

LE SOLEIL LE MAGAZINE
Perspectives

Semaine du 2 octobre 1982 / Vol. 24 No 40

**DIS-MOI QUEL EST
TON PARFUM...**

**ANNIE QUI PLEURE
ANNIE QUI RIT**



**LADDY, JEAN, YVON
ET JEAN-PIERRE**

ENTRE VEDETTES, PARLONS...CHEVAL



■ PAR LILIANNE LACROIX

Autour de Laddy, les trois hommes parlaient boutique; on discutait entraînement, poulinières, conformation, blessures. De temps à autre, on laissait glisser la conversation sur un autre terrain commun, celui du spectacle.

L'arrivée de Jean-Pierre Ferland ne semblait guère avoir amélioré le caractère un peu timide de Laddy qui, encadré de ses deux propriétaires, Jean Lapointe et Yvon Deschamps, avait surtout l'air de vouloir retourner à la tranquillité de son box et manifestait ses intentions de façon évidente.

Jean-Pierre n'avait pourtant rien à voir avec l'humeur un peu pointilleuse de Laddy. Celui-ci agissait comme à l'ordinaire, comme tout bon cheval de courses se comporte sûrement quand on dérange son train-train quotidien. Les grands champions, c'est comme les grandes stars, ç'a bien droit à ses caprices. Après tout, entre vedettes, on peut se comprendre!

Quelques semaines plus tôt, Lapointe et Deschamps s'étaient, encore une fois, prêtés à une séance de photos avec l'orgueil de leur écurie.

—Laddy, c'est notre premier, notre champion, le père de la lignée, avait expliqué Deschamps. De plus, c'est lui qui, avec ses bourses, a payé tous les autres.

—Laddy, c'est un peu comme une première chanson à succès, avait renchéri Lapointe. On aura toujours un petit faible pour lui. C'est le pionnier.

Indifférent à l'admiration de ses deux propriétaires, Laddy piaffait tandis que Jean tentait, sans trop de succès, de le calmer: « Souris donc un peu, Laddy! Après tout, tu as les deux plus grands comiques du Québec auprès de toi. »

Même si Laddy avait un peu terni leur réputation de comiques la pre-

PHOTOS JEAN GOUPIL

mière fois en ne trouvant rien de drôle à cette séance de photos, Lapointe et Deschamps l'avaient encore choisi pour poser en compagnie de Jean-Pierre, un peu comme des parents qui éliraient leur rejeton préféré.

—Laddy fut notre premier poulain, lance Jean.

—Ce fut aussi notre premier et notre dernier tuyau, rétorque Yvon en riant.

Parce qu'ils avaient envie de resserrer les liens d'amitié qui les unissaient en y ajoutant un petit côté affaires, Lapointe et Deschamps ont acheté le poulain ensemble, à l'encan. Il avait alors coûté 10000\$.

—Il en vaut maintenant 150000, disent-ils fièrement. Un cheval qui a couru à Meadowlands (N.Y.) en



1,54,2, ça ne se trouve pas à tous les coins de rue. C'est lui qui nous a donné nos plus grandes émotions, à Meadowlands et à Blue Bonnets, quand il a enlevé le Grand Prix d'été. Il était septième ou huitième et il est venu gagner par huit longueurs. Quand tu te dis que c'est ton cheval à toi qui s'en vient, c'est une sensation incroyable.

Pourtant, au moment de s'associer, Deschamps et Lapointe avaient une conception différente face au monde des courses. Ils l'ont encore.

—Moi, c'est le plaisir, explique Deschamps. Lui, c'est les affaires.

S'il avait entendu cette phrase, Jean-Pierre, lui, aurait pu expliquer son implication dans le monde des chevaux en poursuivant: «Moi, c'est l'amour des chevaux.»

Mais Jean-Pierre n'a pas de che-



Toute une nouvelle!



Player's Extra Légère.

Toujours le bon goût Player's.



vaux de courses. Il n'a pas non plus de chevaux à 150 000\$. Il en a seulement quelques-uns, à sa ferme, qui lui servent de compagnons, d'amis. A moins que ce ne soit le contraire. Comme il dit: «Je puis passer des heures à manger avec eux, à leur parler, à les apprivoiser. C'est ce qui me les rend si chers.»

Jean-Pierre n'a pas payé ses juments plus de 1 000\$; pourtant il ne les échangerait pas pour tout l'or du monde.

Cette attirance pour les chevaux, les trois hommes l'ont ressentie très jeunes.

—J'ai toujours eu envie d'être près des chevaux, avoue Yvon Deschamps. J'ai même passé deux ans comme palefrenier dans une ferme de Côte-Vertu. Puis, à un moment donné, le travail a pris le dessus et j'ai laissé tomber. J'ai tout oublié cela jusqu'à ce qu'on m'offre un rôle de métis dans un film western. Je n'avais pas lu le scénario, mais je me suis mis en tête que j'aurais sûrement à monter et j'ai pris des cours de Guy Brissette qui devait par la suite devenir notre associé, à Jean et à moi. Un jour, Guy a eu envie d'un peu d'argent au lieu des rubans décernés aux amateurs et je l'ai suivi dans le monde des courses.



Voyons un peu. Une entrée de fromage et ensuite de la viande et des légumes? Ou plutôt, les légumes, puis ensuite la viande et le fromage?



Les chiens aiment la variété. C'est pourquoi les boîtes de Croque-saveur de Milk-Bone contiennent une variété de six saveurs différentes: viande, fromage, foie, légumes, os et lait. Chaque jour, offrez une collation Croque-saveur de Milk-Bone à votre chien. C'est un goûter qui ne lui coupera pas l'appétit.



—J'aime bien les bêtes, explique Jean Lapointe, mais ce qui m'a toujours attiré, ce sont les paris. Dans le temps, je demeurais à Québec. J'avais 15 ans, une blonde, dont l'oncle était propriétaire de chevaux. Un jour, j'ai ramassé mes économies et j'ai tout mis sur le n° 5, Balmoral. Je savais qu'il cassait souvent, mais je l'aimais bien et j'ai tout parié sur lui. Il m'a rapporté 63,70\$. Depuis, ça m'a coûté beaucoup plus cher que cela.

Jean-Pierre Ferland, lui, parle des chevaux comme s'ils étaient de vieux amis, des compagnons de toujours: «De tous les animaux domestiques, le cheval demeure le plus sauvage. Mais c'est un compagnon de jeu idéal, toujours disposé à vous accompagner. Pas besoin de l'appeler deux semaines à l'avance, de prendre rendez-vous, de vérifier s'il est disponible de 5 à 6. Ce n'est pas comme un partenaire de tennis. Le cheval, lui, est toujours disponible. L'important, pourtant, ce n'est pas le sport, c'est le cheval comme individu.»

Avec le temps, les trois hommes se sont assagis.

—J'aime encore parier mais je n'aime pas les gros paris, avoue Jean Lapointe. Je sais qu'à une piste de courses ou dans un casino l'argent n'a plus de valeur pour moi. Alors je me contrôle. Il n'est pas question que cela affecte ma famille. Ce qui m'intéresse le plus maintenant, c'est de monter une belle et grosse écurie. Avec Laddy, Dutch Yankee, Matador, on est bien parti. On en a bien 16 ou 17 maintenant. Et puis, ça me donne l'occasion de voir Yvon. On s'appelle. On se place.

—J'adore les courses-écoles, mais je ne vais presque jamais aux courses, explique Yvon. Je n'ai jamais vraiment parié. Ça ne m'intéresse pas. Mais ce qui m'excite maintenant, c'est de voir grandir les poulains, les voir se développer. Il y a toujours des hauts et des bas, mais c'est tout de même merveilleux.

Avoir une ferme et des chevaux, on a tous rêvé de cela. Tranquillement, on va s'y installer. C'est ainsi que j'envisage la retraite, à la ferme avec des chevaux... et les deux petites qui iront monter de temps à autre, poursuit-il avec un regard indulgent sur ses deux filles.

—Je me suis déjà cassé une jambe devant le monde, alors que j'essayais de faire mon fin, avoue Jean-Pierre en riant. J'étais un peu «baveux» lorsque j'étais plus jeune, mais les chevaux, ça vous forme le caractère. Pas question d'éclat avec eux. Une tape, un coup de pied, ça ne se fait pas. Pour former le caractère, il n'y a rien comme cela. Maintenant, ce qui me plairait le plus, ce serait de former une petite race québécoise. Mais ça aussi, ça demande du temps et de la patience. Et un peu de chance pour trouver les étalons. De toute façon ça prend des générations. Alors il faut savoir attendre.

Autour de Laddy, les trois hommes continuaient encore à discuter.

Lapointe racontait maintenant ses expériences de conducteur:

«Quand la barrière décolle, ça fait une tapage d'enfer et puis, ça va tellement vite... Mais après tout, j'ai toujours une fiche parfaite: jamais encore je n'ai dépassé un autre cheval...»

Yvon et Jean-Pierre riaient.

«J'ai apporté une dizaine de piastres, a lancé Jean-Pierre, juste avant que le groupe ne se dirige vers le club-house pour y finir la soirée. Je compte bien en ressortir avec quelques centaines.»

J'ignore toujours si Jean-Pierre est reparti les poches bourrées d'argent mais, dans le fond, j'ai l'impression qu'il s'en foutait royalement.

Après tout, il savait bien que dès son retour à la ferme, Fer-à-Pitons serait là à l'attendre. Comme d'habitude, il pourrait lui piquer une jassette. Comme d'habitude, Fer-à-Pitons écouterait... ●

Guy Fournier

PERTE D'INTÉRÊT

Si, comme nous l'avons vu la semaine dernière, le cours du dollar est la responsabilité du gouverneur de la Banque du Canada, c'est au ministre des Finances qu'il appartient de fixer le taux d'escompte. Il relaie ensuite l'information à la Banque centrale, qui la diffuse le jeudi.

