

perspectives

la presse



PAGE 2

QUATRE JOURS DANS UN TEMPLE ZEN PAGE 8

LE LANGAGE DES GRAFFITI LES OISEAUX DE

L'ÎLE FUNK PAGE 14 CET ACROBATE, LE GARDIEN



DE BUT

PAGE 12

QUATRE JOURS EN



ZEN

Brigitte Morissette
fait le récit
de son séjour
au milieu
d'une
centaine de moines



A g., pendant la méditation *za-zen*, le moine moniteur avec sa baguette garde les moines éveillés. Ci-dessus, statue du Bouddha à Kamakura.

L'ÉCHO du gong n'en finit pas de retentir dans l'épaisseur de la nuit, traversant de son battement plaintif les couloirs déserts du temple Eiheiji.

C'est l'heure du lever: 3 heures du matin.

Un bruissement de robe devant ma porte. *Sumimasen* (excusez-moi), dit une voix sûre et grave. Je réponds d'une petite voix enrôlée: *Dozo* (je vous en prie). Les deux légers battants de bois aux petits carreaux de papier shoji glissent doucement. Un moine apparaît, crâne rasé, kimono noir, assis sur ses jambes, mains réunies contre la poitrine et la tête penchée dans un profond *gassho* (salutation). J'ai trente minutes, me fait-il comprendre, pour faire ma toilette et enfiler mes vêtements.

Depuis mon arrivée au temple, la veille au soir, je vis un long suspense. D'abord, il m'a fallu parlementer, insister, supplier pour obtenir mon admission, montrer la carte de visite d'un autre maître zen rencontré à Kyoto, expliquer mon intérêt pour le bouddhisme zen et ma ferme intention d'observer les règlements du temple. "La règle est très sévère, ici", m'a répété mon interprète, comme s'il avait voulu me décourager. J'ai tenu bon, et me voici prête à entreprendre mon premier *za-zen* après une nuit de six heures, à peu près blanche!

Le moine revient me chercher. Nous traversons d'immenses couloirs aux murs de bois sombre, impeccablement ciré. Depuis longtemps, je n'ai savouré un tel silence, si léger, si transparent. Et le premier pépiement des oiseaux avant l'aurore, et le murmure de la source toute proche, comme si elle s'écoutait de la fenêtre...

Tenir par orgueil

Nous voici dans le hall des prières, le *zen-do*. Une centaine de moines sont déjà là, assis sur d'étroites banquettes recouvertes de tatamis (épais tapis de paille tressée) et fixées à deux pieds du sol à de petits murs de bois, disposés en rangées parallèles, comme des stalles.

Le spectacle est impressionnant avec cette odeur d'encens qui vous chatouille les narines, l'éclairage tamisé, et tous ces hommes assis en *za-zen*, dans la position du Bouddha, face aux murs, nobles et figés, droits comme les pins géants de Vancouver.

Je suis la seule femme. Ridicule a-

vec mon tailleur pantalon rouge que mon interprète de la veille m'a conseillé de porter pour des raisons de confort, après avoir examiné ma valise. Je m'assieds sur un petit coussin de velours noir comme en utilisent les moines. Tant bien que mal, j'essaie de me croiser les jambes dans la position du lotus: pied droit sur la cuisse gauche, le gauche sur la droite. J'essaie de concentrer mon attention sur un point, de compter de un jusqu'à dix comme on me l'a conseillé pour acquérir cette concentration, cette libération de l'esprit, buts ultimes de la position *za-zen*.

Difficile. J'ai envie de tourner la tête. La curiosité me démange. Je commence à sentir un essaim de fourmis dans les jambes. Je résiste. Le temps passe. J'ai l'impression tout à coup d'être envahie par une douce somnolence. Je ne sens plus mes jambes. C'est inquiétant et merveilleux à la fois.

Du zen-do au hatto

Soudain, un léger bruit de pas derrière moi. Un long bâton s'abat sur les épaules de mon voisin. Le coup retentit dans le silence, sinistre. J'ai un peu peur. Puis je comprends les bienfaits du bâton, et le rôle du moniteur passant dans les rangs comme un maître de discipline. Le bâton n'est pas une punition, mais provoque une sorte de massage, sort le corps de sa torpeur en stimulant la circulation sanguine. Et ce genre de stimulant vaut aussi pour les voisins, croyez-moi!

Non, je ne déplierai pas les jambes. Ma fierté d'Occidentale et de femme est en jeu!

Nouveau coup de gong. Les quarante minutes de méditation sont-elles

enfin terminées? Dans un étrange et rauque murmure, des voix s'élèvent, émettant une suite de sons que je ne parviens pas à saisir, sorte de litanie formant une valse bien rythmée.

Tout le monde se lève. Pas moi. Le moniteur doit venir me frictionner les orteils pour que je puisse me remettre sur mes pieds. Je suis la longue file des moines dans la lueur de l'aube qui commence à poindre. A 4 h 30 du matin, je sens un extraordinaire bien-être m'envahir.

Nous défilons lentement, du *zen-do* au *hatto* où va se dérouler, cette fois en présence de plusieurs visiteurs japonais, une cérémonie qui ressemble à une somptueuse messe en mémoire des morts.

Après une dernière cérémonie dans une troisième salle, enveloppée de vapeurs d'encens et de sons envoûtants s'échappant de toutes sortes de gongs, tambours, clochettes, nous retournons à nos chambres. Seules décorations: le tatami recouvrant le plancher; dans un coin, l'alcôve traditionnelle des maisons japonaises avec le bouquet de fleurs et le tableau à l'encre de Chine au mur; dans l'autre, un hibachi, sorte de brasier contenu dans une grande jarre et sur lequel on fait bouillir l'eau pour le thé. La pièce est spacieuse, baignée de calme et de fraîcheur.

Petit déjeuner à 6 heures: riz, soupe, quelques légumes, le tout savamment disposé dans de petits plats laqués. Ce n'est pas pantagruélique mais très plaisant à regarder.

Le temple de la paix infinie

Durant la journée, les moines de Eiheiji procèdent au *samu* (nettoyage), et le nettoyage au Japon n'est jamais un vain mot. Puis ils méditent à nouveau, écoutent les enseignements des maîtres, s'initient à la pratique du zen.

Pour les étrangers invités à partager leur vie, c'est la liberté. Petites siestes à même le tatami, lectures en sirotant une tasse de thé, conversations avec un maître lorsque son horaire n'est pas trop chargé, longues promenades dans la montagne.

Construit à flanc de colline, dans

QUATRE JOURS DANS UN TEMPLE

un paysage de verdure qui rappelle celui des Cantons de l'Est, Eiheiiji est l'un des plus beaux temples du Japon. (La propriété en revient à la secte Soto qui compte en tout 15 000 temples à travers le Japon, en plus des 6 000 de la secte Rinzaï et des 500 du zen Obaku.)

On a surnommé Eiheiiji le temple de la paix infinie. Tout, en effet, y suggère la paix et la quiétude: l'allée de cryptomérias gigantesques, les jardins d'une grâce paisible, les 14 bâtiments d'une architecture sobre et séculaire, reliés les uns aux autres par de larges vérandas et d'immenses escaliers couverts montant en pente douce.

Le geste de laisser ses chaussures à la porte (comme cela se pratique dans toute maison japonaise) prend ici figure de symbole: c'est aussi le moment d'abandonner sa vieille peau!

Eiheiiji reçoit des laïcs (étudiants, hommes d'affaires, fonctionnaires, gens ordinaires) venus refaire le plein. Mais son premier but est l'entraînement de jeunes Japonais se destinant pour la vie à la pratique du zen ou désirant acquérir une bonne discipline durant un an. Mon interprète était un garçon de Tokyo âgé de 25 ans, employé de la compagnie Sony et fils cadet d'un maître zen. Le fils aîné devant hériter automatiquement du temple de son père, le cadet avait voulu s'initier au zen par pure discipline personnelle.

La clé du tempérament japonais

Pendant des siècles, les temples zen ont été le centre de la plus haute activité intellectuelle au Japon: littérature, calligraphie, peinture, poésie.

Même si la grande majorité des Japonais ne pratiquent pas le zen, ils en conservent néanmoins (et souvent sans le savoir) une foule d'enseignements en matière d'étiquette, de comportement, aussi bien qu'en art, en architecture et en alimentation. Bien des gestes de la vie quotidienne, une foule d'objets usuels sont zen. Tout comme certains traits de caractère typiquement japonais: la maîtrise de soi, l'absence d'angoisse et cette capacité de se jeter tête baissée dans l'action qui explique l'étonnant miracle industriel de

ce pays de 100 millions d'habitants.

Le zen, c'est la clé du tempérament japonais.

Et ne parlons pas du plus mystérieux héritage culturel: les jardins de sable soigneusement raclés, plantés de quelques gros cailloux recouverts de mousse. Tant d'aridité et d'absence de couleurs déconcerte. Ça peut même paraître ridicule à un Occidental. Mais à regarder de près ces jardins simplifiés, stylisés à l'extrême, voilà qu'on se prend à laisser son imagination voguer sur des océans sans fin, des îlots de verdure mystérieux, des paradis aux fleurs secrètes! L'expérience vaut le déplacement, surtout à Kyoto.

Les jardiniers zen d'il y a cinq siècles ont stylisé l'essence même de la nature pour en faire l'expression intuitive de l'univers. Le sens de la liberté y tient une place exceptionnelle. Pas question, en jardinage comme en peinture, d'imiter ou de simplement représenter la réalité. Ce qui compte avant tout, c'est l'intuition directe, le *soul* comme diraient les Américains, c'est-à-dire l'état d'âme de l'artiste, l'ambiance du moment.

J'ai quitté Eiheiiji les jambes rompues par la pratique du *za-zen*. lequel exige un entraînement long et patient, la respiration constituant la clé de l'exercice. Pourtant je me sentais détendue, riche des petites victoires remportées sur ma raideur physique et ma lâcheté. Surtout, j'avais l'impression d'avoir entrouvert la porte d'un monde fascinant.

Religion du présent

"C'est retomber de Charybde en Scylla, disent les incorruptibles, que d'abandonner le christianisme pour sombrer dans les pièges du bouddhisme zen."

