que magnifiques. Profitez-en.

RIZ AUX LÉGUMES

- 3 cuil. à table de beurre
- 1 tasse de riz à longs grains, non précuit et non prétraité
- 2 tasses de consommé
- ½ cuil. à thé de sel assaisonné
- ½ tasse de piment vert haché
- ½ de tasse de carottes râpées (utiliser une râpe moyenne)
- ½ de tasse de persil finement haché
- ¼ de tasse d'échalotes finement hachées
- ½ tasse de consommé

Chauffer le four à 350°. Avoir sous la main un plat à cuire de 1½ pinte.

Chauffer le beurre dans une casserole moyenne. Y cuire le riz, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau doré. Le mettre dans le plat à cuire. Mettre 2 tasses de consommé dans la casserole utilisée pour le riz et le chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le sel assaisonné et verser le tout sur le riz. Couvrir le plat et cuire au four 30 minutes.

Retirer le plat du four et ajouter, au riz, le piment, les carottes, le persil, l'échalote et ½ tasse de consommé. Brasser délicatement, à la fourchette. Couvrir de nouveau le plat et cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé tout le liquide. (6 portions)

PIMENTS DOUX A L'ORIENTALE

- 1 boîte de 10 onces de bouillon de boeuf ou de consommé
- 6 piments verts moyens, en morceaux de 1 pouce carré
- 2 cuil. à thé de fécule de maïs
- 1 cuil. à table de sauce soya

Chauffer le bouillon ou le consommé jusqu'au point d'ébullition, dans une grande poêle épaisse. Ajouter le piment et laisser mijoter, à découvert et en brassant souvent, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre mais encore un peu croustillant. Mêler la fécule de maïs et la sauce, soya, dans un petit bol; ajouter le mélange à la préparation bouillante, petit à petit et en brassant constamment. Cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et comme transparente. (6 portions)

SUCCOTASH

- 4 gros épis de maïs
- 1 livre de haricots verts
- 3 tranches de bacon, en bouchées
- 1 tasse de piment vert haché
- Approximativement 1 cuil. à thé de sel
- 1 pincée de poivre

Passer un couteau le long des épis de maïs pour couper le sommet des grains. Ensuite, avec le dos du couteau, frotter les épis pour bien extraire toute la pulpe et le lait des grains. Couper les haricots en bouts de 1 pouce.

Faire cuire les bouchées de bacon, dans une petite poêle épaisse, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les garder chaudes, dans la poêle.

Cuire les haricots 5 minutes, à l'eau bouillante salée. Ajouter la pulpe et le lait du maïs ainsi que le piment vert et continuer la cuisson 5 minutes ou juste assez pour que les haricots soient tendres. Egoutter. Ajouter aux légumes les bouchées de bacon et leur graisse de cuisson, le sel et le poivre. Mêler délicatement, à la fourchette, et servir immédiatement. (6 portions)

BOEUF ET CHOU RELEVÉS

- 2 cuil. à table de beurre
- 1 chou moyen, déchiqueté
- 1 oignon, haché
- 1 piment vert, haché
- 1 boîte de 12 onces de boeuf de conserve épicé (corned beef)
- 1 boîte de 10 onces de soupe aux tomates
- ½ tasse d'eau
- 2 cuil. à thé de sel
- 1 cuil. à table de poudre de piment rouge (chili powder)

Chauffer le beurre dans une grande poêle épaisse. Y cuire le chou, l'oignon et le piment vert 3 minutes, à feu moyen et en brassant. Couvrir, régler le feu au plus bas et cuire 5 minutes. Mettre dans un plat à cuire de 2 pintes.

Couper le boeuf en 6 tranches épaisses et disposer ces dernières sur les légumes. Mêler la soupe, l'eau, le sel et la poudre de piment rouge dans la poêle déjà utilisée pour les légumes et chauffer jusqu'à ébullition. Verser le tout sur la préparation. Couvrir le plat et cuire au four 20 minutes. (3 ou 6 portions)

IL S'AGIT DES DOUX!