Lorsqu'on décida de rajuster le taux d'intérêt toutes les semaines, il fallut trouver le moyen d'y arriver par une méthode qui puisse garantir intégrité et confidentialité. Plusieurs personnes contribuèrent à mettre au point le système, mais on le doit surtout au Premier ministre Pierre Elliott Trudeau, qui s'inspira d'Ivan Pavlov, célèbre médecin russe et Prix Nobel de physiologie et de médecine en 1904. Comme Pavlov utilisa un chien pour démontrer sa thèse des réflexes conditionnés, c'est d'un chien dont on se sert aussi pour fixer le taux d'escompte, celui de l'ex-ministre des Finances, Allen MacEachen. Il était normal d'utiliser le chien de celui qui fut le chien de garde des finances publiques. Le chien de MacEachen, un caniche Royal (Royal Poodle), illustre bien les deux mères patries de notre pays, cette race canine étant présumément d'origine française et la taille de celui de MacEachen étant qualifiée de «royale» par les éleveurs.

Son chien fut placé dans une cage devenue le centre d'intérêt de son bureau, si on peut dire. Il s'agit d'une cage assez semblable à celles qu'on utilise habituellement pour les chiens. La structure est en pin de Colombie et le treillis métallique a été fabriqué en Ontario. On retrouve dans la cage des matériaux des 10 provinces pour symboliser l'unité du pays. C'est du Québec, par exemple, que provient le tiroir métallique qui sert à recueillir les excréments de l'animal.

Un distributeur automatique de biscuits est fixé à la paroi intérieure de la cage. Il est parfaitement opaque et il est impossible de voir le nombre de biscuits qu'il recèle encore. A minuit et une minute, le jeudi matin, le ministre des Finances lui-même, en présence du président du Conseil du Trésor et d'un vétérinaire choisi au hasard

parmi la profession, ouvre le distributeur et y dépose 25 biscuits de 100 grammes chacun, pesés officiellement par un inspecteur de Consommation & Corporations Canada, service de la répression des fraudes. S'il veut un biscuit, le caniche doit faire, dans le sens des aiguilles d'une montre, 115 fois le tour de sa cage, soit un tour pour chaque année de la Confédération canadienne. Au 115e tour, le distributeur s'ouvre automatiquement et rejette un biscuit de 100 grammes. A minuit moins une minute, le mercredi soir, le ministre des Finances ouvre le distributeur, en extrait les biscuits encore intacts et sort de la cage les morceaux qui n'ont pas été mangés. Ils sont pesés au Service des poids et mesures. Lors de ma visite chez le ministre des Finances, le lendemain, jeudi, le caniche ayant, dans la semaine, mangé 14 biscuits ainsi que 74 grammes du quinzième, le taux d'escompte fut établi à 14,26. Le distributeur ne contenant que 25 biscuits, en aucun cas le taux d'escompte ne pourrait dépasser 25%.

Comment expliquer la hausse record du taux d'escompte en 1981? Le caniche de MacEachen se montra beaucoup plus intelligent que prévu et, surtout, plus énergique: il apprit vite comment faire tomber un biscuit. Les premiers mois, il ne cessa de tourner, si bien qu'il réussit à manger jusqu'à 20 biscuits et plus par semaine. Aujourd'hui, il a perdu beaucoup d'intérêt et la longue durée de son séjour en cage a affecté son humeur: il est de plus en plus morose et irascible et il y a tout lieu de croire que sa consommation de biscuits diminuera encore.

Est-il permis d'espérer une baisse importante du taux d'escompte? Oui, si le parti conservateur est porté au pouvoir. John Crosbie, de Terre-Neuve, serait nommé encore une fois ministre des Finances et il possède un bouledogue, chien moins intelligent qu'un caniche, plus lourd et moins mobile. Il ne réussirait jamais à manger plus de neuf à 10 biscuits par semaine. Il n'est pas interdit de croire non plus que depuis le temps qu'il tourne en rond le chien de MacEachen finisse par crever. Au plus fort du taux d'escompte, l'an dernier, la rumeur avait même couru que son chien était mort. Hélas! tel n'était pas le cas... ●

Je frise, tu boucles, elle ondule...

Toni pour toutes les fêtes
Vous avez des cheveux teints, difficiles à friser ou normaux et voulez un type de boucles très particulier?

Utilisez Toni! Votre tête aura alors l'allure de votre choix.

Toni a mis au point trois solutions personnelles qui contrôlent l'intensité des boucles et qui respectent aussi votre type de cheveux.

Choisissez d'abord, selon vos cheveux, le type de boucles que vous désirez. Servez-vous ensuite du tableau ci-dessous et déterminez la solution qui vous convient.

Vous trouverez toutes les instructions nécessaires dans la boîte. Simples et sûres, les permanentes Toni ont fait leurs preuves.

Maintenant, à vous de jouer. Faites-en à votre fête... frisée, bouclée ou ondulée.

Les permanentes personnelles

cheveux teints?

cheveux normaux?

cheveux difficiles à friser?

Pour plus de corps

Pour des ondulations légères

Pour des cheveux frisés

EMPLOYER	pni Douce	PENDANT 10 MIN.	EMPLOYER	pni Ordinaire	PENDANT 10 MIN.	EMPLOYER	pni Super	PENDANT 10 MIN.
EMPLOYER	pni Douce	PENDANT 20 MIN.	EMPLOYER	pni Ordinaire	PENDANT 20 MIN.	EMPLOYER	pni Super	PENDANT 20 MIN.
EMPLOYER	pni Douce	PENDANT 45 MIN.	EMPLOYER	pni Ordinaire	PENDANT 45 MIN.	EMPLOYER	pni Super	PENDANT 45 MIN.

Vous dites?

Ceux qui nous font rire ou pleurer

Jamais il n'y a eu autant de téléromans à notre télévision. Comment travaillent-ils à nous émouvoir, tous ces auteurs de feuilletons? J'ai poursuivi ma petite enquête, commencée la semaine dernière auprès de Réal Giguère, Georges Dor et Gérard Tassé.

Guy Fournier est aussi fantaisiste dans sa méthode que le sont ses textes. Pour écrire *Peau de banane*, il renonce trois jours de suite, chaque semaine, à s'habiller le matin. Car s'il s'habille, il ne peut s'empêcher de sortir et ça devient une



journée où il n'écrit pas. Il travaille en djellaba. Il refuse de répondre au téléphone et n'appelle lui-même que pour prendre ses messages. Il écrit à la main tout en buvant beaucoup d'eau Perrier. Et pendant ces trois jours, il préfère être seul, sans présence féminine. Car le fait d'écrire, avoue-t-il, lui donne le goût de faire l'amour. Si jamais il livre un texte en retard, on devinera pourquoi!

Pour la première fois depuis la mort de son mari, **Mia Riddez** travaille en collaboration. Pour écrire *Terre humaine*, elle a choisi elle-même de s'associer à **Dominique Drouin**, sociologue qu'elle retrouve chaque lundi dans un studio de Radio-Canada à Montréal en compagnie de l'équipe de production. Puis Mia retourne chez elle à Rawdon où les deux femmes décident du partage du travail: chacune s'attribue un certain nombre de scènes à écrire. Mia se vante d'une discipline «folle»: elle n'attend pas l'inspiration, elle la provoque. Elle travaille à son téléroman cinq jours par semaine. Debout à 6 heures, elle se contente de café et de toasts, fait une demi-heure d'exercices suivis d'une douche glacée avant de s'installer à son bureau avec vue sur le lac. Elle écrit à la main sans relâche de 8 h 30 à 12 h 30 (ses meilleures heures) puis corrige (beaucoup) jusqu'à 14 heures. Elle ne fume pas, ne boit pas. Ensuite, elle dicte à sa secrétaire. «Après, il faut que je bouge; je pars en tournée, je vais aux renseignements, me documenter au sujet de ce que j'écris.» Elle se couche à 10 heures tous les soirs.



10 heures le soir,
et pas encore un seul
Croque-saveur de
Milk-Bone.



Les chiens aussi aiment la variété. C'est pourquoi les boîtes de Croque-saveur de Milk-Bone contiennent une variété de six saveurs différentes: viande, fromage, foie, légumes, os et lait. Chaque jour, offrez une collation Croque-saveur de Milk-Bone à votre chien. C'est un goûter qui ne lui coupera pas l'appétit.

L'auteur de *Monsieur le Ministre*, **Solange Chaput-Rolland**, a également une «collaboratrice au scénario» qui est Michèle Bazin. Pour elle, ce sont les jours et les heures qui précèdent la rédaction, alors qu'elle cherche ses idées, qui l'épuisent. «J'ai un trac fou; je me réveille en sueur, la nuit.» Mais quand ça sort, c'est d'une foulée: sa concentration est si complète que la maison pourrait s'effondrer autour d'elle qu'elle n'entendrait rien. Elle pourrait écrire dans une gare, ça ne la dérangerait pas. Elle travaille de préférence dans son atelier, chez elle au lac Marois, où elle fait jouer de la musique classique «pour déclencher le phénomène de l'écriture». Elle le fait en deux séances: de 9 heures à 11 h 30, puis de 14 h à 18 heures, sur l'une de ses trois machines électriques. Elle est très spartiate: elle ne plus ne fume ni ne boit. C'est d'un premier jet: elle ne réécrit jamais ce qui est fait.

La pizza de mes rêves

Je prédis que ce sera la prochaine coqueluche en restauration: la pizza cuite au four chauffé au bois. Le mouvement est déjà amorcé. A l'heure où les restaurateurs crient



famine, on se bouscule en effet à la porte de la **Pizzaiolle**, coin Hutchison et Laurier, à Outremont. Et pendant que ses instigateurs songent à faire souche à Laval et sur la Rive-Sud, un concurrent doit ouvrir une pizzeria semblable rue Prince-Arthur, cet automne.

L'idée n'était quand même pas nouvelle: il suffisait de retourner à la source, en Italie, où les pizzas sont cuites dans ces fours de briques chauffés au bois placé dans le four même, sous les pizzas, ce qui assure une chaleur intense de 800° et une cuisson plus rapide et sèche. Il en sort donc une pâte plus croustillante et un produit plus savoureux que les pizzas molles, épaisses et caoutchouteuses issues des fours de métal chauffés à l'électricité utilisés partout ailleurs. De plus, la pâte est apprêtée sur plaque de marbre réfrigérée.

Bizarrement, ce ne sont pas des Italiens mais des Québécois pure laine (dont un ex-futur architecte, **Daniel Noiseux**, juste à côté du four sur la photo) qui ont lancé cette Pizzaiolle où l'on trouve 25 sortes de pizzas dont la plus en demande est la Margherita (palourdes, ail et fromage). Il y a aussi d'admirables génoises et autres sublimes pâtisseries au dessert.