Rien de plus faux. Car le zen n'est ni une religion à proprement parler, ni une morale, ni même une philosophie. Les maîtres zen sont mariés, vont où ils en ont envie, travaillent souvent à l'extérieur et, surtout, n'imposent aucune règle morale, aucun dogme. De foi, il n'est jamais question. Une seule règle: harmoniser sa vie intérieure avec sa vie extérieure.

Il peut paraître idiot de s'asseoir pendant des heures pour ne penser à rien. Mais le *satori* (but ultime du *za-zen*), c'est-à-dire l'illumination, le grand vide intérieur, est bienfaisant parce qu'il débarrasse l'esprit de tous les esclavages, qu'il s'agisse de la soumission, des préjugés, des habitudes ou de la possession.



Au temple Eiheiiji, un groupe de jeunes Japonais s'entraînent au *za-zen*.

Le zen est en fait l'art de vivre au présent, et l'on comprendra ainsi sa vogue grandissante en Amérique et en Europe. Ce qui l'a discrédité aux yeux de bien-pensants comme Arthur Koestler ou Etienne (le pourfendeur du français), c'est peut-être le fait que la connaissance du zen nous soit parvenue à travers les fantaisies du phénomène hippy. Pourtant, l'influence zen a commencé de prendre racine en Occident bien avant l'apparition des premiers hippies.

Des artistes comme Braque et Henry Miller s'en réclament. Il a influencé le groupe de l'"Action Painting" en Californie, les pointillistes en Europe. Car les peintres zen découvrirent quatre siècles avant les non-figuratifs occidentaux les bienfaits de la liberté et de l'intuition en art.

"Le malheur, explique le Français Claude Elsen, traducteur du *Monde du zen*, de Nancy Wilson Ross, c'est qu'on tente aujourd'hui de substituer à un yoga de pacotille (le filon d'ouvrages tels que *la Santé par le yoga*, *le Yoga pour tous*, commençant de s'épuiser) un zen qui ne l'est pas moins."

Libération intérieure

Le bouddhisme zen est issu de la rencontre du bouddhisme chinois, transplanté au Japon en passant par la Corée, et du taoïsme. Le mot zen est la forme japonaise du mot chinois *ch'an* et tous deux dérivent du sanscrit *dhyana*, c'est-à-dire méditation active ou encore contemplation conduisant à l'éveil.

Mais plus qu'une doctrine, le zen est un moyen de libération intérieure, de détachement à l'égard des contingences, de la société de consommation,

du passé comme du futur. Comme dirait Allan Watts, l'un des meilleurs exégètes du zen en Amérique: "Pourquoi travailler à être demain plutôt que d'être tout bonnement aujourd'hui?"

Si l'on tient à tout prix à considérer le zen comme une religion, on peut dire que c'est la religion du présent, la foi en l'homme remplaçant la foi en Dieu, mais sans que les deux s'opposent. Ce qui compte, ce n'est plus le verbe avoir, mais le verbe être, être, être...

Mon initiation au zen a commencé dans la cuisine du monastère des Rédemptoristes canadiens installés au Japon depuis une quinzaine d'années, pour se poursuivre dans le bureau d'un jésuite allemand, le père Enomya-Lassalle, vieillard remarquable qui, à 70 ans, en paraît vingt de moins et pratique quotidiennement le *za-zen* depuis une cinquantaine d'années. Grâce à lui, j'ai obtenu l'adresse de plusieurs maîtres zen à Kyoto et à Yokohama, et accompli mes petits pèlerinages artistiques de temple en temple, là où l'on peut admirer le mieux les merveilles de l'art classique japonais, à Kyoto surtout.

Le zen et nous

Aux Etats-Unis (il existe un grand centre zen à Rochester) tout comme au Canada, et surtout à Montréal, on retrouve deux grands courants du zen: l'un de stricte obédience et l'autre d'application très libre de la pensée zen.

combien de temps faut-il attendre?



Jusqu'au dernier moment. Celui du tabac le plus riche.

Dès septembre, la récolte du tabac est presque terminée. Mais une partie des feuilles de choix demeurent encore sur leur tige. Le cultivateur surveille le ciel attentivement: il guette les signes avant-coureurs de la première gelée, gelée qui risquerait d'abîmer le tabac.

Cette attente a beaucoup d'importance. Plus les feuilles restent longtemps sur leur tige, plus elles mûrissent... et plus le tabac est mûr, plus sa saveur est douce et riche. C'est de ce tabac bien mûr que vous trouvez dans Peter Jackson.

Résultat: une cigarette exceptionnelle, qui brûle lentement. Ainsi, vous goûtez plus longtemps cette saveur riche de tabac bien mûr. Essayer Peter Jackson. Vous comprendrez pourquoi elle est la King Size la plus vendue au Québec.



Peter Jackson va un peu plus loin.

PHOTO POSTE INC.

Photo Poste a été une des premières maisons au pays à vous offrir un service complet de finition de photos (photos couleur, photos noir et blanc, diapositives) par la poste.

Seize années d'expérience, l'équipement le plus moderne qui soit, 175 techniciens experts, l'emploi exclusif de solutions chimiques et de papier KODAK, sont votre garantie de qualité, sûreté et rapidité.

Prenez vos photos, oubliez le reste, Photo Poste s'en charge.

Expédiez vos films avec confiance à nos bureaux de Montréal ou Québec.

DEVELOPPEMENT ET IMPRESSION:	
KODACOLOR	
8 poses	\$3.00
12 poses	4.00
20 poses	6.00
Réimpression	.20
EKTACHROME	
8, 12 ou 20 poses	1.15
30 poses	2.00
NOIR & BLANC	
8 poses	.80
12 poses	.84
20 poses	1.30
Réimpression glacée	.07

Développement
 Impression
 Développement et impression
 Développement et impression avec finition
 Développement et impression avec finition et impression
 Développement et impression avec finition et impression et impression

PHOTO-POSTE

C.P./P.O. BOX 7900
MONTREAL 101, P.Q.

C.P./P.O. BOX 1153
QUEBEC 2, P.Q.

NE PUIEZ PAS, S.V.P.
PLEASE, DO NOT SEND

Pour obtenir votre enveloppe téléphonez à:

Montréal
(514) 849-3506
Québec
(418) 667-1433

PHOTO-POSTE

Satisfaction garantie ou argent remis sans discussion
CASE POSTALE 7900, MONTREAL 101, P.Q.
CASE POSTALE 1153, QUEBEC 2, P.Q.

Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi des livres de graisse disgracieuse! Établissez vous-même ce plan de recette. C'est très facile—et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez 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 superflue et ne vous aide pas à re-

trouver la sveltesse de votre ligne; si les livres et les pouces réduisibles 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 flacon 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.

Un succès extraordinaire. Le livre que vous attendiez. Près de 500 des recettes de Margo Oliver les plus appréciées. Table alphabétique avec références. Chaque recette a été élaborée par Margo Oliver dans les cuisines de Perspectives.

La bonne cuisine de perspectives
PAR MARGO OLIVER

\$4.95
Plus un léger supplément pour frais d'expédition

Épargnez \$1.00 sur le prix de détail de \$5.95 en remplissant ce bulletin.

PERSPECTIVES INC.
C.P. 784 Bureau de poste de Montréal-Nord,
Montréal 459 P.Q.

NOME MLE
ADRESSE
VILLE ARR. PROV.

10 jours d'examen sans obligation de votre part. Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même. Vous recevrez la facture plus tard.

QUATRE JOURS DANS UN TEMPLE

On peut pratiquer le *za-zen* matin et soir dans une belle villa de la rue de la Montagne transformée en centre zen par Tyn-dale Martin, anglophone parfaitement bilingue. D'autres, comme André Payette, journaliste de radio et de télévision, et Raoul Duguay, écrivain et poète, sont venus au zen par la voie de l'alimentation naturelle dite "macrobiotique" (pas de viande, laquelle rend agressif, beaucoup de céréales, du poisson et des légumes vierges de toute souillure chimique), forme d'alimentation s'appuyant sur les vieux principes de l'hygiène japonaise et répandus en Occident par le Japonais Oshawa.

En pratiquant le zen macrobiotique, M. Payette a retrouvé la taille et l'énergie de ses 20 ans. Et acquis une telle connaissance de tout le mécanisme humain qu'il parle maintenant de son corps comme un mécano de ses voitures! Il va d'ailleurs raconter son expérience dans un livre qui doit paraître aux Editions de l'Homme.

Duguay, lui, raconte avoir perdu son agressivité et prêché maintenant la libération de la parole par le silence. "Mon énergie a décuplé, dit-il, de même que ma capacité de concentration. Je suis devenu plus calme."

J'ai d'ailleurs remarqué auprès de tous les adeptes que j'ai rencontrés (en Orient aussi bien qu'en Occident) combien ces hommes et ces femmes ont le contact facile et l'humeur souriante.

Vénérer Bouddha plutôt que Marx?

"Le zen, m'a dit le père Lassalle, à Tokyo, ne s'oppose à aucune pratique religieuse. Il permet au contraire de découvrir de nouvelles possibilités de vie surnaturelle, car le surnaturel dans le zen est positif et utilise tous les pouvoirs naturels de l'homme."

Pour des intellectuels comme Suzuki, Robert Linssen, Allan Watts, être zen, c'est s'attacher à l'essence des choses. Une prise de conscience paisible, sans commentaires. La position *za-zen* n'est pas un exercice spirituel mais la meilleure façon de s'asseoir pour résister à l'agitation nerveuse. L'inactivité du *za-zen* n'affaiblit pas le cerveau, mais le prépare au contraire à se lancer dans de nouvelles activités.

Le vide, de la sorte, peut être si fertile qu'un grand hôpital psychiatrique d'Allemagne de l'Ouest utilise le zen comme méthode thérapeutique. Parce qu'il ne vise pas à la conquête de Dieu mais à l'équilibre des forces négatives et positives dans l'homme (le *yang* et le *yin*), le zen enseigne



Jardin zen, dans son dépouillement.

le détachement à l'égard de toutes choses non indispensables, neutralise l'autofrustration, libère l'extérieur par l'intérieur, mène à la perte des inhibitions pour mieux prêcher la plénitude.

Pour Etienne, le zen n'est qu'une vulgaire affaire de mode dans laquelle il s'agit de vénérer Bouddha plutôt que Karl Marx!