SOUPE AU CHOU-FLEUR

- 1 chou-fleur moyen, défait en bouquets
- 2 carottes, tranchées
- ½ de tasse de beurre
- 5 cuil. à table de farine
- 1 boîte de 10 onces de consommé
- 4 tasses de liquide (eau de cuisson des légumes et eau)
- 1 piment vert moyen, en dés
- 1½ cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à thé de sucre
- 2 jaunes d'oeufs, légèrement battus

Cuire séparément, à l'eau bouillante légèrement salée, le chou-fleur et les carottes jusqu'à ce que ces légumes soient tendres mais encore un peu croustillants. Egoutter et conserver l'eau de cuisson.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Saupoudrer de la farine et bien mêler. Retirer du feu et ajouter le consommé. Ajouter suffisamment d'eau bouillante à l'eau de cuisson des légumes pour obtenir 4 tasses de liquide et verser le tout dans la casserole, en brassant. Continuer la cuisson, à feu vif et en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Ajouter le piment vert, le sel, le poivre et le sucre. Baisser le feu et laisser mijoter 3 minutes.

Ajouter aux jaunes d'oeufs environ 1 tasse de la préparation bien chaude, petit à petit et en brassant constamment. Remettre le tout dans la casserole, en brassant constamment. Ajouter le chou-fleur et les carottes et cuire doucement, en brassant, pendant 2 minutes. Servir immédiatement. (6 portions)

SALADE DE FROMAGE ET DE BACON

- La moitié d'une pomme de laitue iceberg
- 1 tasse de cheddar fort, râpé
- ½ tasse de piment vert haché
- Sel et poivre
- 3 tranches de bacon, en dés
- 2 cuil. à table de jus de citron

Déchirer les feuilles de laitue, dans un bol. Ajouter le fromage et le piment et mêler délicatement. Saler et poivrer légèrement. Faire frire le bacon, dans une petite poêle épaisse, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer du feu et ajouter le jus de citron, en brassant. Verser le tout, encore chaud, sur la salade et mêler délicatement. Servir immédiatement. (4 portions)

PIMENTS FARCIS

- 6 piments verts moyens
- ¾ de livre de boeuf haché
- 2 cuil. à table d'oignon finement haché
- 1 oeuf
- ⅓ de tasse d'eau
- ⅓ de tasse de riz précuit
- ¾ de cuil. à thé de sel
- ⅛ de cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1 boîte de 7½ onces de sauce tomate
- 1½ cuil. à thé de sucre
- ¼ de cuil. à thé de sel
- ⅛ de cuil. à thé de poivre
- ⅛ de cuil. à thé de sel d'ail
- ⅛ de cuil. à thé de feuilles de basilic séchées
- Eau

Chauffer le four à 325°. Avoir sous la main un plat à cuire suffisamment grand pour qu'on puisse y mettre les piments côte à côte en les espaçant un peu.

Enlever une tranche sur le dessus de chaque piment et le vider, c'est-à-dire enlever les graines et les petites membranes à l'intérieur.

Mettre les piments dans un grand bol et les couvrir d'eau bouillante. Couvrir et laisser reposer 5 minutes. Egoutter les piments et les mettre dans le plat à cuire.

Bien mêler le boeuf haché, l'oignon, l'oeuf, ⅓ de tasse d'eau, le riz, ¾ de cuil. à thé de sel, ⅛ de cuil. à thé de poivre et la sauce Worcestershire. Farcir les piments du mélange.

Mêler la sauce tomate, le sucre, ¼ de cuil. à thé de sel, ⅛ de cuil. à thé de poivre, le sel d'ail et le basilic. Remplir à moitié d'eau la boîte vide de sauce tomate; pencher la boîte de côté et d'autre pour la bien rincer et ajouter l'eau à la sauce tomate, en mêlant bien. Napper chaque piment de 1 cuil. à table de la sauce tomate; verser ce qui en reste dans le plat, autour des piments. Couvrir le plat de papier d'aluminium et cuire au four 1½ heure ou jusqu'à ce que les piments soient très tendres et la viande bien cuite. (3 portions de 2 piments chacune) ●

Opération Jeunesse avec les "Put-Ons" de Yardley

MOUSSE POT O'FACE

Pour une peau radieuse
et vermeille
Un maquillage léger,
une douce merveille

EYELINER-GEL POT O'LID

Pour un regard expressif
et rayonnant
Une ligne subtile,
un gel séduisant

MOUSSE POT O'BLUSH

Pour un visage resplendissant
de jeunesse
Une larme de rosé,
la couleur de l'ivresse



POT O'GLOSS

Pour des lèvres et des ongles
qui brillent
La teinte moirée
d'un vernis qui scintille

POT O'SHADOW
Pour rendre troublantes
les paupières
Un fard séduisant,
une touche de mystère

Une sensation
de jeunesse...
avec les "Put-Ons" de

Yardley

gouvernement



Front de beu

Réunis en séance extraordinaire à Berne, en Suisse, les ministres des Finances du monde occidental ont signé un accord qui met fin à la crise monétaire internationale. Malgré les dévaluations successives du dollar et de la livre sterling et les révaluations du franc, du mark et du yen, l'économie n'avait pas retrouvé son équilibre et la situation trouble menaçait de plonger le monde dans une crise semblable à celle des années 30.