Rêves de maire

Nos maires ne rêvent pas plus en couleur qu'il ne faut. J'aurais cru qu'au fil de leurs voyages à l'étranger, ils auraient imaginé en ramener le Pont des Soupirs pour remplacer le pont Duplessis, ou le Bois de Boulogne à la place du Parc Lafontaine. Ils sont bien plus pragmatiques qu'on ne le pense. Sauf, peut-être, le maire **Guy Descary** qui m'a confié qu'il rêve de voir à Lachine une rue de boutiques élégantes qui aurait l'allure du Faubourg Saint-Honoré à Paris. Il voudrait bien donner à sa ville un peu plus de cachet vieil-européen. Il y a bien, aussi, le maire **Paul Trépanier** de Granby, qui, avec son oeil d'architecte, souhaiterait pour sa ville la Plaza Mayor de Madrid ou la place Navonne de Rome. De façon plus pratique, il veut installer des aires piétonnières

comme celles qu'il a vues autour de la cathédrale de Strasbourg ou dans le centre ville de Munich.

Ce sont ces mêmes rues piétonnières de Munich qui ont le plus impressionné le maire d'Anjou **Jean Corbeil**. Mais il convoite aussi la douceur de vivre de San Francisco (ça, c'est vraiment une chimère quand on a des raffineries à la place du pont Golden Gate) ou l'intensité culturelle d'Angers, ville à laquelle Anjou est jumelée. **Marcel Robidas**, de Longueuil, m'a avoué



qu'il laisse courir son imagination et qu'il verrait fort bien dans sa ville de grands boulevards aussi bien agencés que ceux qu'il a admirés à Leningrad et à Nancy. Et si **Jacques O'Brady** de Sherbrooke souhaite voir sa ville vieillir afin qu'elle acquière le charme historique de ses aînées, **Gilles Beaudoin** de Trois-Rivières a rapporté de Tours l'image de rues historiques refaites et de vieux édifices rénovés. Et il veut implanter comme là-bas, au lieu des H.L.M. en hauteur et tout équipées que l'on construit ici, des maisonnettes avec jardins que leurs proprios finissent eux-mêmes.

Quant aux rêves de **Jean Drapeau**, j'ai craint de manquer d'espace... ●

■ PAR
**ANDRÉ
ROBERT**



PARTICIPEZ À L'EXTRAORDINAIRE AVENTURE DES CANADIENS AU MONT EVEREST!



En septembre prochain, 16 Canadiens intrépides tenteront d'atteindre le plus haut sommet du monde, en coupant par une toute nouvelle route, jamais conquise et particulièrement périlleuse: le pilier Sud.

Pour vous aider à comprendre et à suivre activement cette Expédition, nous avons préparé une affiche contenant des renseignements fascinants sur...

- l'histoire des expéditions au mont Everest
- l'entraînement des alpinistes et la planification de l'Expédition 82
- les 16 alpinistes chevronnés qui font partie de l'Expédition
- le pilier Sud
- la première diffusion par satellite d'une ascension au mont Everest.

Vous pourrez même noter les événements importants de l'Expédition sur le carnet de bord!

Cette affiche officielle, c'est aussi une excellente façon d'appuyer financièrement l'Expédition.

L'Expédition canadienne au Mont Everest commanditée par Air Canada



Grande affiche en couleurs de 20 po sur 40 (71,2 cm sur 101,6), mesure 6 1/2 po sur 10 (16,5 cm sur 25,4) lorsque repliée.

Commandez donc la vôtre dès aujourd'hui.
Et participez à cette Expédition historique!

URGENT!

Faites-moi vite parvenir ___ exemplaire(s) de l'affiche officielle de l'Expédition canadienne 1982 au mont Everest, à 4,50\$ chacune, plus 60¢ pour les frais de poste et de manutention. (Résidents du Québec, ajoutez 9% de taxe de vente: 4,91\$ plus 60¢.)

Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Province _____ Code postal _____

Envoyez votre chèque à:
CanEverEx Inc.
1801, av. McGill College
Bureau 530
Montréal (Québec) H3A 1W3

DIS-MOI QUEL EST TON PARFUM, JE TE DIRAI QUI TU ES

■ PAR MIREILLE LEMELIN

«Et il perçut ce parfum âpre et délicat, le parfum de sa peau qui, à l'heure de la joie, devenait enivrant comme celui de la tubéreuse et un fouet terrible au désir.»

d'Annunzio

De tous les sens, l'odorat, le moins connu, est celui qui réveille en nous le plus d'émotions profondes. Et le parfum influence bénéfiquement ces émotions et les instincts secrets qui les provoquent.

Savoir se parfumer relève du grand art. Choisir une essence qui s'allie à votre peau, se marie à votre odeur pour en sublimer la sensualité profonde canalise les désirs et devient un grand événement auquel on est intronisé après maintes tentatives plus ou moins fructueuses.

En fait il en est d'un parfum comme d'un vêtement ou d'une parure. Il doit convenir à votre style, votre allure, vos goûts. Mais il y a plus. Il doit aussi se conjuguer à la texture de votre peau, à la complexion de votre teint, aux rythmes de vos acti-

vités mêmes.

Vous le savez déjà. Certaines odeurs convenant divinement aux blondes se décomposent chimiquement sur une peau de brune. L'heure même influe sur les effluves. Comme il y a des femmes de jour et des femmes du soir, il y a aussi des essences diurnes et nocturnes... et la robe du soir ne s'accommode pas d'un parfum conçu pour un sport de plein air.

C'est pourquoi la femme raffinée (et l'on range de plus en plus de Québécoises sous ce vocable) se choisit deux parfums d'été et deux d'hiver (jour-soir). Car on ne porte pas avec les lainages ce que l'on respire avec les soieries. Et les fraîches cotonnades appellent une note parfumée différente de celle qu'exigent les fourrures.

Un bon parfum se choisit donc en fonction de son humeur, de sa tenue vestimentaire, de sa personnalité... et même de ses habitudes alimentaires, nous le verrons plus loin. Et une fois toutes ces notions prises en considération, il reste encore le dosage.

JARDINS PLANTUREUX, JARDINS FLEURIS

Car l'homme préfère de beaucoup être capturé, disons captivé par le mystère diffus d'un parfum subtil et secret que de se sentir happé à distance par les brutaux effluves d'une lourde essence orientale qui fait appel à ses instincts primitifs, rend l'homme semblable à la bête et bien souvent le fait mourir!

Il faut savoir être fleur et non jardin maraîcher.

Voilà pourquoi se parfumer est un art qui remonte à la nuit des temps, alors que les hommes et les femmes, pour être agréables aux

dieux, s'enduisaient le corps de substances odorantes et en faisaient brûler en hommage, pour attirer sur eux la faveur des tout-puissants!

Les buts n'ont pas tellement changé. On se parfume encore pour plaire. Être agréable non seulement à toucher, mais aussi à humer. Pour combler en somme les cinq sens des dieux que nous nous sommes choisis en 1982.

...Et un peu pour nous aussi. Cet effluve, en accord avec ce que l'on est, est le symbole d'une harmonie intérieure presque palpable. Une petite stimulation aussi dans l'accomplissement des gestes de notre quotidien. Une instigation même, à

certaines heures, à faire des choses plus audacieuses, plus doucement folles, plus passionnées.

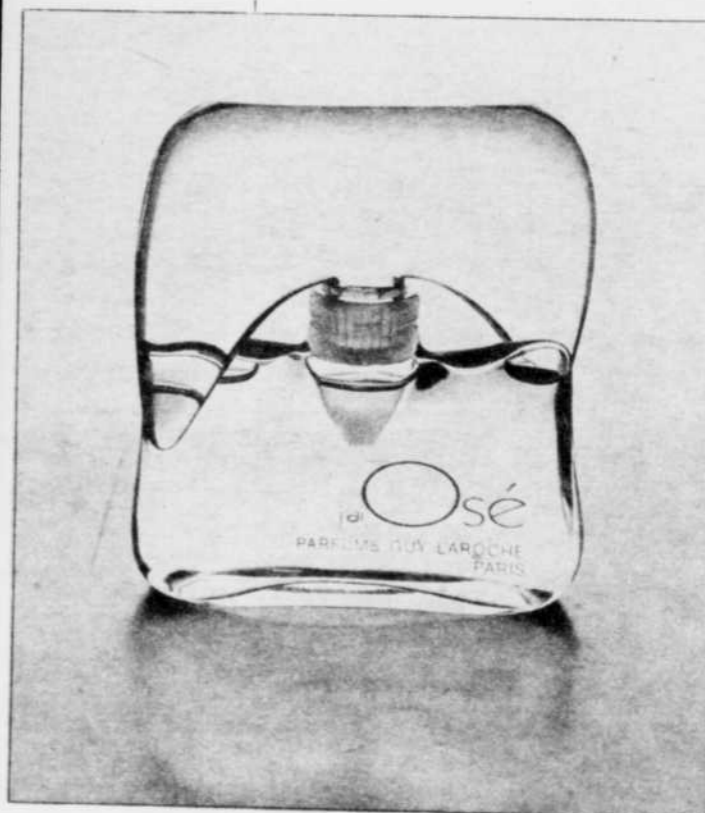
DIS-MOI QUELLE EST TON HUMEUR, JE TE DIRAI COMMENT TE PARFUMER

Dynamique

Azzaro: jacinthe, tubéreuse, gardénia; Casanova: coriandre, camomille.

Sportive

Eau d'Hermès: citron, menthe fraîche, chèvrefeuille; Chanel no 5: jonquille, aubépine, muguet.



Intellectuelle

Cabocharde de Grès: encens du Liban, santal, jasmin; Magie Noire: cèdre, rose de Bulgarie, épices.

Romantique

Bal à Versailles: jasmin, acacias, fleurs d'oranger; Anais-Anais: iris de Florence, cèdre de Californie, vétiver.

Passionnée

Opium: opoponax, myrrhe, rose de Bulgarie; Yendi: jasmin, bergamote, coriandre.

Nomade

Fidgi: iris de Florence, Ylang-ylang, jasmin; J'ai Osé: épices d'Orient, ambre, jasmin.

Créatrice

Harmonie: jasmin, mimosa, épices; Pavlova: jacinthe, rose, jasmin.