Certes, le zen est plus ou moins tombé en désuétude au Japon. Si beaucoup de jeunes Japonais y reviennent, c'est par désir de retourner aux sources de leur culture dans un pays en voie d'américanisation.

Le péril jaune conjuré

Il est bien évident que dans un pays aussi discipliné et traditionaliste que le Japon, le zen n'a pas manqué de s'encombrer, au cours des siècles, d'une foule de rituels et de pratiques plus ou moins religieuses, étrangères au zen originel qui voulait justement rompre avec certaines pratiques bouddhistes comme la récitation des *sutras*. On peut d'ailleurs observer la même décadence dans l'histoire de tous les grands courants de la pensée occidentale.

En somme l'Amérique avec son pragmatisme et son souci des libertés individuelles, pourrait rendre au zen sa pureté initiale et l'adapter à la société moderne. Il ne s'agit pas d'avaloir la philosophie orientale la bouche ouverte. Au reste, les maîtres zen qui viennent en Occident en sont très conscients et ne partent pas convertir mais plutôt assister en "conseillers techniques" à la propagation d'un courant de pensée qui sera peut-être le premier à instaurer au véritable internationalisme!

Serait-ce alors la grande revanche de l'Orient sur l'Occident? Le péril jaune en marche, muni d'une arme bien plus puissante que la bombe, qui s'appellerait prosaïquement la paix et la liberté individuelles? Le Japon venant désaliéner la société de consommation occidentale pour entreprendre ensuite sa propre désaliénation?

Pour être "in", il ne faut plus dire: "Faites l'amour et pas la guerre", mais plutôt: "Pensez zen et vous n'aurez plus envie de faire la guerre"! ●



KOTEX PLUS

**vous protège comme
deux avec le confort
d'une seule.
Contient maintenant
un désodorisant efficace.**

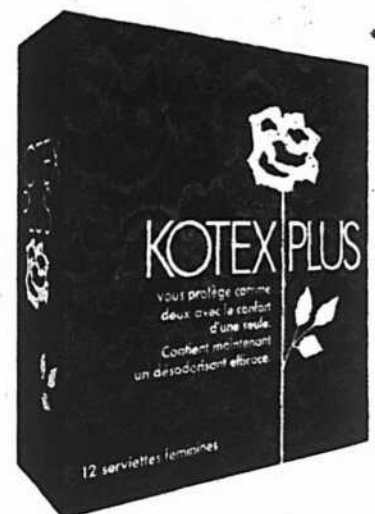
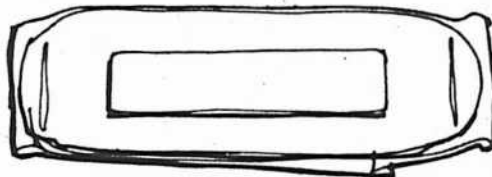
Les serviettes féminines Kotex Plus sont maintenant les plus sûres que vous puissiez trouver... à n'importe quel prix!

La serviette féminine qui vous protège comme deux avec le confort d'une seule, contient maintenant un désodorisant discret mais efficace—un désodorisant non parfumé qui garde son efficacité même après que la boîte a été ouverte. C'est cela qui fait de Kotex Plus la serviette féminine la plus sûre que vous puissiez trouver... à n'importe quel prix! Faites-en l'essai.



TOUS PRODUITS KIMBERLY-CLARK POUR LE BEAU SEXE

KOTEX PLUS est une marque de commerce de Kimberly-Clark of Canada Limited





Photos Daniel Kieffer



Les graffiti C'est sur les murs que le peuple écrit son journal



par Georges Raby

DEPUIS l'époque des cavernes, l'homme est un animal qui aime laisser sa marque. Son passage est marqué de signes — à la craie, au crayon feutre, à la peinture, au couteau — inscrits sur les murs de la ville.

Il exprime partout ses désirs du moment, ses impulsions, son amour, sa haine. Sur les bâtiments des ruelles; sur les murs des prisons et des toilettes; sur les bancs d'école ou de parc; sur les tables de café et les boîtes aux lettres; dans les coulisses de théâtre, les passages souterrains, les ascenseurs et même sur les affiches publicitaires du métro qu'on refait en ajoutant une moustache ou en grattant les yeux. C'est l'art anonyme le plus populaire qu'on puisse trouver.

C'est le journal de bord du peuple, qui se sert des murs pour noter les événements de sa vie collective. Le passant complète le dessin d'un inconnu ou répond à sa phrase qu'il contredit ou approuve. L'homme trace aussi dans la chair de l'arbre le nom de celle qu'il aime. Un mois après, celle-ci revient sur les lieux de l'amour biffer d'une croix le nom qui s'ajoute au sien dans le coeur grossièrement taillé. L'arbre grandit avec le témoignage d'amours déçues dans son écorce.

Ce bouquet touffu d'images insolites, de mots d'auteur apocryphes, de slogans, de phrases obscènes accrochées dans la ville aux pans de mur des maisons, a fait l'objet d'une étude par un ethnologue américain vivant à Paris.

Les murs griffonnés de la Ville Lumière l'ont tellement séduit qu'il en a fait un relevé. M. William McLean a remarqué tout d'abord que c'était surtout dans les milieux populaires de la ville qu'on trouvait les graffiti en grand nombre. Les quartiers riches ont d'autres divertissements! Pour lui la rue appartient d'abord à l'enfant, qui y fait son apprentissage de la vie en lisant sur les murs les signes laissés par les grands. Puis il ajoute lui-même ses dessins de bonshommes par-dessus les autres.

L'enfant apprend à lire d'abord sur les murs des ruelles, puis à l'école d'une façon un peu plus monotone. A Paris, chose qu'on ne retrouve pas ici, il y a beaucoup d'emblèmes

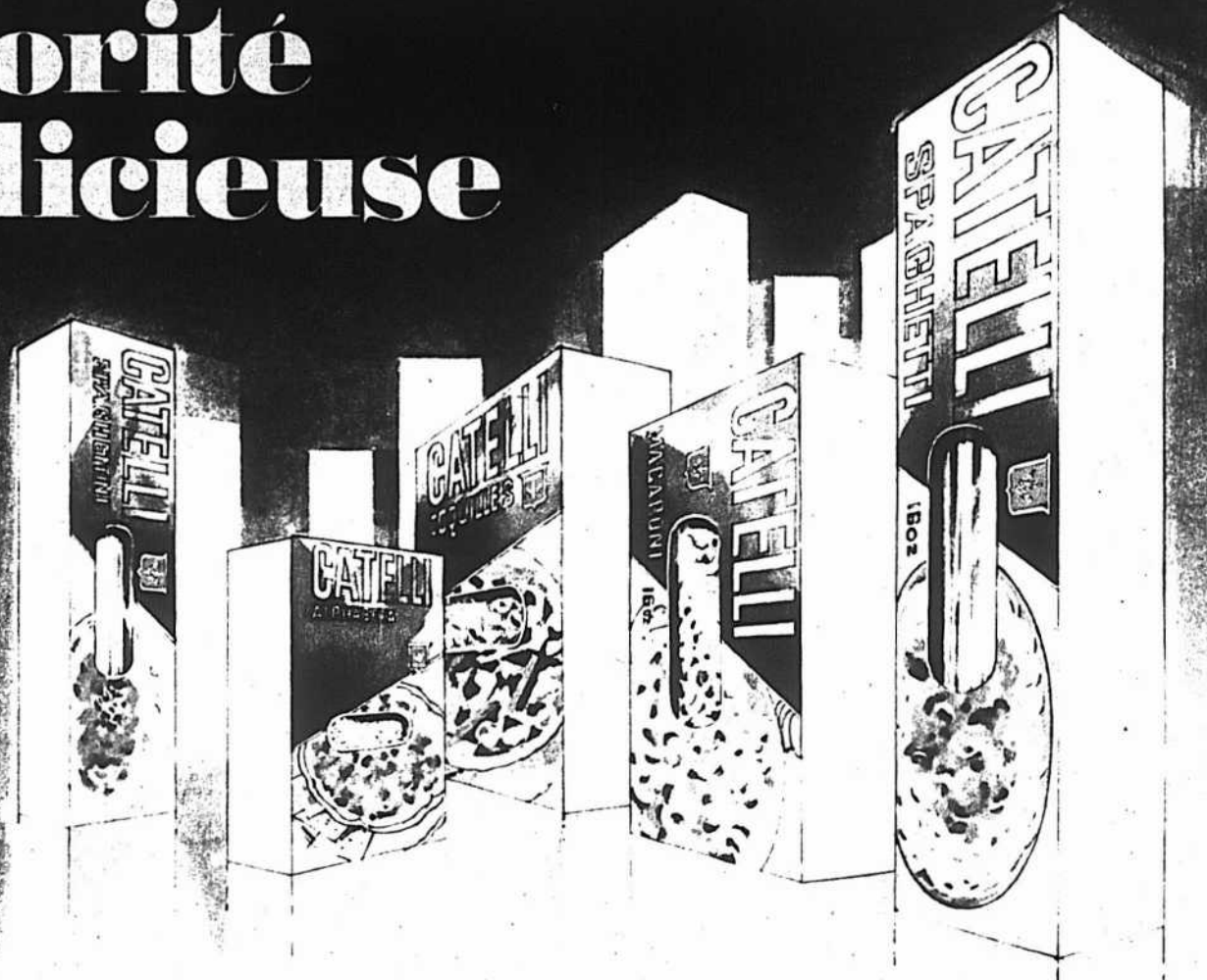
Les graffiti



La majorité délicieuse

La majorité des
pâtes alimentaires
achetées au Québec sont
de marque CATELLI.
Il doit y avoir de
délicieuses raisons...

CATELLI
le favori



de la mort mêlés à ceux de l'amour tendre ou sexuel. De plus, les murs friables sont creusés pour appuyer le contour d'un dessin.

Si on peut voir plusieurs graffiti obscènes sur les murs de la capitale française, à Montréal on les retrouve plutôt dans les lieux clos, principalement les toilettes. Même celles qui ont des parois de marbre n'échappent pas à la rage des dessinateurs. Mais on y laisse surtout son message comme un coupable — rapidement tracé la plupart du temps — dont les mots expriment un désir érotique, une pensée révolutionnaire, un poème ou une insulte.

Les symboles les plus courants que nous ayons vus sont la svastika, la faucille et le marteau, le poing levé et le sigle F.L.Q.