L'accord de Berne sonne le glas du Fonds Monétaire International (le F.M.I.) qui est remplacé par le F.B.I., le Front de Beu International. Comme l'avaient laissé présager la plupart des économistes et chroniqueurs financiers, les pays se sont entendus pour adopter le Beu comme devise internationale.

L'appellation de la nouvelle devise fit l'objet des principales discussions de Berne. C'est au Canada que revient l'honneur d'avoir proposé le compromis. Les Américains s'étaient amenés à Berne avec la ferme intention de faire adopter le nom de *Golden Steer* pour la nouvelle devise. Les Anglais préconisaient le mot *Ox* et les Français, *Aloyau*. Raymond Carneau, le ministre des Finances du Québec qu'Ottawa n'avait pas invité à la conférence, y arriva subrepticement le deuxième jour et fit sursauter John Turner en lui criant à l'oreille le traditionnel: "Beu..." Tous les délégués s'emparèrent du mot et l'adoptèrent à l'unanimité, y compris Turner pris par surprise une deuxième fois.

L'adoption du nouvel étalon ne modifie guère le système monétaire international mais elle entraîne de profondes répercussions dans la vie quotidienne. Depuis minuit hier, toutes les boucheries sont fermées et gardées par des agents armés de mitraillettes. Il faudra plusieurs jours avant que les stocks de beu ne soient transférés dans les chambres fortes de la Banque du Canada. Même chose aux

Etats-Unis où de longs convois ont commencé d'acheminer le beu vers Fort Knox où les travaux de réfrigération des chambres fortes sont déjà avancés.

Les banques à charte qu'on avait presentées ont également entrepris de transformer leurs chambres fortes en chambres froides. Ce sont les petits commerçants qui seront les plus durement touchés. Ils devront mettre au rancart leurs coffres-forts et les remplacer par des congélateurs fermés à double tour. La compagnie Brink's s'attend à commencer le transport régulier des beus d'ici à une semaine.

Plusieurs problèmes restent à résoudre avant que le beu ne devienne monnaie courante. La Banque du Canada n'a pas encore annoncé dans quelles coupures, par exemple, le beu sera mis en circulation. Les financiers sont d'avis que les tranches de beu seront à peu près les suivantes: la tranche d'un pouce dans la ronde équivalant à peu près à l'ancien billet de cinq dollars, la tranche de deux pouces valant à peu près l'ancien \$10 et le filet mignon, \$50. Le beu haché remplacera la petite monnaie.

Sur le marché des changes, ce matin, l'once d'or était cotée à deux T-Bones.

Marcel Pépín, le président de la C.S.N., a lancé un appel urgent aux gouvernants pour qu'ils gèlent immédiatement les comptes d'épargne. "Les petits épargnants, a-t-il dit, seront tentés de manger toutes leurs économies dès que les banques ou les caisses les auront changées en beu." Le Premier ministre Trudeau a répliqué qu'il n'y avait rien à craindre, les classes défavorisées ayant depuis longtemps oublié le goût du beu.

Après la déclaration officielle du F.B.I., la Chine a immédiatement accusé les pays occidentaux de mettre la charrue devant les beus. Malgré sa relative prospérité, en effet, la Chine fera maintenant figure de parente pauvre auprès de son voisin, l'Inde, où le diable est aux vaches, sacrebeu!

Finis les ongles

brisés, fendillés
ébréchés et déchaussés!

"Hard as Nails" de Sally Hansen aide à raffermir vos ongles et à prévenir les ébréchures. Appliqué comme un poli à ongles, il recouvre vos ongles d'une couche protectrice favorisant leur croissance et leur beauté naturelle. Offert en 23 teintes à la mode.

Sally Hansen
HARD as NAILS

Le produit à ongles
le plus vendu au Canada.

MAL DE DENT

Enrayez la douleur rapidement—
et pour longtemps! Faites comme
des millions de gens. Ne souffrez
plus: employez Ora-jel. Vous
appliquez: soulagement
instantané!

ora-jel

La semaine prochaine



De la poupée d'argile
signée Vadim
à Catherine Deneuve,
reportage de
Paquerette Villeneuve.
De plus: chevaux
à la piscine; les moulins
à vent du Québec;
une bombe
dans le Richelieu, et
genèse des
voyages organisés.

PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Guy Gilbert
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier



Actual size:
9 7/8" X 12 1/2"

POUR LE RETOUR
A L'ECOLE

OFFRE
D'ATLAS
MONDIAL

Valeur
régulière
\$12.95

\$**4.50**
SEULEMENT

Achetez un stylo-bille
Sheaffer pour seulement
\$1.00 et obtenez ce
qu'aucun autre stylo-bille
peut offrir. Vous recevrez
un coupon offrant un
fameux Atlas Imperial de
Rand-McNally valant
\$12.95 pour seulement
\$4.50. Plus de 300 pages
de cartes en couleurs,
images, tables. Référence
rapide sur l'histoire, la
religion, l'espace, etc.
Superbe relieure à
couverture rigide. Offre
d'une durée limitée
seulement.

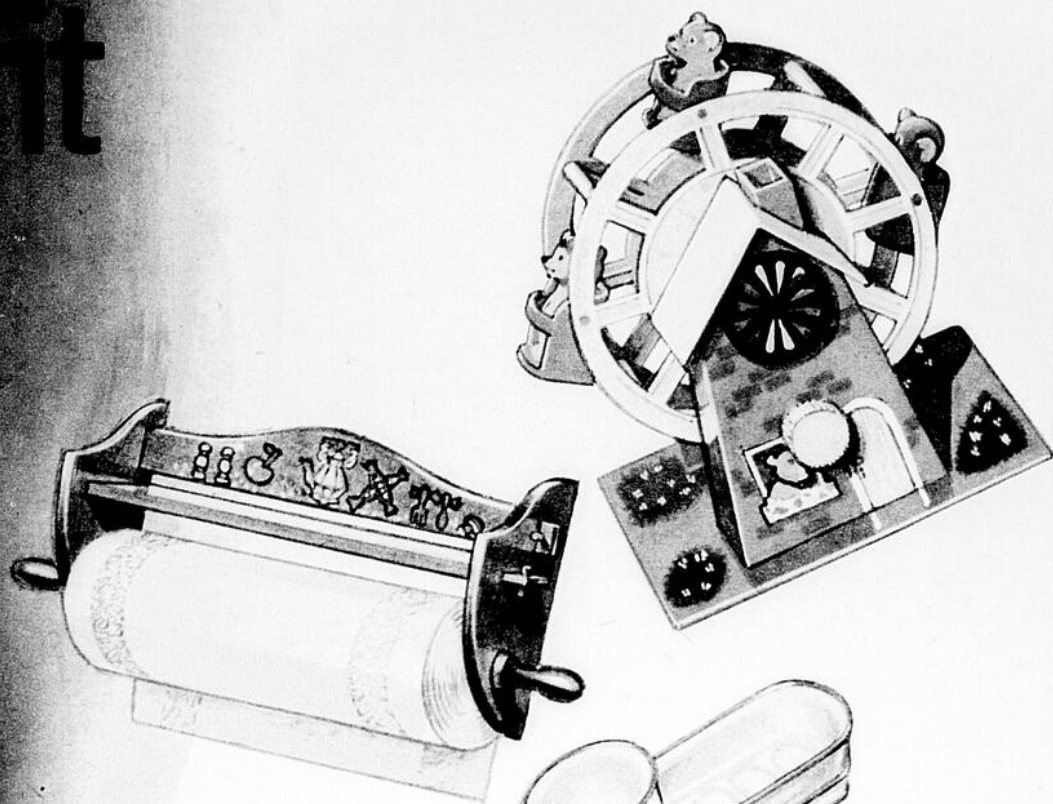
\$**100**
people's
PEN
ballpoint

BY
SHEAFFER

Sheaffer Pen Company, Goderich, Ont.,
Une division de **lextron** Canada Ltée.

**RIEN À DÉBOURSER
ARTICLES FACILES
À VENDRE
FORTE COMMISSION**

**AUCUNE EXPÉRIENCE
NÉCESSAIRE**



GRATIS

Pour recevoir gratuitement ce superbe catalogue entièrement illustré en couleurs
POSTEZ-NOUS CE COUPON

Je désire gagner de l'argent en vendant vos nouveautés. S.V.P. m'expédier sans obligation le catalogue et toutes les explications sur la manière de vendre.

**CARTES ET NOUVEAUTÉS
OLYMPIA LTÉE**
640, rue Cathcart, Suite 201
Montréal 111, Québec

NOM

ADRESSE

VILLE COMTÉ CODE POSTAL