Sophistiquée

First: cassis, narcisse, rose de Turquie; Dior-Dior: iris, mousse de chène, jasmin.

Charmeuse

Molinarde: jonquille de Provence, jasmin, framboise; Chanel no 19: jasmin, rose, muguet.

«Too much»

Rive Gauche: gardénia, chèvrefeuille, vétiver; Quartz: patchouli de Singapour, rose d'Orient, iris.

Très «cool»

Symbiose: muguet, jasmin, jacinthe; Mystère: genièvre, benjoin, magnolia.

Très «in»

Calandre: jasmin, roses hespéridées, produits de synthèse; Chama-de: jacinthe, lilas, vétiver.



Beauté

DIS-MOI QUEL EST TON SIGNE, JE TE DIRAI COMMENT TE PARFUMER

Bélier

Arpège de Lanvin, pour lui permettre de jouer sur toute la gamme de sa confiance en elle-même. Muguet sauvage, seringia, chèvrefeuille.

Taureau

d'Yves Saint-Laurent, Opium, pour sa sensualité conquérante. Opopanax, myrrhe, rose.

Gémeaux

Joy de Jean Patou l'aide à regrouper ses énergies pour moins se disperser. Jasmin, rose, bois précieux.

Cancer

Madame de Rochas. Discret, tendre, élégant comme elle.

Lion

Infini de Caron. Il n'y a aucune limite pour le Lion. Tout lui est possible.

Vierge

Grain de Sable de Nicky de Verfaille. Il solidifie sa perspicacité et sa logique. Jacinthe, jasmin, rose de mai.

Verseau

Diorella pour les avant-gardistes un peu fantasques. Vétiver, patchouli, citron de Sicile.

Poissons

Cabocharde de Grès. Son bois de santal, son encens du Liban, son jasmin de Grasse combattent son lymphatisme et son indécision et favorisent son imagination.

Sagittaire

Nahéma de Guerlain. Fleurs et fruits mêlés. Passion retenue sur des arrière-plans de candeur.

Capricorne

Magie Noire de Lancôme. Son goût de l'au-delà s'y trouve satisfait. Patchouli, cèdre et ambre.

Balance

Oscar de la Renta. Jasmin, Ylang-ylang, genêts. Il lui apporte un désir d'initiative et souligne sa féminité.

Scorpion

Shalimar de Guerlain. Il entretient le climat de passion dans lequel elle se complait. Vanille, balsamine, ambre gris.





LES NOUVEAUTÉS DE LA SAISON

MAGIE NOIRE

Un superbe atomiseur-sac dans sa pochette de velours, qui vous donne l'envie de vous parfumer à toute heure du jour, pour exhiber un objet aussi ravissant. Mince et plat, il se glisse dans le sac ou la poche subrepticement.

FIDGI

Bâton gel de la forme exacte d'un rouge à lèvres pour renouveler l'art de se parfumer. A 3000 mètres d'altitude, une touche de féminité au moment de l'extase... surtout quand vous êtes deux pour la savourer.

CASANOVA

En édition de luxe pour femmes. Jasmin d'Égypte, miel, cardamome. Il a été conçu pour la femme infidèle! Si on se fie aux statistiques et aux confidences reçues récemment, il sera sûrement le parfum le

plus porté en Amérique cette année!

RIVE GAUCHE DE SAINT-LAURENT

Ravissant petit flacon-sac en atomiseur. Rayures argent et noir sur fond d'azur. Un plus. Il est rechargeable. Idéal pour la voyageuse moderne.

EAU DE GRÈS

Trois nouveaux formats d'eau de toilette. Une eau fraîche et légèrement fleurie, créée pour la sportive et la femme active.

ANAI-ANAI

Autre vapo-sac. Rechargeable aussi. De forme tubulaire argentée. On retrouve dans la fragrance les fleurs qui n'apparaissent plus sur le contenant.

FIDJI

Il faut y revenir. Son nouvel atomiseur régulier d'eau de toilette est une petite oeuvre d'art design avec sa laque noire cerclée d'or. Son ton

opaque protège la fragrance de la lumière et de la chaleur, deux ennemis mortels des parfums.

GAULOISE DE MOLYNEUX

La forme de son contenant rappelle, de loin, un ravissant briquet féminin en opaline blanche. On ne dit pas s'il a été conçu pour se marier avec les vapeurs du tabac brun. Il est à base de noix de muscade de Sumatra, d'opoponax d'Iran et d'ylang-ylang de l'île Bourbon. Il s'adresse à la femme affranchie qui a le clin d'oeil complice et un rythme accéléré de vie. Gauloise est lancé en extrait et eau de Cologne.

EAU DE COLOGNE D'HERMÈS

Fragrance unisexe pour tous ceux et celles qui aiment les sports en pleine nature. Fraîche, tonique et raffinée. Ses notes: mandarine, églantine et écorce de bouleau. Elle redonne vivacité et tonus à la peau échauffée par l'exercice. La ligne comprend: gel / douche / shampooing; déodorant; savon de toilette.

LES PARFUMS DE 9 DE NOS PLUS SÉDUISANTES FEMMES DE CARRIÈRE



JOHANNE DE BRABANT

Dior-Dior, comme il se doit lorsque l'on est vice-présidente exécutive de Christian Dior Canada. Une fragrance qui a tout l'éclat, l'élégance et le chic que l'emploi pré-suppose. Cancer.



Beauté



JANINE BARIL-LEFRANÇOIS

P.d.g. de Periodica: Silence de Jacomo. Le nom même du parfum colle à son image. Sagittaire.

HÉLÈNE LETENDRE

Porte-parole du public à «La parole est à vous» à CFTM. Amazone d'Hermès, jour. L'indépendance, tempérée par Opium d'Yves Saint-Laurent, soir. La chaleur passionnée. Un bien beau mélange. Cancer. Quel ascendant!



ANNE-MARIE PIRAN

Directeur des services radio et télévision de l'agence de publicité Mc Laren: Chloé de Lagerfeld. La vivacité, l'esprit, le charme. C'était fait pour elle. Vierge.



JUDITH PARÉ

Intervieweuse et chroniqueuse. Anais-Anais de Cacharel, jour. Tendresse, douceur, fraîcheur. Pavlova, soir. Romantisme et amour de la danse. On se décrit par son parfum. Sagittaire.



ANDRÉE PELTIER

Chargée des relations avec la presse à Terre des hommes. Coriandre de Couturier. Du boisé, des épices, pas de fleurs. Un parfum sans concession, presque masculin. Vierge.



ANDRÉE LACHAPELLE

Comédienne de carrière. Fidji de Guy Laroche. Toute l'ardeur, l'exotisme, le charme des îles servis à la moderne. Scorpion.



SUZANNE MONANGE

Directeur des relations publiques pour la Ligue de sécurité du Québec. Un Poissons a besoin d'eau comme il se doit.



LIZETTE GERVAIS

Coordonnatrice du Secrétariat à l'adoption. Joy de Jean Patou. Générosité et sérénité apportées par un très fort concentré de roses et de jasmin. Tout ça baigné dans la joie. Le portrait même de Lizette. Gémeaux. ●

Offrez-vous ce luxe, cinq parfums de Paris pour \$ 14⁹⁵ seulement.

Decouvrez les subtiles senteurs de cinq parfums français renommés pour \$14.95 seulement, plus \$2.00 pour frais d'envoi et de manutention. Chacun de ces 5 PARFUMS DE PARIS évoque tout ce qu'aime la femme d'aujourd'hui: désinvolture, chic, fraîcheur juvénile.

Ces subtils parfums, venus directement de France, ne sont pas en vente dans les magasins. Faites-vous plaisir, ou offrez à une amie un petit cadeau de Paris. Commandez le vôtre aujourd'hui même.

PARFUMS EXCLUSIFS, C. P. 877, Station "K",
Toronto, Ontario M4P 2H2 (416) 487-0737
Comptez de 4 à 6 semaines
pour la livraison



Flacons miniatures
de 1/3 d'once.

OFFRE DE PARFUMS EXCLUSIFS

Envoyez ce coupon accompagné d'un chèque, mandat postal ou numéro de carte de crédit à l'adresse ci-dessus.

Veuillez m'envoyer une boîte de 5 PARFUMS DE PARIS à \$14.95 plus \$2.00 pour affranchissement postal et frais d'envoi. Les résidents d'Ontario doivent ajouter 7% pour la taxe de vente.

Commandez deux boîtes ou plus et économisez!

Veuillez m'envoyer _____ boîtes de 5 PARFUMS DE PARIS à \$11.95 plus \$2.00 pour affranchissement postal et frais d'envoi.

Veuillez trouver ci-inclus mon chèque/mandat postal pour

\$ _____
Chargez à ma carte _____ VISA _____ MASTERCARD

Numero de carte _____

Date d'expiration _____

Nom _____

Adresse _____ App _____

Ville _____ Prov _____

Code postal _____ Telephone _____

STEVE GARVEY
**LE MONSIEUR AMÉRIQUE
 DU BASEBALL**

■ PAR RÉJEAN TREMBLAY

La belle gueule! La gueule la plus parfaite du baseball! Et en plus, ça se passe à Los Angeles, au stade des Dodgers, à cinq minutes de Hollywood.