Depuis les mesures de guerre, pure coïncidence certainement, on a commencé à retoucher les murs de certains endroits qui étaient couverts de graffiti. Lorsque nous avons voulu photographier le couloir souterrain qui traverse l'avenue du Parc au milieu du parc Jeanne-Mance, les murs sentaient encore la peinture fraîche. Il en est ainsi à plusieurs autres endroits.

Même dans ce petit café de la rue Saint-Denis, aux murs de toilette comme des pages de journal personnel, on était en train de tout repeindre. Une seule phrase restait encore visible, qui disait "Paix sur la terre aux hommes de bonne volupté!"

Que va-t-il arriver si on empêche les gens de s'exprimer sur les murs? Va-t-il falloir organiser un mouvement pour la défense de la communication *supra-muros*?

Eh bien moi, si un jour je deviens directeur de musée, j'y exposerai des graffiti. C'est encore ce que j'ai vu de plus expressif comme art populaire. Parcourez les ruelles par une belle journée ensoleillée et vous serez peut-être de mon avis. Vous verrez là les choses les plus curieuses et retrouverez, en plus, d'innombrables souvenirs d'enfance. C'est un grand livre d'histoires toutes illustrées . . . ●



perspectives

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

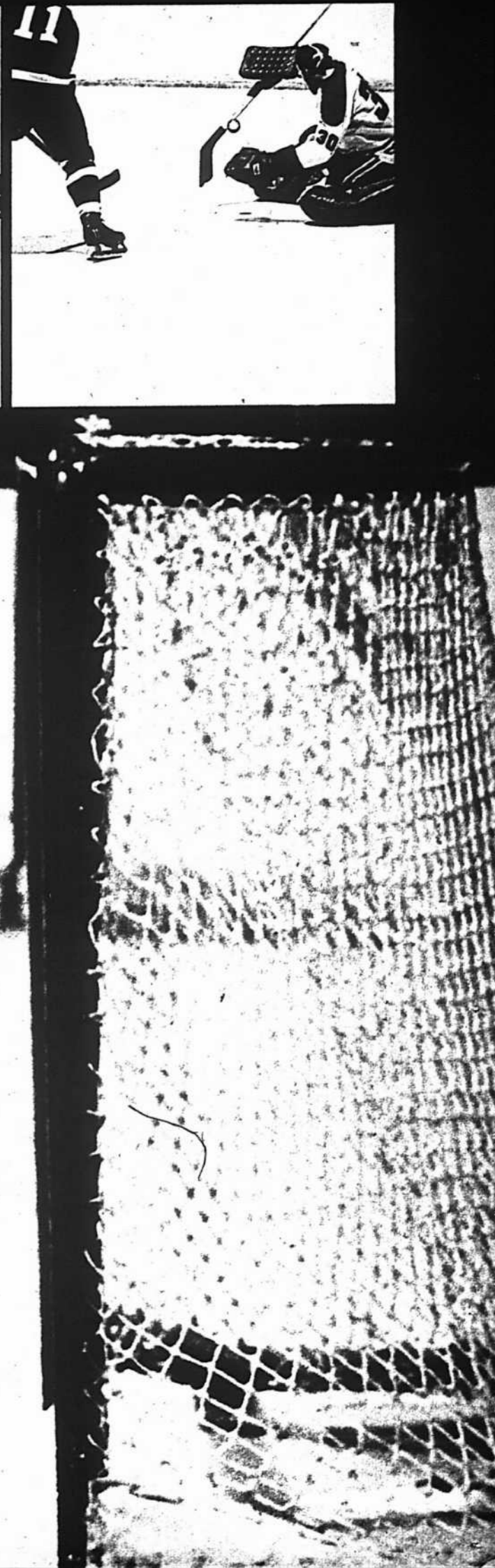
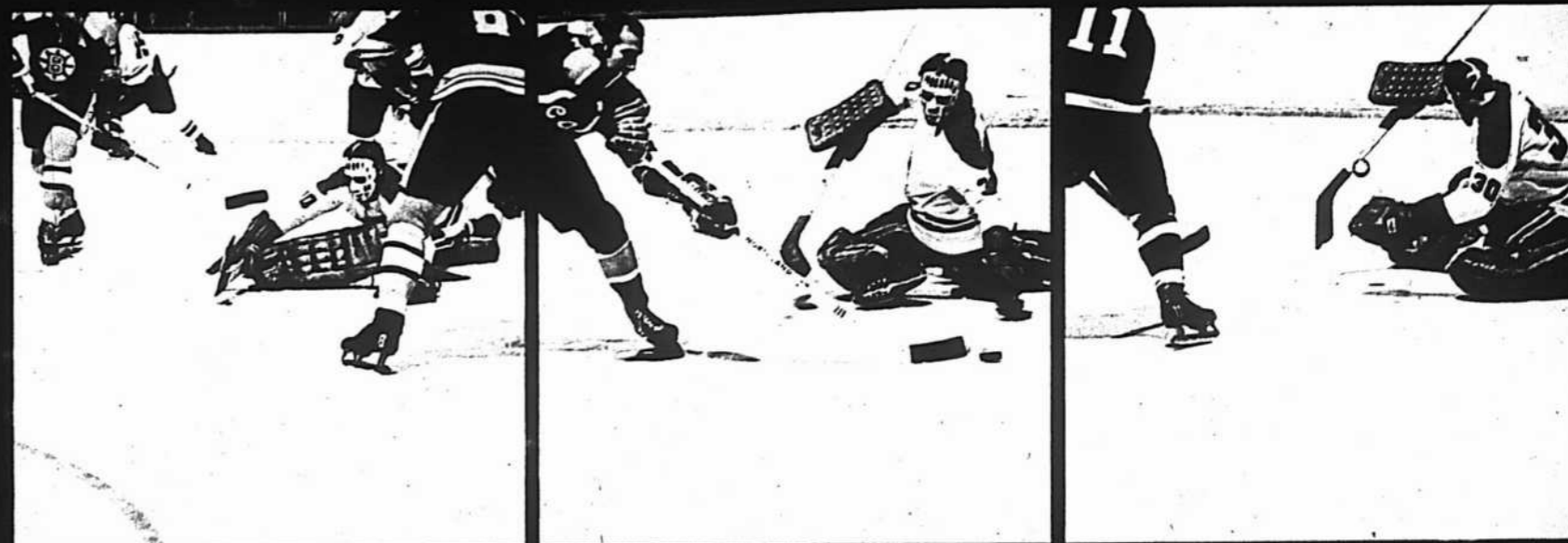
Président: A.-F. Mercier
Vice-président: A. Gratton

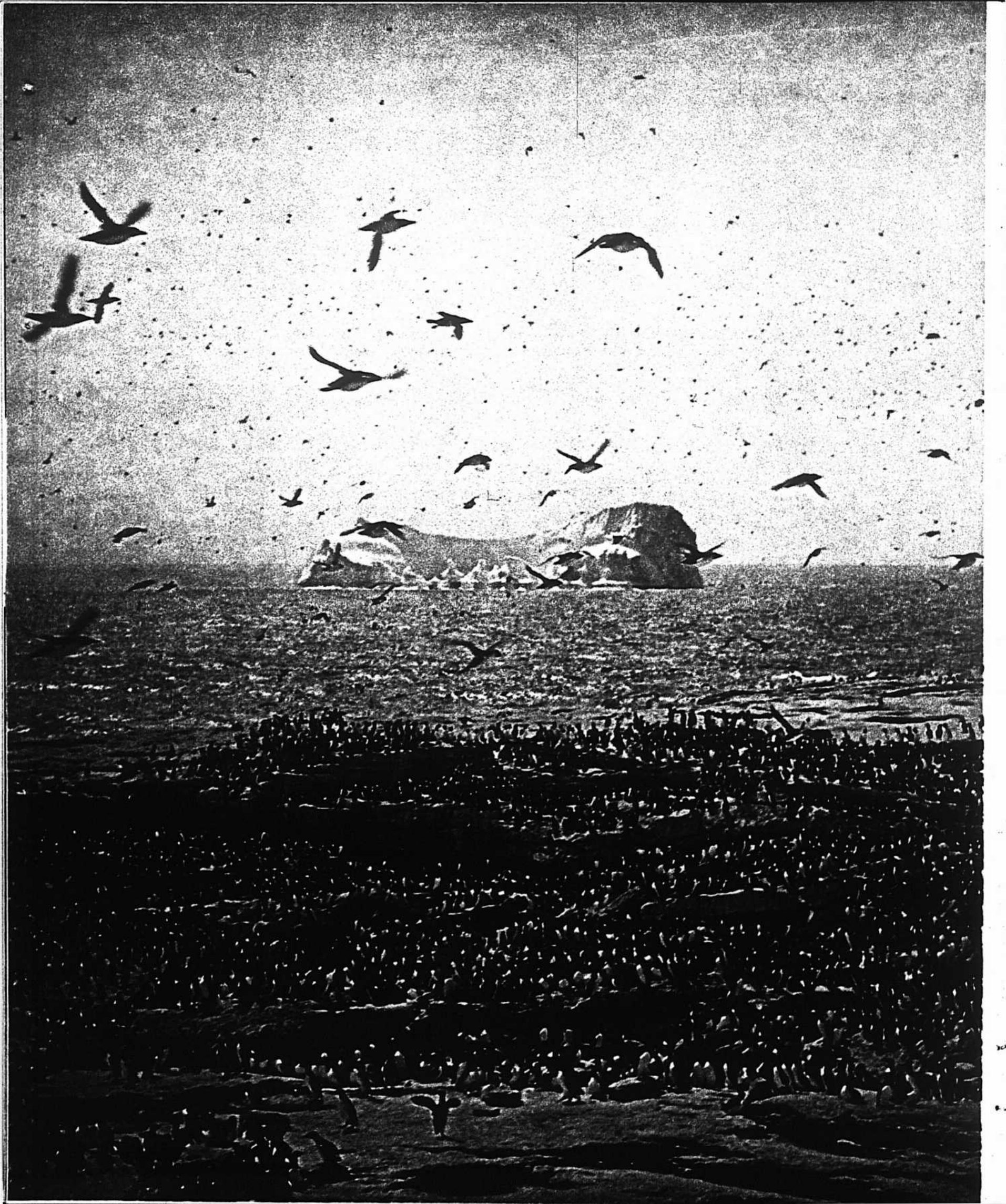
Secrétaire-trésorier: J.-G. Francoeur
Directeur de la rédaction: Pierre Gascon

POINT DE MYRE

Non, ce n'est pas une scène de la Mort du cygne: un gardien de but, même s'il se donne en spectacle, n'est pas un danseur de ballet — à cause, bien sûr, des jambières et des mitaines —, mais un acrobate dont les prouesses semblent toujours coïncider avec les mouvements d'une rondelle qu'on lui lance de tous les angles. Acrobate, Philippe Myre, des Canadiens, l'est assurément, comme en font foi ces quatre scènes prises au Forum de Montréal. Mais on peut être excellent acrobate et, à l'occasion, rater une figure. Heureusement qu'il y a un filet...