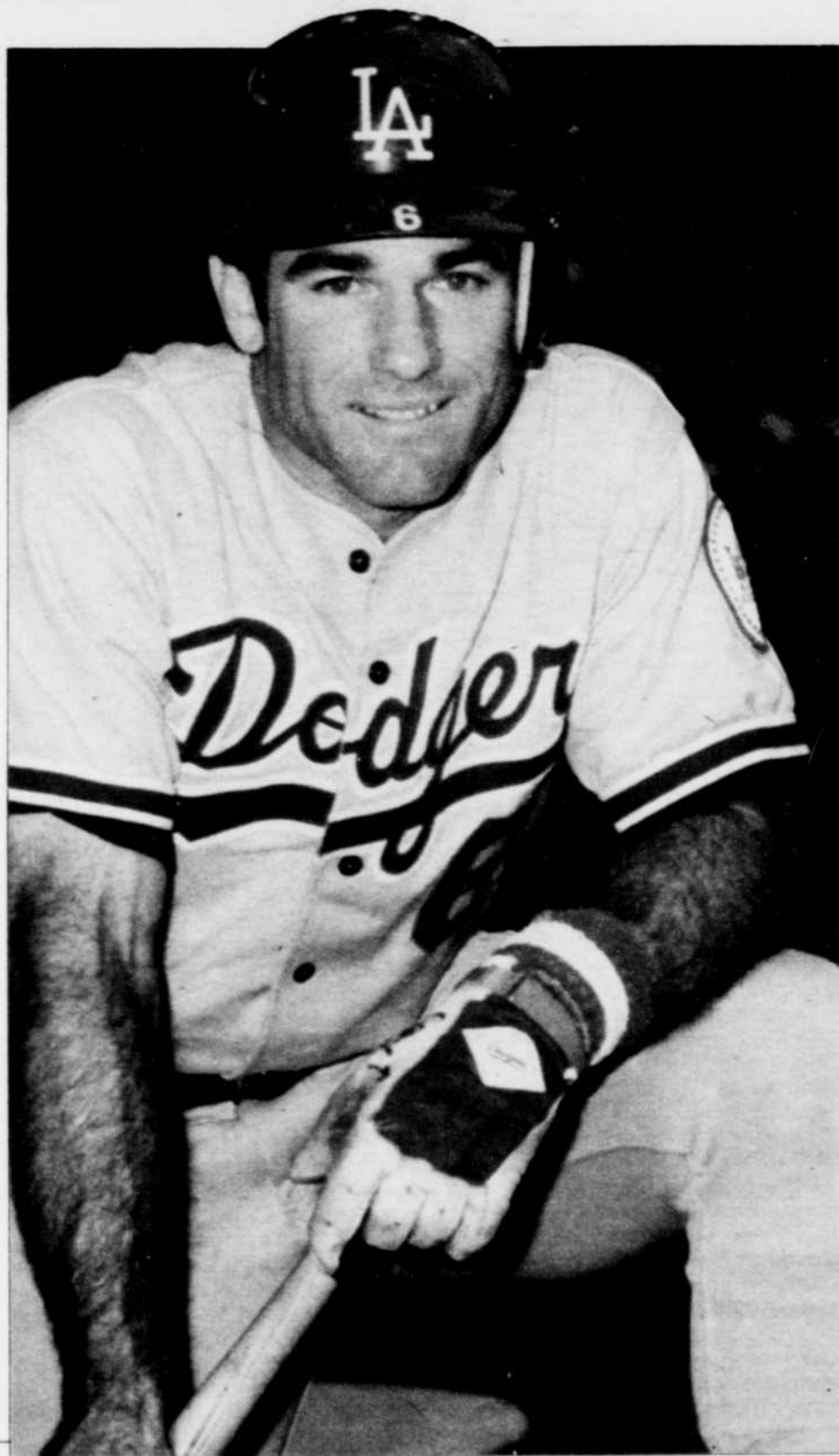
Steve Garvey est parfait. C'est le Dodger sacré, celui que Dieu destinait à jouer au premier but pour ses Dodgers. Parce que, bien sûr, Steve Garvey est convaincu (avec un clin d'oeil) que Dieu est un Dodger et que par les belles soirées douces, du ciel, le ciel de la Californie bien entendu, Dieu met sa casquette bleue des Dodgers pour assister d'En-Haut à un match de ses favoris.

Il sourit. Il sourit toujours, sauf quand son ancienne femme s'est mise à raconter sa vie conjugale dans les pages d'un magazine. Steve n'a pas aimé et Cindy a perdu son Monsieur Amérique.

Pour un jeune reporter, intimidé par toutes ces superstars qu'on admire à la télévision, Garvey est le joueur idéal. C'est lui qu'on va voir en premier quand on n'ose pas s'approcher de Ron Cey ou de Tommy Lasorda. Et toujours, Steve Garvey vous reçoit en souriant. Et toujours il prend le temps d'écouter vos questions. Et toujours, il se donne la peine de répondre intelligemment, avec beaucoup de soin, en s'informant si vous avez bien saisi les nuances de ses propos.

J'ai vécu l'expérience l'automne dernier à Los Angeles pendant la série opposant les Dodgers aux Expos. Pendant que les reporters mexicains et américains se regroupaient autour de Fernando Valenzuela, Garvey racontait son histoire à un collègue. Je n'ai fait qu'écouter et prendre des notes.

«C'est en 1971 que j'ai compris ce que Steve Garvey, le joueur de



GARVEY, Steve.
 Premier-but. 33 ans.
 5 pieds 10 pouces, 190 livres.
 Frappe et lance de la droite.

baseball vedette, pouvait faire pour ses semblables.

«J'étais allé visiter Ricky Williams, jeune garçon atteint du cancer. Les médecins ne lui concédaient que 20 pour cent de chances de survivre. Quand je suis arrivé à sa chambre, il reposait après une terrible opération. On lui avait amputé une jambe. Je lui ai pris la main et, dans son rêve, il a serré la mienne en même temps que sa mère lui disait à l'oreille: «Ricky, c'est Steve Garvey». Trois ans plus tard, il m'accompagnait de l'abri des joueurs jusqu'au premier but et me remettait une médaille gravée: «A Steve Garvey. Merci de m'avoir donné le goût de vivre».

Ça fait cent fois au moins que Steve Garvey raconte cette histoire. Je l'avais déjà lue dans un magazine américain. Pourtant, quand il raconte lui-même, avec une sincérité qui ne se dément jamais, il trouve encore les mots pour vous serrer les tripes. Et les préjugés qu'on affiche souvent devant les gars trop beaux, trop fins, trop gentils, tombent comme les feuilles à l'automne.

L'histoire de Ricky Williams n'en est qu'une parmi tant d'autres. Si vous voulez comparer Garvey à quelqu'autre joueur de baseball, choisissez Gary Carter. Même sourire, même patience en apparence infinie quand des jeunes quêtent des autographes, même belle gueule d'*All American Male*.

Mais quand le match commence, Steve Garvey devient un adversaire très dangereux. Ses bras puissants, ses épaules larges et sa coordination parfaite en font un des meilleurs frappeurs du baseball. Année après année, il accumule les coups sûrs et les points produits.

L'acquisition de Steve Garvey pourrait faire rêver tous les directeurs généraux du baseball majeur. Pourtant, il est tellement identifié aux Dodgers, il représente tellement le prototype du Californien heureux sous le soleil, qu'on sent bien que Garvey va terminer sa carrière dans un uniforme bleu.

Et encore là, les négociations qu'il mène avec le vice-président des Dodgers, M. Al Campanis, sont signées Steve Garvey. Pas de menace, pas de gros mots, rien que de belles paroles pour l'organisation, la seule qu'il ait connue.

Je lui avais parlé après la première victoire des Dodgers. Il était serein, calme et souriant. Le lendemain, c'est vers lui que je m'étais tourné pour obtenir certains commentaires après la défaite des Dodgers devant Ray Burris.

Il était serein, calme et souriant. ●

ANNIE GIRARDOT

JE PRÉFÈRE ME MARRER



■ PAR MIREILLE LEMELIN

Il y a mille Annie Girardot. La rigolote, un peu bouffonne, un peu loufoque, dont chaque réplique fait rire et qui aime bien, comme elle dit, se marrer. Et il y a l'autre, la presque dure, incisive et directe qui réagit un peu comme quelqu'un qui a été très blessé par la vie et qui montre les dents avant qu'on ne lève la main. Se faufilant au fil des émotions du jour, il y a la tendre, la chaleureuse, la philosophe qui dit: «La vie, c'est superbe et douloureux et ça vous amène vers l'éternité.» Il y a aussi la passionnée et la rêveuse. La mère et l'amante.

Sur scène en octobre, ici au Québec, on la découvrira telle qu'en elle-même... et on ne l'en aimera que plus. A travers les vibrations de sa voix émouvante, le frémissement de ce visage où l'âme se livre à découvert, l'intensité de ce regard qui vous projette à vif le cœur des choses.

D'ici là, au hasard des rencontres où elle s'est révélée, on vous re-

transmet un peu d'elle-même.

—Comment se porte Annie Girardot en ce moment?

—Elle se porte très bien.

—Ah! C'est déjà une bonne nouvelle! Parce qu'on vous a si souvent vue affectée par de grands drames. Les films de Girardot, toujours très courus, sont souvent synonymes de «sortez vos mouchoirs». Est-ce que ce sens du drame fait partie de votre vraie nature?

—J'ai commencé dans ce métier en jouant les soubrettes au Conservatoire, avec Belmondo, Jean-Pierre Marielle, Jean Rochefort. On m'a donc cataloguée dans des rôles comiques. Mon rêve, c'était de jouer la tragédie. Mon premier rôle au cinéma, avec Pierre Fresnay, a été un rôle de garce. Ça m'a collé longtemps à la peau. En France, quand on vous colle une étiquette, on n'est pas près de vous l'enlever! Aujourd'hui, je joue des drames. Mais alors je prends cause pour un sujet, pour quelque chose que j'ai envie qu'on défende, dont je veux

qu'on parle. Ce n'est pas par goût que je joue des choses très dramatiques. Personnellement, je préfère me marrer.

—L'humour est une qualité essentielle pour vous dans la vie?

—Oh! oui! D'abord l'humour, et puis la tolérance. C'est ça: l'humour, la tolérance et l'amour. Voilà, c'est tout! Qu'on s'aime. Qu'on sache qu'on n'est pas là pour très longtemps et qu'on en profite au maximum de la meilleure façon.

—Avez-vous l'impression que la femme peut vraiment décider d'en profiter?

—Certaines femmes choisissent et décident dès qu'elles sont petites. D'autres ne le pourront jamais, vivraient-elles jusqu'à 100 ans. Ma mère, par exemple, a été une femme assez étonnante, surtout à son époque. Elle a décidé des tas de choses et a fait sa vie toute seule. On a ça en soi, ou on ne l'a pas.

—Ce sens de la débrouillardise et du pas en avant, finalement vous l'avez donc hérité un tout petit peu

de votre mère?

—Ma mère a été pour moi un exemple. A ma façon je me suis assurée, ça c'est sûr. Si on veut vraiment se dégager d'un mal physique ou moral, on s'en sort. C'est vous qui décidez. Il ne faut pas laisser les gens vous emmerder ou laisser quelque chose vous rouiller de l'intérieur. Il faut se secouer. Ne pas se laisser marcher sur les pieds. On ne peut pas dire: ça ne se fait pas. Et bien si, justement. Ça se fait! Et l'on a besoin de foncer pour ses idées. De foncer même pour le plaisir.