Photos Frank Prazak





gros bec tricolore, creusent leur nid dans ce sol.

Si on examine attentivement cette terre, on s'aperçoit qu'elle est pleine d'ossements. Il s'agit en réalité des restes décomposés de millions et de millions d'oiseaux. Le refuge des macareux n'est autre que le cimetière des grands pingouins.

Jacques Cartier, qui fit escale à l'île Funk en 1534 et qui ramena à son navire deux barques pleines à ras bord de pingouins arctiques, écrit: "Laquelle yse est si très-plaine d'oiseaux, que tous les navires de France y pourroyent facilement charger, sans que on s'aperceust que l'on en eust-tiré."

D'autres navires se rendirent à l'île Funk. En 1578, 350 bateaux espagnols et français, ainsi que 50 anglais, pêchèrent dans les parages et, selon un chroniqueur de l'époque: "Les pêcheurs n'emportent que peu de viande avec eux, car ils se nourrissent de ces oiseaux."

C'était tellement facile. Le grand pingouin était bien un nageur extraordinaire qui, dans l'eau, filait plus vite qu'une chaloupe à six rameurs, mais, sur terre, ce grand oiseau de près de trois pieds de haut était lent et gauche.

Pendant des siècles, le grand pingouin a été victime d'un massacre en règle. Une expédition anglaise en 1536 en abattit une grande quantité. En 1785, le capitaine George Cartwright relate que "lorsque l'eau est calme, les pêcheurs avancent rapidement leurs chaloupes jusqu'au rivage, les amarrent au niveau du plateau rocheux pour y faire entrer le plus de pingouins possible".

Cet oiseau arctique a été le premier à être connu sous le nom de pingouin, qui fut donné par la suite à son cousin de l'Antarctique. Ce nom, croit-on, vient du gallois *pen* (blanc) et *gwyn* (tête) parce

Un million et demi de marmettes

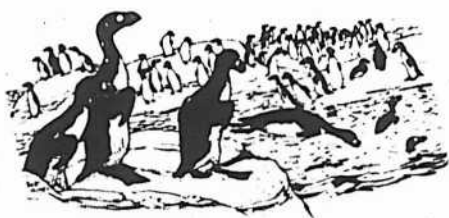
que le grand pingouin a deux grandes taches blanches sur sa tête noire. Sir Richard Peckham, dans sa relation de voyage de sir Humphrey Gilbert à Terre-Neuve en 1585, raconte que cette île a été appelée l'île aux Pingouins par le semi-légendaire Maddock ap Owen Gwyneth qui aurait découvert Terre-Neuve en 1170. Selon une tradition moins romantique, pingouin viendrait, par l'intermédiaire de l'espagnol ou du portugais, du mot latin *pinguis* (gras).

Gras, les grands pingouins l'étaient. A la fin du XVIII^e siècle, "plusieurs équipages... vécurent tout l'été dans cette île, dans le seul but de tuer ces oiseaux pour leurs plumes", écrit Cartwright en 1785. Les hommes rassemblaient les pingouins dans de grands enclos de pierres et les jetaient ensuite dans de larges chaudrons d'eau bouillante pour en détacher plus facilement le duvet ventral. Comme il n'y avait pas de bois dans l'île, les corps des pingouins servaient à alimenter le feu sous les chaudrons. Même aujourd'hui, le sol de l'île est encore parsemé d'os carbonisés et d'oeufs écrasés. En 1863, Thomas N. Molloy, consul des Etats-Unis à Saint-Jean de Terre-Neuve, reçut l'autorisation d'exploiter le cimetière de pingouins de l'île Funk. Il en tira 35 tonnes d'engrais dont il en vendit cinq à Saint-Jean même au prix de 19 dollars la tonne, tandis que le reste était expédié à Boston, Baltimore et Washing-

vivent
maintenant
dans

L'ÎLE FUNK

cimetière
des grands
pingouins
arctiques



Dès 1800, les grands pingouins arctiques avaient disparu après trois siècles de massacre.

Texte et photos Fred Bruemmer

AU LARGE de la côte orientale de Terre-Neuve, l'île Funk émerge des eaux glacées du courant du Labrador, tel l'immense dos gris d'une baleine. L'île mesure 800 verges de long sur 400 de large, et ne s'élève qu'à 46 pieds d'altitude. Les Esquimaux et les Vikings l'ont visitée, et les Indiens béothuks — aujourd'hui disparus — l'abordaient dans leurs fragiles canots d'écorce. Jacques Cartier y fit escale, ainsi que sir Humphrey Gilbert. Pendant quatre siècles, des centaines de bateaux espagnols, portugais, anglais et français ont pris cette île comme point de repère au milieu de l'immensité de l'océan. Dès 1505, elle était inscrite sur la carte dessinée par Pedro Reinel, sous le nom d'île aux Oiseaux (en l'occurrence les grands pingouins arctiques, espèce maintenant éteinte).

Le quart de l'île est recouvert d'une couche de terreau épaisse de deux à quatre pieds. Des macareux, oiseaux de mer noirs et blancs aux pattes rouges et au



Les grands pingouins disparus, les marmettes sont venues occuper l'île Funk, ainsi que des fous de Bassan (ci-dessus).

L'ÎLE FUNK

ton pour fertiliser les jardins de gens riches.

Dès 1800, le grand pingouin avait disparu de l'île Funk, seul endroit connu en Amérique du Nord où il se reproduisait. Mais il survécut encore sur deux autres petites îles au large de l'Islande. En 1830, la moins accessible, et partant la plus à l'abri de ces îles, s'enfonça dans l'eau à la suite d'une série de violentes éruptions volcaniques. Il ne restait plus aux grands pingouins qu'une seule île où survivre, l'île Eldey, mais les pêcheurs vinrent les y traquer sans pitié. Ils en abattirent 15 en 1830, 24 en 1831, 13 en 1833, 9 en 1834 et 3 en 1840.

Le 3 juin 1844, un bateau, avec 14 hommes à bord, quitta l'Islande pour l'île Eldey. Trois hommes débarquèrent dans l'île et aperçurent deux grands pingouins qui, à leur approche, "coururent tout le long du bas de la falaise, la tête droite, leurs ailerons légèrement étendus. Ils n'é mirent aucun cri d'alarme et avancèrent à petits pas aussi vite qu'un homme à la course". Ils furent cernés avant d'avoir pu se réfugier dans l'eau, étranglés et amenés à bord. L'un des hommes, Ketil Ketilsson, retourna vers le plateau de lave noire où s'étaient tenus les pingouins et y trouva un oeuf en forme de poire et de la grosseur du poing. Il l'écrasa. C'était le dernier oeuf du dernier couple de grands pingouins de l'Arctique. Les deux dépouilles furent vendues pour neuf dollars et les viscères se trouvent actuellement dans un musée de Copenhague, au Danemark.

Tout ce qui reste maintenant des grands pingouins, ce sont des tonnes d'ossements bruns dans l'île Funk et 78 peaux écorchées dans les musées du monde. Récemment, le Musée royal de l'Ontario a acquis la seule dépouille de grand pingouin appartenant maintenant au Canada (ainsi que celle du défunt canard du Labrador), qui se trouvait au collège Vassar, dans l'Etat de New York. Elle avait appartenu au naturaliste James Audubon qui s'en était servie comme modèle pour peindre un extraordinaire portrait du grand pingouin.

Le Musée royal de l'Ontario a payé \$8 000 pour la dépouille, ce qui — étant donné la rareté — est une véritable aubaine. La seule autre qu'on ait offert en vente se trouve en France: on en demande \$30 000. Ironie du sort, son propriétaire vit près de Saint-Malo, port d'où Jacques Cartier partit en 1534 pour l'île Funk.

Lorsque Frederick A. Lukas, du musée National des Etats-Unis, visita l'île Funk en 1887 pour récupérer ce qui pouvait l'être des grands pingouins, il n'y trouva que quelques oiseaux d'autres espèces. Lentement, l'île se repeuplait. En 1936, six couples de fous de Bassan s'y installèrent. Aujourd'hui, il y en a au moins 3 000.

Les sternes arctiques ont disparu aussi de l'île, mais un proche parent du grand pingouin, le gode, y a établi ses pénates,

et surtout la marmette. En 1934, il y en avait quelque 10 000 couples; en 1945, 15 000; en 1956, 150 000; en 1959, environ 500 000 couples. Aujourd'hui, un million et demi de marmettes s'entassent sur le plateau granitique qui compose l'île.

Peu de gens vont visiter cet endroit: 20 personnes peut-être y ont débarqué depuis un siècle. Le seul homme qui connaisse bien l'endroit est Leslie M. Tuck, du Service canadien de la faune et notre grande autorité en matière d'oiseaux de mer. Une fois, il a même passé 21 jours tout seul dans l'île, s'attirant le respect des pêcheurs qui craignent d'y aborder car d'innombrables bateaux ont sombré dans ses eaux traîtresses.

Le nom actuel de l'île vient d'un vieux mot espagnol signifiant puanteur. En effet, dès qu'on arrive en vue de l'île, on sent une odeur nauséabonde de phosphate et d'azote, tandis que les marmettes au corps fuselé s'envolent à l'approche de l'homme, par dizaine de milliers à la fois.

Lorsque le visiteur arrive en chaloupe au rivage, il s'agrippe pour sauter sur un rebord rocheux étroit, là même où accostaient autrefois Esquimaux et Indiens, Basques et Bretons, Espagnols et Portugais, ainsi que Jacques Cartier et sir Humphrey Gilbert. C'est le seul endroit de l'île qui est d'accès assez facile.

Quand on atteint le sommet de l'île, le bruit assourdissant d'un million et demi de marmettes vous frappe comme le rugissement d'une véritable tempête. Elles se tiennent serrées les unes contre les autres: on dirait une image mouvante en blanc et noir, un peu comme un tableau d'art *op*. Le cri rauque qui sort du gosier des adultes se mêle aux piailllements agaçants des oisillons pour former un crescendo qui vous tombe sur les nerfs et qui vous hypnotise après quelques moments.

Les marmettes arrivent de la mer, sans interruption et, parmi toute cette masse grouillante de vie, chaque oiseau retrouve sans erreur son compagnon ou son petit.

Chaque année, la colonie des marmettes augmente en nombre et agrandit son territoire en direction de la pointe septentrionale de l'île où, dans une dépression du terrain, on aurait trouvé — selon la légende — un canot indien en écorce de bouleau et où, même aujourd'hui, on peut encore trouver des pointes de flèche indiennes et surtout des clous forgés à la main et des outils abandonnés par les marins d'autrefois.

L'île Funk, c'est l'île de la vie et de la mort. Aujourd'hui, un sanctuaire pour les marmettes, fous de Bassan et macareux, elle n'en reste pas moins le cimetière des grands pingouins arctiques, massacrés par millions jusqu'à extinction.

C'est une autre preuve que, partout où il détruit l'équilibre naturel, l'homme transforme le monde en désert qu'il n'est capable de repeupler qu'en protégeant d'autres espèces, s'il n'est pas trop tard et s'il décide vraiment de sauver ce qui peut encore être sauvé. ●



Serrées l'une contre l'autre, ces marmettes mêlent leur cri rauque au vacarme assourdissant du million et demi de leurs congénères.



Vert pour l'hiver

Le vert vous rappelle la nature à son plus frais . . . dans votre foyer même, avec les motifs floraux des papiers-mouchoirs et du papier de toilette Lady Scott. Oui, Lady Scott vous aide à voir la vie en vert. Ou en rose. Ou en or. Ou en bleu.

Lady Scott



Plus la pâte est concentrée plus la saveur est 'tomatée.'



Nous utilisons deux livres de tomates tendres et bien mûres par boîte de 5½ onces. Résultat: la pâte de tomates Hunt, une pâte si concentrée, si épaisse que vous pouvez renverser accidentellement la boîte sans en perdre une goutte.

Et ça veut dire quoi pour vous? Eh bien, ça veut dire que plus la pâte est concentrée, plus la saveur est "tomatée". La saveur "tomatée" de la pâte de tomates Hunt confère à tous vos plats à l'italienne un je-ne-sais-quoi qui vous fait une renommée de véritable cordon bleu.

Il vous serait agréable d'être reconnue comme une hôtesse dont la recette de *poulet Cacciatore* est la meilleure qui soit, ou que des amies vous téléphonent pour connaître le secret de vos succulentes *mini-miches à la mode*? C'est facile. Amusez-vous à préparer ces recettes que nous avons conçues pour vous. Préparez-les à la pâte de tomates Hunt bien concentrée, bien "tomatée", et nous défions qui que ce soit de réussir ces plats mieux que vous.

Mini-miche à la mode

- | | |
|---|---|
| 1 boîte (5½ oz) de pâte de tomates Hunt | ½ c. à thé de thym ou de marjolaine |
| Eau | 3 tasses de riz cuit, chaud |
| 2 lb. de boeuf haché | 1 paquet (10 oz) de pois et carottes congelés, décongelés |
| 1 tasse de chapelure de mie de pain | ¼ lb. de fromage fondu canadien coupé en languettes |
| ½ tasse d'oignon émincé | |
| 1 oeuf | |
| 1 c. à thé de sel | |

Mélanger la pâte de tomates Hunt dans une tasse d'eau. Ajouter ¼ tasse de ce mélange aux 6 ingrédients suivants; bien mélanger. Façonner 6 petites miches individuelles. Les disposer dans une lèchefrite peu profonde. Cuire au four à 450° vingt minutes. Incorporer à une tasse d'eau bouillante dans un plat à four riz, pois et carottes, plus ½ tasse de la préparation à la pâte de tomates. Disposer les miches sur le dessus. Placer les languettes de fromage sur les mini miches; verser le reste de la préparation à la pâte de tomates. Cuire au four encore 15 minutes. 6 portions.

Poulet Cacciatore

- | | |
|---|---|
| 2 poulets (2½ à 3 lb.) en morceaux | 1 grosse gousse d'ail émincée |
| ¾ tasse de farine | 1 boîte (13 oz) de pâte de tomates Hunt |
| 1½ c. à thé de sel | 4 tasses d'eau chaude |
| ¼ c. à thé de poivre | 1 c. à thé de marjolaine |
| ½ tasse d'huile à salade | ½ c. à thé de thym en poudre |
| 1 gros oignon émincé | ¼ tasse de persil haché |
| ½ tasse de champignons frais tranchés ou 1 boîte (4 oz) | 2 c. à thé de sel |
| | ½ tasse de vin blanc sec au goût |

Enrober le poulet dans le mélange de farine, sel et poivre. Dorer le poulet à l'huile à salade chaude dans une grande marmite lourde. Le retirer de la marmite; ajouter oignon, ail et champignons. Cuire en remuant quelques minutes. Remettre le poulet dans la marmite; mélanger la pâte de tomates Hunt aux autres ingrédients, sauf le vin. Verser sur le poulet et remuer. Couvrir et laisser mijoter doucement de 45 minutes à 1 heure. Découvrir, ajouter le vin au goût et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue. Congeler la moitié du poulet en sauce pour un autre repas. Servir avec des nouilles ou spaghetti cuits. 2 repas de 4 à 5 portions.





La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

*Les pommes en pâte
sont farcies d'un mé-
lange de cheddar et de
cassonade relevé
de cannelle et de muscade.*

Pommes et fameux desserts

ON FAIT sans doute plus de desserts avec les pommes qu'avec tout autre fruit. A ce temps-ci de l'année, d'ailleurs, où les autres fruits frais se font plus rares, il est parfois bien commode, pour les maîtresses de maison, d'avoir des pommes sous la main. Avec elles, vous pouvez toujours, rapidement, préparer un dessert simple mais que tout le monde s'accordera à trouver fameux, vous verrez.

J'aime non seulement le goût des pommes mais encore leur odeur quand on les fait cuire au four. C'est une odeur que je trouve chaleureuse et réconfortante, un peu comme celle du pain. Ma mère préparait souvent des pommes en pâte. La recette que je vous offre cette semaine n'est pas la sienne, toutefois. Mais je pense que l'excellente cuisinière qu'elle était la trouverait bonne. J'ai aussi inclus dans cette chronique une tarte un peu spéciale ainsi que des pommes cuites au four et relevées de citron ou de meringue.

POMMES ET FROMAGE EN PÂTE

2 tasses de mélange à pâte à tout usage

Lait

4 grosses pommes à cuire

3/4 de tasse de cheddar fort en petits cubes (environ 1/8 de pouce de côté)

2 cuil. à table de cassonade

1/4 de cuil. à thé de cannelle

1/4 de cuil. à thé de muscade

1 tasse d'eau

1 tasse de sucre

Chauffer le four à 450°. Avoir sous la main un plat à cuire suffisamment grand pour contenir les pommes sans qu'elles soient trop près les unes des autres.

Préparer la pâte en utilisant la quantité de lait indiquée sur la boîte pour les biscuits roulés. Abaisser la pâte au rouleau, sur une planche enfarinée, pour en faire une abaisse de 16 x 16 pouces. Couper en quatre carrés de 8 pouces de côté.

Peler et évider les pommes et en déposer une sur chaque carré de pâte. Mélanger le fromage, la cassonade, la cannelle et la muscade et remplir le centre des pommes du mélange.

Humecter les bords de la pâte et ramener celle-ci sur les pommes, en la soudant bien. Mettre dans le plat à cuire.

Faire bouillir ensemble, dans une petite casserole, l'eau et 1 tasse de sucre. Verser sur les pommes en pâte. Cuire au four pendant 10 minutes, à 450°. Réduire la température du four à 375° et continuer la cuisson pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la pâte bien dorée.

Servir tiède nappé du sirop de cuisson. (4 portions)

TARTE AUX POMMES DÉLICIEUSE

Pâte à tarte pour 1 croûte de 9 pouces

6 pommes à cuire, moyennes

1 tasse de sucre

2 cuil. à table de farine

1/2 cuil. à thé de cannelle

1/4 de tasse de crème simple (15 p.c.)

2 cuil. à table de beurre

Crème glacée ou crème fouettée

Chauffer le four à 400°.

Foncer, avec la pâte, une assiette à tarte de 9 pouces, en construisant un bord haut et dentelé.

Peler et évider 2 des pommes, les trancher et disposer les tranches dans la

Pommes et fameux desserts

pâte, en les étendant uniformément. Peler les 4 autres pommes, les couper en deux, en hauteur, et enlever soigneusement le cœur.

Mêler, dans un petit bol, le sucre, la farine et la cannelle. Saupoudrer les pommes tranchées de la moitié du mélange. Disposer les moitiés de pommes sur les tranches, le côté coupé en dessous, en une seule couche. Saupoudrer de ce qui reste de sucre et de farine. Verser la crème au centre de la tarte et parsemer de noisettes de beurre. Couvrir le bord de la tarte d'une étroite bande de papier d'aluminium, pour l'empêcher de brunir trop rapidement pendant la cuisson.

Cuire au four pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais gardent encore leur forme. Retirer du four et, doucement, enfoncer un peu les moitiés de pommes dans le jus.

Servir tiède ou refroidi, avec de la crème glacée ou de la crème fouettée.

QUARTIERS DE POMMES AU SIROP

3/4 de tasse de sucre

3/4 de tasse de jus d'orange

2 cuil. à table de zeste d'orange râpé

1 cuil. à thé de zeste de citron râpé

6 pommes à cuire, moyennes
Crème de table ou crème glacée

Mêler le sucre, le jus d'orange et les zestes d'orange et de citron dans une grande casserole (il faudra y mettre à cuire, en une seule couche, tous les quartiers de pommes). Chauffer jusqu'à ébullition.