—Est-ce un sentiment que vous avez communiqué à votre fille Giulia?

—Les enfants sont pleins d'espoir. Ils ne sont pas attachés à l'argent, au pouvoir. Pour eux, être bien, c'est une loi. Une nécessité. Tous les amis de ma fille partagent ce sentiment. Et ça leur fait honneur.

—Il semble que la maternité a été une source de satisfaction pour vous.

—Je trouve que c'est merveilleux. Si j'avais pu avoir 10 enfants, j'en aurais eu 10. Mais je n'en ai eu qu'une.

—Est-ce qu'on peut trouver un appui chez sa fille de 20 ans?

—Complètement. D'ailleurs l'appui de Giulia, je l'ai depuis qu'elle est toute petite. Dans le film *La vie continue* de Moshe Misrahi, la fille aide sa mère à continuer à vivre, après la mort du mari. Giulia était tout à fait elle-même dans ce rôle. J'ai été fière de la voir rester si naturelle dans ce film.

—Vous avez déclaré en avoir assez des rôles qu'on vous imposait et du peu d'oreille que certains réalisateurs prêtaient à vos suggestions, sur les plateaux de tournage. Est-ce que c'est un petit peu pour ça que vous vous êtes laissée tenter par cette autre facette du métier, la chanson?

—Vous savez, je m'adonne à la chanson depuis très longtemps. J'ai fait du cabaret, j'ai fait une comédie musicale, j'ai fait beaucoup de choses, toujours au hasard d'un film ou d'une pièce où j'avais à jouer ou à chanter. J'enregistre des disques depuis plus de 15 ans.

—Est-ce que vous vous considérez comme une chanteuse ou comme une diseuse?

—Un peu les deux, parce que je connais très bien la musique, comme dirait l'autre et je connais mes notes. Je connais le solfège. J'ai le sens du rythme, de la mesure et puis j'aime ça. Je peux m'exprimer comme diseuse ou comme chanteuse.

—Vous avez déjà étudié la musi-

que?

—J'ai étudié le piano quand j'étais très petite, puis j'ai chanté. D'abord à la Rose rouge avec Robert Hirsch et Rosy Varte pour me faire un peu de sous pour payer mon Conservatoire. Dix francs par soir, jusqu'à 3 heures du matin. Puis j'ai fait une comédie musicale. Un opéra bouffe. Je ne peux pas vivre sans musique. J'en mettrais en fontaine dans la rue. Si bien qu'on n'entendrait plus les gens râler, les bruits d'autobus... Mon premier disque était en italien. J'en ai fait beaucoup d'autres depuis.

—Qu'est-ce qui est vraiment important dans votre vie à vous, Annie Girardot? Réussir votre vie d'artiste, votre vie de femme?

—Les deux en même temps. Ma vie personnelle se mêle totalement à ma vie professionnelle. Ton métier, c'est ton toi-même, et réussir ton toi-même ne peut être bien que s'il y a une touche familiale. Sinon, si t'es toute seule et que tu as beaucoup de succès, à quoi ça sert alors? Moi, je ne peux pas vivre toute seule, en faisant mon métier ou simplement avec ma famille ou mon amour. J'ai besoin de tout ça. L'amour et le boulot. C'est la joie. C'est tout le temps la joie.

—Il faut qu'il y ait le partage...

—De la joie, voilà! La joie c'est le bonheur. Il faut avoir le bonheur le plus possible. Essayer de travailler et de ne pas rester les deux pieds dans le même sabot. Et puis avancer. Essayer des choses nouvelles. Ne pas rester sur les choses, les ingrédients, les recettes déjà toutes

«L'HUMOUR, LA TOLÉRANCE ET L'AMOUR. VOILÀ, C'EST TOUT!»

faites. Je ne sais pas répéter les choses. J'aime bien continuer à aller de l'avant. Même si je me casse la gueule très souvent. Ça ne fait rien. J'ai essayé quelque chose, j'ai appris quelque chose.

—Vous avez tourné près de 80 films depuis 13 à table en 1955?

—Exactement.

—Ça fait trois films par année, c'est beaucoup.

—Et pourtant, c'est parti lentement. C'est après 1971 que ça a vraiment démarré. Vous voyez que j'ai mis du temps.

—Vous êtes sûrement une des comédiennes les plus talentueuses de votre génération. Des millions de personnes vous admirent et vous respectent. Est-ce que vous êtes

sensible à cet hommage-là et à cet amour des foules?

—Ça n'a pas toujours été comme ça. Au début, on disait: «Elle est sèche. Elle a la voix coupante». Mais, depuis *Mourir d'aimer*, un roman d'amour a commencé avec le public. Je me suis rendu compte que je faisais partie de la famille et que les gens m'aiment bien. Quand ils me voient dans la rue, ils me parlent comme s'ils me connaissaient déjà.

—Est-ce que l'amour est une condition essentielle à votre bonheur à vous?

—Je veux être bien et, pour ça, il me faut l'amour. Et puis après... après il n'y a rien d'autre. Mais au fond, j'ai ce que j'ai voulu. Souvent à côté. Souvent en dessous. On est difficilement à la mesure de ce qu'on désire. La vie est pleine de choses perdues que l'on ne pourra plus jamais rattraper.

—Dans cette vie, y a-t-il eu un jour un homme qui vous a rendue totalement heureuse à l'exclusion du métier?

—Je ne pourrais pas rencontrer un homme qui m'aimerait et que j'aimerais et avec qui je ne pourrais pas faire le métier. S'il n'accepte pas ça, c'est qu'il ne m'aime pas. Donc c'est impossible.

—Est-ce que l'âme soeur, ça se cherche ou si ça se trouve par hasard?

—Un jour, vous l'avez tellement appelée qu'elle arrive, cette âme soeur. Elle fait semblant de l'être mais ne l'est pas. Et un jour vous la trouvez, la vraie. Un jour, c'est évident. Et vous ne vous posez même pas la question.

—Vous avez besoin de quoi, Annie Girardot, pour vous sentir vraiment comblée dans la vie?

—J'ai besoin de mes racines. La famille compte beaucoup pour moi. Que ma mère soit bien, que ma mère soit bien, que tout le monde soit heureux. Je ne demande pas plus. Mais vraiment pas plus. De pouvoir jouir de la vie. De tout! De faire un bon repas, d'aller voir un concert, d'aller s'éclater je ne sais où, voyager, travailler, faire la fête. C'est fabuleux!

—Le public québécois a très hâte de vous accueillir...

—Eh bien moi, j'ai très hâte de le revoir. Je suis confiante, parce que j'ai déjà chanté pour les Canadiens à la télévision, avec votre très sympathique Jacques Boulanger. J'ai eu un grand bonheur et c'est d'ailleurs ça qui m'a incitée à revenir. J'aime bien les gens qui me choisissent. Parce que c'est des gens qui m'aiment. ●

Perspectives

POUR SOULIGNER LA TENUE DU 29^e SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION QUI A LIEU CETTE ANNÉE DU 1^{er} AU 7 NOVEMBRE AU STADE OLYMPIQUE DE MONTREAL, EN COLLABORATION AVEC L'ORGANISATION DU SALON

vous offre la chance de gagner

•364 litres de lait et 52 kilos de beurre
Office des producteurs de lait du Québec

•52 kilos de fromage
Association des fabricants de fromages fins du Québec

•52 poulets et 2 dindes
Fédération des producteurs de volaille du Québec et le groupe Beedor

•La moitié d'un veau (environ 60 kilos)
Fédération des producteurs de bovins du Québec

•52 kilos de yogourt
Association des fabricants de yogourt du Québec

et 6 gallons de sirop d'érable
Fédération des producteurs de sirop d'érable du Québec

•104 douzaines d'œufs
Fédération des producteurs d'œufs du Québec

et 1 agneau d'environ 20 kilos
Fédération des producteurs d'agneaux et de moutons du Québec



gros lot: l'ensemble de ces produits

Le tout d'une valeur approximative de 4160\$

Pour participer à ce concours, inscrivez en majuscules vos nom, adresse et numéro de téléphone sur le formulaire ci-dessous, ou sur une copie faite à la main, en prenant soin de répondre à la question dans l'espace prévu à cette fin.

Faites parvenir vos coupons de participation à l'adresse suivante: PERSPECTIVES, B.P. 1538, Place d'Armes, Montréal, Québec H2Y 3K9, ou déposez-les à l'endroit prévu à cette fin au Pavillon agro-alimentaire, lors de votre visite au Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

Vos envois doivent nous parvenir avant le 1^{er} novembre s'ils sont expédiés par la poste, et le 7 novembre, avant midi, s'ils sont déposés au Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

La remise des prix se fera par entente individuelle, selon les besoins et la convenance des gagnants.

Les prix seront tirés au hasard parmi tous les formulaires de participation, une fois par jour, au Pavillon agro-alimentaire, durant la tenue du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation, en ce qui concerne les prix secondaires, et le dernier jour du Salon en ce qui concerne le premier prix.

Les règlements de ce concours seront affichés au Pavillon agro-alimentaire durant la tenue du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

En s'y inscrivant, les participants acceptent les règles du concours. Ils acceptent également que leur réponse figurant au coupon de participation devienne la propriété des commanditaires.

Les droits exigibles en vertu des lois du Québec ont été versés. Tout litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.

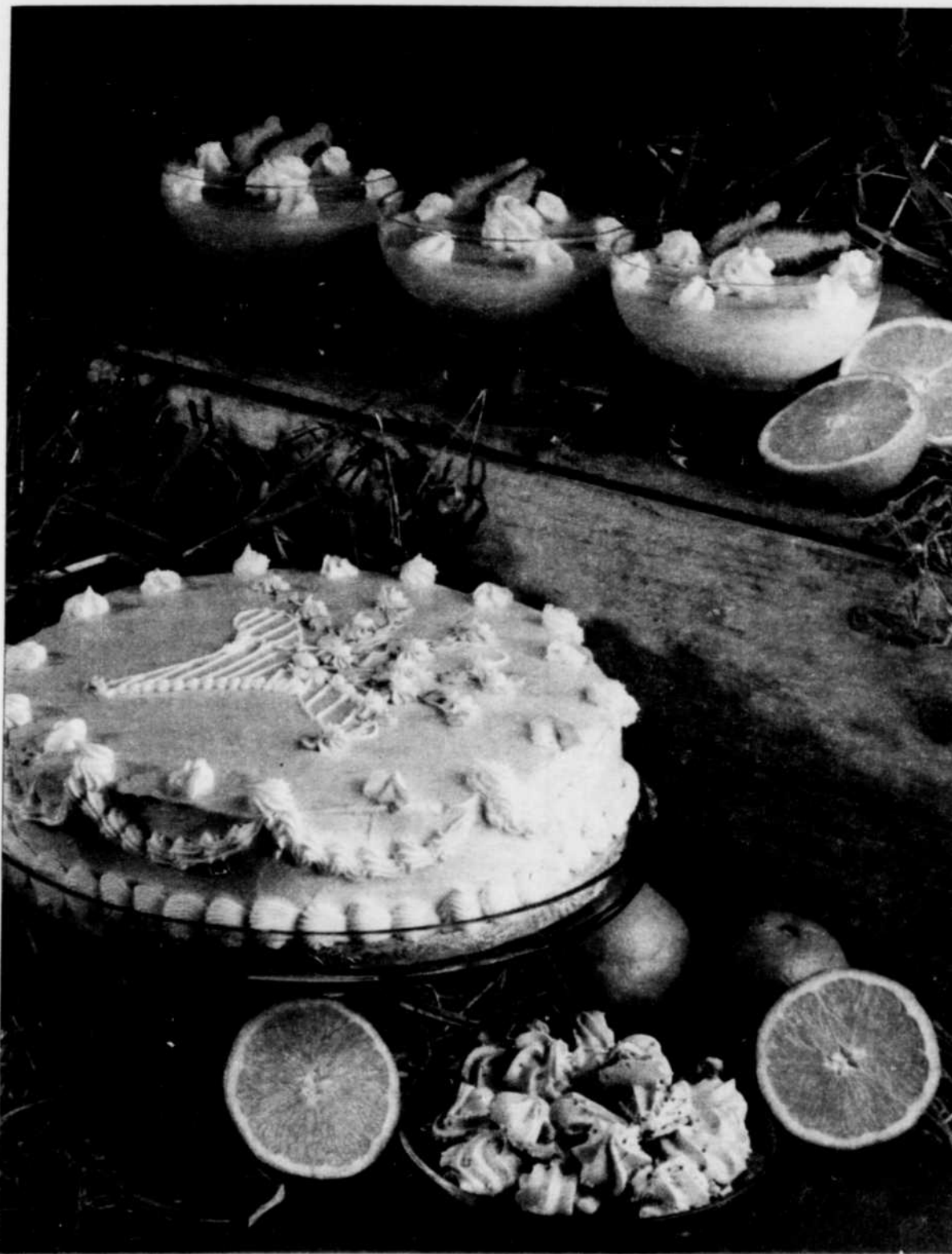
Perspectives

en majuscules, s.v.p.

Nom.....
Prénoms..... Age:.....
Adresse.....
Code postal..... Tél..... Bureau.....

EN QUELQUES MOTS, DITES-NOUS POURQUOI IL EST
IMPORTANT DE CONSOMMER LES PRODUITS DU QUÉBEC.

LES GÂTEAUX



MENU
Gâteau à l'orange
Crème à l'orange
Glace royale Bavaoise aux fraises
Meringuettes aux fraises ou à l'orange

Vaisselle:
Boutique
Ma Maison.

 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

GÂTEAU À L'ORANGE

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 30 minutes

8 A 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Farine tout usage	325 ml	1 1/4 tasse
Graisse végétale	125 ml	1/2 tasse
Poudre à pâte	7 ml	1 1/2 c. à thé
Sucre à glacer	300 ml	1 1/4 tasse
Sel		1 pincée
Pulpe d'orange*		1 orange
Oeufs		2
Lait	125 ml	1/2 tasse
Colorant orange		2 gouttes
Essence d'orange		6 gouttes

MÉTHODE

DANS LE BOL du malaxeur, mélanger légèrement durant deux minutes la farine, la graisse et la poudre à pâte.

AJOUTER le sucre à glacer, le sel et la pulpe d'orange; bien mélanger le tout durant une minute et bien raclez les parois du bol

INCORPORER successivement les oeufs, le lait, la couleur et l'essence peu à peu; bien amalgamer le tout à faible vitesse durant une minute.

Graisser et fariner le moule**, y verser le mélange et cuire au four à 180° C (350° F) pendant 30 minutes

*Pulpe d'orange: couper l'orange entière avec la pulpe en quartiers, retirer les pépins, passer l'orange au hache-viande.

**Moule décoratif en forme de marguerite ou de tout autre forme selon le goût de chacun.

N.B.: le gâteau à l'orange peut se conserver au congélateur pendant une durée maximale de 4 mois.

CRÈME À L'ORANGE

Préparation: 6 minutes

8 A 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial	
Beurre	60 ml 1/4 tasse

ACHETEZ UN PENTAX ME SUPER ET DEVENEZ UN PHOTOGRAPHE COMBLÉ.*

Graisse	250 ml	1 tasse
Sucre à glacer	500 ml	2 tasses
Oeuf	1	
Jus d'orange	90 ml	½ tasse
Vanille	1 goutte	
Colorant orange	6 gouttes	
Curaçao ou Grand Marnier (facultatif)	15 ml	½ oz

MÉTHODE

DANS LE BOL du malaxeur, défaire en crème le beurre et la graisse.

AJOUTER le sucre à glacer tamisé; bien mélanger à vitesse moyenne durant une minute.

INCORPORER l'oeuf, le jus d'orange, la vanille, le colorant et la liqueur; monter à grande vitesse (3 minutes) pour obtenir une crème légère et onctueuse.

Garniture du gâteau:

Couper le gâteau en deux parties égales. En garnir l'intérieur avec la crème, masquer ensuite le contour et le dessus à l'aide d'une spatule.

GLACE ROYALE (pour décorer le gâteau)

Préparation: 3 à 4 minutes

1 GÂTEAU

INGRÉDIENTS	Métrique Impérial
Sucre à glacer tamisé	585 ml 2½ tasses
Blancs d'oeufs	2
Jus de citron	2 gouttes
Crème de tartre	1 pincée

MÉTHODE

DANS LE BOL du malaxeur, déposer le sucre tamisé, les blancs d'oeufs, le jus de citron et la crème de tartre.

Monter à grande vitesse 3 à 4 minutes pour obtenir une glace onctueuse et ferme.

Conservé au réfrigérateur dans un bol recouvert d'un linge humide.

Cette glace peut servir à masquer et décorer les gâteaux de noces aux fruits ainsi que les gâteaux qui accompagnent certaines occasions spéciales (communion, baptême, etc.).

N.B.: éviter d'exposer la glace aux courants d'air avant de l'utiliser.

BAVAROISE AUX FRAISES

Préparation: 20 minutes

8 A 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique Impérial
Gélatine neutre	45 ml 3 c. à table
Eau tiède	125 ml ½ tasse
Fraises fraîches	375 ml 1½ tasse



OBTENEZ EN PLUS LE "SAC DE VOYAGE II" PENTAX TOUT À FAIT GRATUITEMENT.

De conception unique, rigide à l'extérieur, matelassé à l'intérieur, finition de luxe, voilà le "Sac de voyage II" Pentax grâce auquel votre caméra et vos accessoires les plus souvent utilisés sont toujours à portée de la main.

Probablement le plus nouveau et le plus pratique des porte-accessoires que vous ayez jamais vus.

Et vous réaliserez une double aubaine puisque nous vous l'offrons avec \$35 de coupons-primés Pentax à l'intérieur.

Alors, achetez l'extraordinaire Pentax ME Super et nous vous donnerons tout un sac pour l'emporter chez vous.



*Cette offre vaut également pour le nouveau Pentax MEF à mise au point électronique.

VOICI COMMENT DEVENIR UN PHOTOGRAPHE COMBLÉ.

Vous recevez gratuitement un "Sac de voyage II" Pentax de valeur en achetant un Pentax ME Super chez un détaillant Pentax participant, entre le 7 septembre 1982 et le 15 janvier 1983.

*Prix de détail suggéré par le manufacturier: \$95.
Le prix du détaillant peut être inférieur ou supérieur.

PENTAX

L'INNOVATION... POUR L'INSPIRATION

Vous obtiendrez plus de renseignements chez votre détaillant Pentax ou en écrivant à: Pentax Canada Inc., 1760 West 3rd Ave., Vancouver, C.B.

A table

Sucre granulé 60 ml ¼ tasse
 Essence de fraises (facultatif) 1 goutte
 Kirsch (facultatif) 7 ml 1½ c. à thé
 Lait 575 ml 2½ tasses
 Jaunes d'oeufs 6
 Sucre granulé 175 ml ¾ tasse
 Vanille 1 goutte
 Crème 35% 250 ml 1 tasse

MÉTHODE

FAIRE GONFLER la gélatine dans un bol en la diluant dans l'eau tiède.

LAVÉ les fraises, les équeuter et les couper en petits morceaux. (Garder 4 fraises entières comme décoration)

METTRE les fraises dans un bol avec le sucre granulé, l'essence de fraise et le kirsch, et laisser macérer le tout.

CHAUFFER le lait, l'incorporer graduellement aux jaunes d'oeufs battus légèrement avec le sucre et la vanille à l'aide d'une cuillère de bois.

Cuire au bain-marie, en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe; elle est prête lorsque le doigt laisse une trace bien nette sur la cuillère de bois. Retirer du feu et ajouter la gélatine.

Faire refroidir sur la glace en remuant de temps à autre.

N.B.: le mélange d'oeufs ne doit pas trop cuire, car les jaunes d'oeufs risquent de coaguler.

DANS UN BOL, monter la crème assez ferme à l'aide d'un fouet.

Dès que la préparation est bien refroidie et commence à épaissir, ajouter les fraises et en dernier lieu, la crème fouettée.

Verser le tout dans un moule de forme dentelée ou tout autre forme selon le goût de chacun.

Laisser prendre au réfrigérateur environ 30 minutes, puis démouler la bavaroise sur une serviette pliée.

Décorer avec les fraises réservées à cet effet.