Couper les pommes en quartiers (sans les peler) et enlever le cœur. Déposer les quartiers de pommes dans le sirop bouillant, chauffer de nouveau jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais gardent encore leur forme. (Ceci prend un peu plus ou un peu moins de 15 minutes, selon la sorte de pommes employée.) Tourner les quartiers une fois pendant leur cuisson.

Servir tiède, avec de la crème de table ou de la crème glacée. (6 portions)

POMMES AU-FOUR RELEVÉES DE CITRON

4 pommes à cuire, moyennes

1 oeuf

1/3 de tasse de sucre

1/4 de tasse de lait

Une pincée de sel

Le zeste râpé de 1 citron

1 cuil. à table de jus de citron

3 cuil. à table de beurre fondu

Chauffer le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 1 1/2 pinte.

Laver et évider les pommes et les peler, à partir de la queue, sur 1/3 de leur hauteur. Les mettre dans le plat à cuire. Cuire au four, à couvert, pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient juste tendres.

Battre ensemble tous les autres ingrédients et les verser sur les pommes. Cuire au four, à découvert, pendant 10 minutes.

Servir immédiatement. (4 portions)

POMMES AU FOUR MERINGUÉES

6 pommes à cuire, moyennes

Approximativement 3/4 de tasse de mincemeat

1/4 de tasse d'eau

1 tasse de sucre

2 blancs d'oeufs

1/4 de tasse de sucre

1/4 de tasse d'amandes mondées, en aiguillettes

Chauffer le four à 350°. Avoir sous la main un plat à cuire juste assez grand pour contenir les 6 pommes.

Laver les pommes, les évider et les peler, à partir de la queue, sur une hauteur d'environ 1 pouce. Les mettre dans le plat à cuire. Remplir le centre des pommes de mincemeat. Mettre 1/4 de tasse d'eau dans le plat à cuire, couvrir (utiliser du papier d'aluminium au besoin) et cuire au four pendant 30 minutes.

Faire bouillir ensemble 5 minutes, pendant ce temps, 1 tasse d'eau et 1 tasse de sucre. Découvrir le plat à cuire et verser le sirop sur les pommes. Continuer la cuisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais gardent encore leur forme. Retirer du four et hausser la température de ce dernier à 425°.

Battre en neige les blancs d'oeufs. Ajouter 1/4 de tasse de sucre, petit à petit et en battant après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Étendre la meringue sur les pommes et parsemer le tout des amandes. Cuire au four pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

Servir tiède, nappé du sirop de cuisson. (6 portions) ●

Vos
"châteaux en Espagne"
pourraient se réaliser!



Règlements du Concours

1. Ce concours s'adresse à tous les résidents du Canada à l'exception des employés de Dominion Textile Limited, ses filiales, ses agences de publicité, les membres du jury, et leur famille immédiate.

2. Pour participer, inscrivez en lettres moulées, vos nom, adresse et numéro de téléphone sur un bon de participation officiel ou sur une feuille de papier ordinaire; annexe-y une preuve d'achat ou fac-similé de n'importe quel produit Tex-made ou l'étiquette attachée à n'importe quel vêtement fait de tissu Tex-made, et envoyez le tout à: Concours Tex-made "Voyage en Espagne" C.P. 6372, Montréal, Québec. Participez aussi souvent que vous le désirez, en vous assurant que chaque participation est dans une enveloppe séparée.

3. Dix prix seront décernés, chacun consistant en un voyage de 14 jours pour deux personnes, aller-retour de Montréal, Canada, vers l'Espagne via CP Air, plus le logement dans un hôtel de luxe, les repas et \$150 comptant pour les menues dépenses. Le transport aérien domestique (de votre domicile à Montréal) sera aussi fourni.

4. Tous les bons de participation reçus avant le 15 mai 1971 seront éligibles au tirage des dix prix. Les gagnants devront répondre correctement, dans un laps de temps déterminé, à une question d'habileté.

5. Toutes les participations deviennent la propriété de Dominion Textile Limited. Toutes décisions du jury en rapport avec ce concours seront sans appel. Tous les prix doivent être acceptés tels que décernés, et aucune substitution ne sera faite. Pour obtenir une liste des gagnants, envoyez une enveloppe affranchie et adressée à votre nom à: Gagnants Tex-made "Voyage en Espagne" C.P. 6357, Montréal, Québec.

6. Ce concours est sujet à toutes lois fédérales, provinciales et locales et est nul là où la loi l'interdit.



Chaque semaine, CP Air vous offre 5 vols merveilleux vers l'Espagne et le Portugal, en plus des nombreux vols desservant 22 villes sur les 5 continents. Vous partez à la conquête du monde avec CP Air!



Concours Tex-made
"Voyage en Espagne".
C.P. 6372, Montréal, Québec.

Oui, je veux participer à votre concours "Voyage en Espagne". Vous trouverez avec ce coupon ma preuve d'achat (ou fac-similé).

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____

PROV. _____

TÉL. _____



Tex-made vous invite à redécorer votre chambre et à gagner un voyage pour deux en Espagne.

(Vos "châteaux en Espagne" pourraient se réaliser!)

Donnez à votre chambre à coucher tout le merveilleux de vos rêves les plus extravagants.

Changez de décor avec les nouveaux draps-mode Truprest de Tex-made. Et, comme les mêmes motifs se retrouvent sur les taies d'oreiller, couvre-lit, couvertures et serviettes Tex-made, vous avez tout ce qu'il faut pour réaliser la décoration de vos rêves.

Du même coup, vous réunissez

l'utile à l'agréable parce que les draps Truprest de Tex-made n'ont jamais besoin de repassage... c'est garanti à vie... sinon votre argent vous serait remis! Ils sont faits de Fortrel* et de coton.

Et pendant que vous rêvez en couleurs dans ces merveilleux draps-mode Tex-made, vous courez la chance de gagner un voyage pour deux en Espagne — jet CP Air, hôtel, repas et allocation de dépenses.

Dix de ces voyages fantastiques seront tirés au hasard. Quatre jours à Madrid et dix jours dans un hôtel luxueux situé sur la fameuse Costa del Sol au bord de la Méditerranée. Visites des châteaux, temps libre pour magasiner, billets pour la corrida et tout le temps de flâner sur les plages ensoleillées d'Espagne.

Alors lisez les conditions de participation à ce concours et passez voir ces fameux draps-mode Truprest de

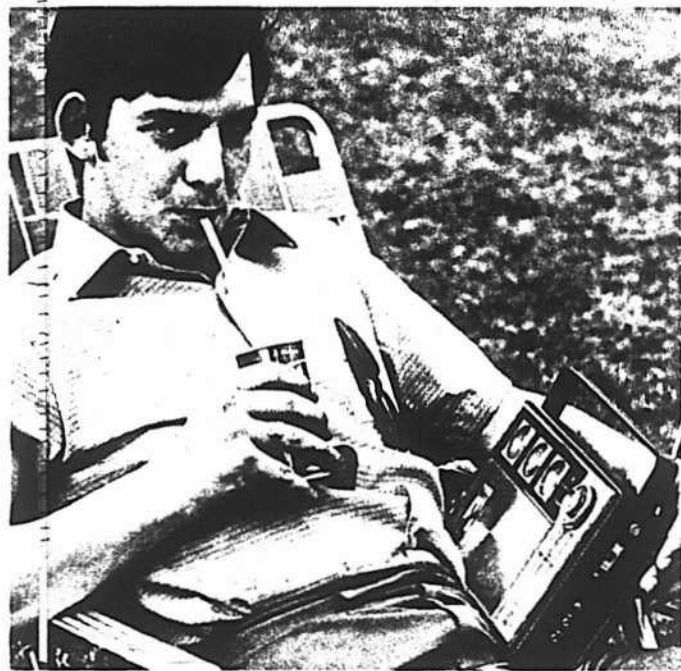
Tex-made à votre magasin préféré. ✓

TEX MADE

*Marque
canadienne déposée.



**Les chemins faciles
n'ont jamais mené loin.**



Les collèges militaires du Canada forment des hommes.

Les collèges militaires n'ont qu'un but: former des hommes complets qui feront carrière dans les Forces armées canadiennes. Pour ceux qui réussissent le parcours, le résultat est de taille: un brevet d'officier dans les Forces armées et un baccalauréat en

sciences, en génie ou ès arts. Pendant toute la durée de son cours, l'élève officier aura été logé, nourri, vêtu et même payé. Et c'est une formation qui ouvre d'innombrables perspectives d'avenir.

En fin de course: un homme, un vrai!

Vous y pensez sérieusement? Alors complétez ce coupon et postez-le franc de port à:

P-6

Directeur du recrutement et de la sélection,
Quartier général des Forces canadiennes,
Ottawa 4, Ontario.

Nom	Age
Adresse	
Ville	Prov.
Instruction (grade et prov.)	

La guerre, yes sir!

GUY



FOURNIER

QUOI faire après le souper par ces froids de loup? Les célibataires n'ont pas d'ennuis. Ils trouvent toujours quelqu'un pour leur installer gentiment un oreiller derrière la nuque, pour détacher leurs chaussures et leur apporter un verre de cognac. Mais quand un homme est marié!

Certains maris retournent travailler au bureau! D'autres jouent au pool dans leur sous-sol, mais il faut avoir une table de pool et je n'ai même pas de sous-sol. Quelques-uns — les Anglais surtout — préfèrent le jeu de fléchettes, mais il faut aussi un sous-sol. J'avais l'habitude de faire une partie de solitaire, mais j'ai abandonné parce que ma femme venait replacer les cartes chaque fois que je trichais. Pourquoi jouer aux cartes si on ne peut même pas tricher?

Faute de mieux, chaque soir après le souper, je m'installe dans mon fauteuil et je lis le journal. Invariablement, une fois sa vaisselle lavée, ma femme approche et me demande ce que je fais. Hier soir, sa question m'a pris à rebrousse-poil.

— Tu vois bien que je lis le journal.

— Je le vois, je ne suis pas folle, mais j'ai bien le droit de demander ce que tu lis. Je suis ta femme!

— Je me renseigne, dis-je, continuant de lire d'un oeil un long commentaire de Louis Wiznitzer sur le rapatriement des troupes américaines du Viet-nam.

— Tu te renseignes sur quoi?