MERINGUETTES AUX FRAISES OU A L'ORANGE

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1 heure à 1 heure 15

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Blancs d'oeufs	4
Sucre granulé	250 ml 1 tasse
Vanille	au goût

Essence de fraise ou d'orange 1 goutte
 Colorant rouge 3-4 gouttes

MÉTHODE

DÉPOSER dans un bain-marie les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille; remuer constamment avec un fouet pour faire fondre le sucre.

Retirer du feu et verser dans un bol; monter à grande vitesse de 5 à 6 minutes à l'aide d'un malaxeur pour obtenir une meringue ferme.

AJOUTER l'essence et la couleur au choix.

Sur une plaque, déposer une feuille de silicone ou de papier ciré, dresser à l'aide d'une poche à douille cannelée des rosaces de formes variées et saupoudrer de sucre granulé.

Faire sécher au four entrouvert à 70° C (150° F) pendant une heure et plus.

Retirer du four dès que les meringuettes sont fermes et se détachent facilement de la plaque.

Il s'agit d'éliminer l'humidité de cette préparation plutôt que de la cuire. Après la cuisson, conserver dans une boîte métallique fermée et dans un endroit sec et frais.

L'ART DE DÉCORER UN GÂTEAU



Sac à décorer et série de douilles; de gauche à droite:

- douille à feuille no 67
- douille à rose et bouton no 61
- douille à coquille no 98
- douille à petite fleur no 30
- douille à bordure no 27
- douille à écriture ou unie no 2
- adaptateur pour douille



Méthode de travail: dresser les coquilles entourant la base du gâteau à l'aide de la douille no 98



agropur



Crino, la crème des laits évaporés.



AGROPUR. COOPERATIVE AGRO-ALIMENTAIRE, GRANBY, QUE.



Rehausse la saveur des desserts

Rend le potage plus velouté

... et la sauce plus crémeuse



Méthode de travail et position des mains: pour effectuer la bordure qui encercle le gâteau, utiliser la douille no 27



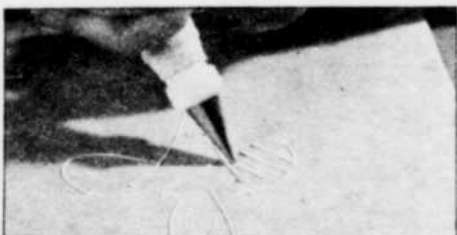
Méthode de travail et position de maintien: utiliser la douille no 67 pour former des boutons de roses sur le dessus du gâteau.



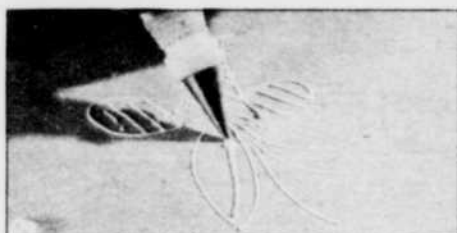
Position à angle droit du sac à décorer pour déposer les petites fleurs de la corbeille; utiliser la douille no 30.



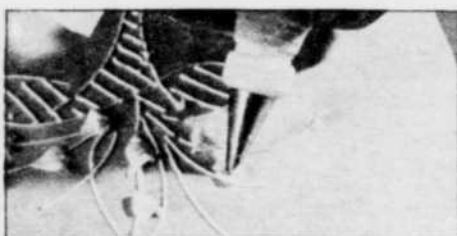
Position de travail légèrement inclinée pour façonner les feuilles qui accompagneront les fleurs dans le décor de la corbeille; utiliser la douille no 67.



Tracé de base pour reproduire la forme décorative d'une corbeille; utiliser la douille no 2.



Manière de disposer les tiges sur lesquelles viendront se greffer les fleurs et les feuilles; utiliser la douille no 2.



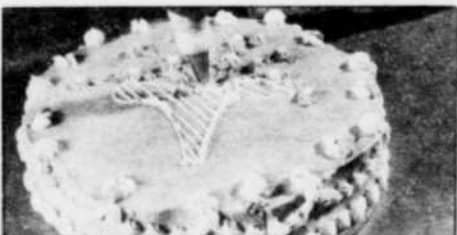
Disposition des feuilles dans la gerbe de fleurs; utiliser la douille no 67.



Manière de disposer les fleurs par rapport aux tiges et aux feuilles afin de composer un bouquet bien déployé en éventail.



Application de rosaces qui viendront compléter le décor de la surface.



Une dernière touche au décor avec l'ajout d'une rosace au centre du gâteau. ●

LE «FILET MIGNON» DES MICRO-ONDES

De Litton Moffat...
le four à micro-ondes
qui s'installe
au-dessus de
la cuisinière.

LITTON MOFFAT
CUISÉGAL^{MC}

Il cuit à point dans tous les recoins.

MC Marque de commerce de Litton Industries



PHOTO
JEAN
GOUPIIL

Président et directeur général
Albert Tremblay
Rédacteur en chef
Jean Bouthillette
Rédacteur-réviseur
Edouard Doucet
Directeur artistique
Pierre Legault
Graphistes
Jean-Marc Martin
Sylvie Dugas

Directeur de la publicité
Lorne Treger
Chargés de comptes (Montréal)
Michel Brunette
Johanne Tessier
231 rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. (514) 282-2224
Chargée de comptes (Toronto)
Diane Soucie
36 King Street East (4th floor)
Toronto M5C 1E5 Tél. (416) 363-8064
Président du conseil
Roger-D. Landry
Vice-président
Gaston Vachon
Secrétaire
Jean Sisto
Trésorier
Denis Lacasse

ISSN 0380-6790.

AUX ÉDITIONS LA PRESSE

des livres pour tous les goûts, tous les budgets



La fine cuisine italienne

Pasquale Carpino et Judith Drynan
Cet ouvrage contient plus de 300 recettes clairement expliquées et faciles à réussir. Pasquale vous donne des conseils sur la confection des pâtes maison et la façon de les apprêter, la manière de faire vos propres saucisses et bien d'autres « tuyaux » indispensables.
240 pages, couverture cartonnée-jaquette



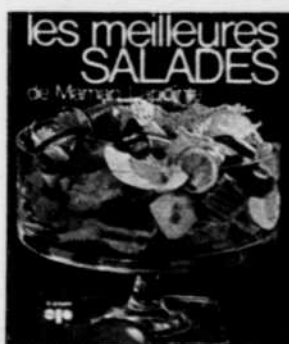
Hors-d'oeuvre et entrées de Maman Lapointe

Lucette et Suzanne Lapointe
Pour mettre vos convives en appétit, voici un livre riche en suggestions. Il contient plus de 150 recettes de hors-d'oeuvre, amuse-gueule, entrées et canapés à la portée de tous les budgets et de tous les talents culinaires. Des mets raffinés aux plus simples, pour que l'oeil, comme le palais, soit convié à la fête.
128 pages illustrées



Pique-niques pour amoureux

Gabrielle Kirschbaum
140 recettes groupées en 50 menus faisant le tour des saisons, le tout accompagné de jolies illustrations, d'extraits de poèmes, mythes et légendes sur l'amour et la bonne chère. PIQUE-NIQUES POUR AMOUREUX a été conçu pour vous et celui (ou celle) que vous aimez.
144 pages, couverture cartonnée-jaquette



Les meilleures salades de Maman Lapointe

Lucette Lapointe
Salades de fruits, de légumes, de poisson, de pommes de terre, salades japonaises, etc... Variées, colorées, décoratives et souvent très économiques. Bonnes pour la santé et bonnes au goût, elles servent d'entrées, d'entremets, de plats de résistance ou de desserts.
128 pages illustrées



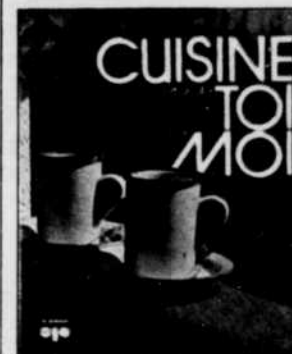
Recettes de gourmets pour maigrir

Jean-Marie Marineau, M.D.
Ce recueil de recettes vous permettra de constater qu'un régime amaigrissant n'est pas incompatible avec une alimentation digne des plus fins gourmets. Le docteur Marineau est un spécialiste de la nutrition. Il propose, dans cet ouvrage, 198 recettes délicieuses réparties en 4 régimes de 500, 800 et 1200 calories.
272 pages illustrées



Cuisson micro-ondes Cuisine internationale

Avez-vous déjà fait cuire des pommes de terre en 5 minutes, réussi un gros rôti en 18 minutes, servi une timbale en 6 minutes ou encore perfectionné une crème prise en 3 minutes? Ce très beau livre, abondamment illustré de planches couleurs et de dessins, comprend des menus pour toutes occasions exécutés en un temps record.
192 pages, couverture cartonnée-spirale



Cuisine pour toi et moi

Mirelle Beaulieu
Un livre idéal pour le couple qui travaille. Des idées pratiques pour une cuisine simple et rapide, des hors-d'oeuvre jusqu'aux desserts. L'auteur reprend des recettes classiques mais simples, n'hésitant pas à utiliser conserves et produits congelés, en y ajoutant une touche personnelle.
136 pages illustrées



Les meilleures recettes du Québec

Mirelle Beaulieu
Ce livre constitue un recueil luxueux des recettes de chez nous. Il explique comment réaliser les plats traditionnels, tels les cretons, les six-pâtes, le rôti de porc aux patates brunes, le ragoût de boeuf avec grands-pères, la gibelotte et la tarte à la ferlouche, pour n'en nommer que quelques-uns.
144 pages, 16 photographies en couleurs

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir:

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> ex. La fine cuisine italienne | 19,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Pique-niques pour amoureux | 19,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Cuisson micro-ondes | 17,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Les meilleures recettes du Québec | 8,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Recettes de gourmets pour maigrir | 9,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Cuisine pour toi et moi | 6,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Hors-d'oeuvre et entrées de Maman Lapointe | 5,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Les meilleures salades de Maman Lapointe | 5,95\$ |

IMPORTANT: Joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse. Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

À retourner aux:

Éditions La Presse, Ltée, 7, rue Saint-Jacques,
Montréal, Québec H2Y 1K9

Nom

Adresse

Ville

Province

Code postal

Téléphone

Master Card Visa Montant ci-joint: \$