— Le Viet-nam.

— Encore le Viet-nam, laissa-t-elle tomber avec mépris. Quand ce n'est pas le Viet-nam, c'est le Pakistan ou la Russie, c'est la Chine et le Brésil. Je n'ai jamais vu un homme pareil: toujours plongé dans le même petit monde soir après soir. Comme s'il n'y avait pas autre chose. Tu ne pourrais pas t'intéresser à ce que je dis?

— Qu'est-ce que tu disais?

— Justement, je ne disais rien parce que tu lisais.

Elle ne pouvait être plus précise. Je repliai le journal et le déposai sur mes genoux.

— Et si je n'avais pas lu, dis-je, qu'est-ce que tu aurais fait?

— J'aurais discuté.

— De quoi?

— D'une idée que j'ai eue cet après-

midi...

— Eh bien, parle!

Elle respira profondément, puis elle se tut.

— Mais parle donc!

— Je préfère ne rien dire, tu vas encore rire de moi.

La belle affaire! De guerre lasse, je jetai un regard discret sur le classement des équipes de la ligue Nationale. Ce fut un regard de trop:

— Tu vois, ça ne t'intéresse pas!

— Mais non, je t'écoute.

Elle ne dit toujours rien. Pendant que j'attendais, mon attention fut tout à coup retenue par une araignée qui venait de plonger au bout de son fil dans un pli des rideaux. Elle avait dû faire une chute imprévue, car elle se balança une bonne minute avant d'entreprendre une ascension jusqu'à sa toile, tissée une douzaine de pouces plus haut entre la tringle et le cadre de la fenêtre. J'ai remarqué que l'hiver les araignées sont plus lentes et plus petites. L'insecte finit par remonter le fil et disparut derrière les rideaux. Je regardai ma femme qui n'avait pas encore parlé.

— Tu écoutes, dit-elle enfin, mais tu penses à autre chose.

Je protestai avec force, l'assurant que je lui portais toute mon attention.

— Tu crois que je n'ai rien vu, hein? Tu viens de passer cinq minutes à regarder une araignée. Je suppose que tu vas me dire que je n'ai pas épousé depuis une semaine?

Je ne dis rien et le silence se rétablit plus gênant que tout à l'heure. J'étais exaspéré:

— Vas-tu parler!

— Si tu penses que je peux parler quand t'es là à me dévisager comme si tu étais mon père. Merci bien!

Elle haussa les épaules et disparut dans la chambre. Je continuai de lire l'article de Wiznitzer. Quinze minutes plus tard, elle revint, son manteau sur le dos.

— Où vas-tu?

— Je sors, dit-elle. J'en connais qui ne se feront pas prier pour m'écouter.

Un peu avant minuit, elle m'appela de chez sa mère pour que j'aille la chercher. Ah! ce que j'envie ce M. Wiznitzer de Washington de pouvoir écrire en paix sur le Viet-nam! C'est si simple, la guerre!

COUP

Un certain sourire D'OEIL

Brigitte Morissette, qui nous raconte son séjour dans un temple zen (page 2), avait déjà publié dans ces pages, le 5 septembre dernier, un pénétrant article sur le Japon où elle a séjourné quatre mois sur les deux ans qu'elle vient de passer à l'étranger (stages de journalisme, à Paris, grâce à une bourse, à l'Express, au *Nouvel Observateur*, quelques semaines au *Monde*, puis Europe No 1 et France-Inter (journal parlé), et quatre mois au *Times* de Londres).

— Vous semblez avoir été fascinée par le Japon. Aimez-vous y vivre?

— Oui, au moins le temps d'apprendre la langue, ce qui demande deux ans, et de m'adapter, ce qui est difficile. Mais après, je serais probablement perdue. c'est-à-dire

que je ne pourrais plus revenir en Occident. Car ceux qui en reviennent sont perdus. Je parle des hommes, bien sûr, car le Japon est un pays pour les hommes, où tout est organisé pour le confort des hommes, où les femmes vivent pour le confort des hommes. Les femmes peuvent donc difficilement accéder à des postes importants. Si je m'y installais, il me resterait toujours à enseigner le français ou l'anglais.

— Alors pourquoi tant vouloir y vivre?

— Le Japon est un pays où l'on apprend à chaque minute, où l'on apprend tout le temps, partout. C'est un pays pour gens curieux, non pour gens douillets, surtout les femmes.

— Les femmes vous ont-elles semblé heureuses?

— Pour une Occidentale, la vie y serait sans doute affreuse. Mais les Japonaises sourient tout le temps. Elles semblent donc heureuses. Ce sourire, d'ailleurs, cet éternel sourire japonais, au dé-

but, nous semble automatique, sinon hypocrite. Et ça énerve! On se dit qu'on se paie sûrement notre tête, ou que notre jupon dépasse... Mais j'ai découvert par le zen que ce sourire n'est pas un masque mais une manifestation de la bonne humeur des Japonais, qui n'ont pas peur de se faire des rides...

— Que rapporte-t-on de plus précieux de ce pays?

— La paix intérieure — et cette bonne humeur que j'essaie de mettre en pratique.

— Pourquoi être revenue?

— Curieuse question! Je suis partie — deux ans —, comme tout le monde. Mais ma vie est ici.

— Et ici, le zen ça signifie quelque chose dans votre vie de tous les jours?

— C'est une "religion" du présent. Or, comme tous les Nord-Américains, j'étais hantée par l'idée du lendemain. Le zen m'a appris à vivre au jour le jour. J'ai même perdu

mes angoisses. La preuve? Je suis devenue pigiste, ce que je n'aurais jamais osé faire avant...

— Les voyages, c'est fini?

— J'espère que non, parce que je n'aime pas être limitée par des frontières. J'exècre les passeports, source de tous nos maux. Quant à savoir où je serai dans un an, n'oubliez pas que je vis au présent...



Brigitte Morissette

LA SEMAINE PROCHAINE

Robert Charlebois (ci-contre), qui se veut un gars ordinaire, dévoile ses nouvelles batteries à Pierre Turgeon. De plus: patinage artistique; film ethnographique sur les Esquimaux; Jean Bouquin, ou le couturier antimode (ci-dessous).



De l'air
frais



dans
toute la maison pour 1^{er}
grâce à un humidificateur
mécanique DRUMATIC®

Demandez-nous la brochure
GRATUITE: "The Air We Live With".

WAIT-SKUTTLER CO.
9390, rue Charles de la Tour, Montréal, P.Q.
430 Wycroft Road, Oakville, Ontario.

Aspergum prend l'irritation par la gorge...

La gomme médicamenteuse Aspergum contient un ingrédient reconnu pour soulager la douleur.

C'est un moyen efficace de calmer une gorge irritée. Aspergum, si agréable à prendre que les enfants l'aiment aussi. Ne laissez pas l'irritation vous prendre à la gorge. mâchez Aspergum à saveur de cerise ou d'orange.

Aspergum

FINIE LA
CONSTIPATION

grâce à

Robol

1 ou 2
Robol
ce soir
... effet demain
matin!

EN VENTE PARTOUT

50 TIMBRES D'ASIE



Offre spéciale: 50 différents timbres
d'Asie d'une valeur de \$1.50 — Seulement 10¢

Superbe collection de timbres du Japon, Ceylan, Iran, Indonésie, Inde, Pakistan, Philippines, Hong-Kong et autres pays asiatiques. Aussi catalogue et approbation de choix. Service rapide. Le tout: 10¢.

LOUIS ARPIN C.P. 240P
Philipsburg, Qué.

AU GRAND AIR

Si vous vous ennuyez,
assis en tandem
sur une motoneige, lisez
Perspectives.
Mais n'enlevez pas
vos mitaines!



PAS DE REPASSAGE DRAPS / TAIES D'OREILLER
Avec ENSEMBLE COMPLET POUR SALLE DE BAIN ET CUISINE

EPARGNEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT!

Les draps et taies d'oreiller TRUPREST (Fortrel®/coton) passent directement de la corde à linge aux lits sans repassage.

Introissables...
Lavez-les, séchez-les;
ils sont prêts à employer!



Du linge tout frais, jour après jour, sans jamais avoir à repasser!

**60 PIÈCES...
DE QUOI REMPLIR VOTRE PLACARD!**

Cet ensemble luxueux comprend les nouveaux draps et taies d'oreiller extraordinaires Tex-Made introissables, ainsi que des serviettes et débarbouillettes douces, épaisses et absorbantes, ornées de fleurs, dans de jolis coloris de pastels... et un assortiment complet de linges à vaisselle, d'essuie-tout et de poignées à casseroles.

4 draps Tex-Made Truprest 61 x 100; 4 taies Tex-Made Truprest; 6 serviettes de bain; 8 essuie-mains; 12 débarbouillettes; 12 essuie-tout; 4 linges à vaisselle; 12 poignées à casseroles.

**SEULEMENT \$1 COMPTANT
SPÉCIAL \$59.95 COMPLET**

MARQUE DÉPOSÉE

DANS UN
EMPAQUETAGE
TROUSSEAU
PRÊT À SERVIR

COPYRIGHT
MIL. MIL.

REMPLISSEZ ET POSTEZ CE COUPON DÈS AUJOURD'HUI!

ACHATS-ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN P-9-1-71
Montréal 306, P.Q. — Tél.: 735-5641

Expédiez-moi l'ensemble de literie "Tex-Made" port dû.
 Ci-joint \$1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde plus de légers frais budgétaires à raison de \$5.00 par mois.

Je désire économiser et profiter du Boni:
 Je paierai \$59.95 plus taxe de vente sur livraison. Ci-joint mandat-poste de \$59.95 plus taxe de vente.

Mme/Mlle/M. _____

Nom _____ Prénom _____ Téléphone _____

Adresse _____ Ville _____ Comté _____ Province _____

Nom et adresse de l'employeur _____

J'ai déjà un compte: No. _____ Livrez via C.N.R. C.P.R.



2405 CHEMIN DUNCAN
MONTREAL 306, P.Q. — TEL.: 735-5641

POUR PAIEMENT COMPTANT SEULEMENT

Un élégant nécessaire à manucure de dix pièces. Complet, avec écrin cuir véritable, fermeture-éclair.



LIVRAISON RAPIDE PARTOUT AU CANADA

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT IMMÉDIATEMENT REMIS