

*La Voix
de l'Est*

LE SUPPLEMENT
DU SAMEDI



Le TEMPS Des SUCRES

Coq-à-l'âne

"Pow-wow" chez les indiens

La tire d'érable existait bien avant nos pères. Les Indiens ont été les premiers à s'en régaler. Connaissez-vous la légende?

Elle raconte qu'une jeune Indienne en préparant son souper par un beau soir d'avril s'aperçut qu'elle manquait d'eau. Pas un homme à l'horizon pour aller en quérir.

Notre jeune Indienne était ingénieuse (comme toutes les femmes), elle s'avisa d'utiliser le beau liquide qui coulait des arbres tout près d'elle croyant qu'il ferait tout aussi bien l'affaire dans sa marmite.

Quelle ne fut pas sa surprise de découvrir quelques heures plus tard son quartier de chevreuil, cuit à point, mais baignant dans une sauce épaisse et très sucrée.

Elle venait de découvrir la tire d'érable. La légende ne le dit pas, mais on peut imaginer qu'à la suite de cette découverte on organisa un grand "pow-wow" et tous les petits Indiens se régalerent de bonne tire d'érable.

Il entaille un poteau de téléphone

Puisque nous parlons du temps des sucres, j'ai connu un jour un loustique qui avait entaillé un poteau de la compagnie Bell. Il avait introduit une gouderelle, accroché un sceau contenant un peu d'eau.

Tous les passants de la rue Principale demeurèrent estomaqués devant ce phénomène au grand plaisir des badauds hilares.

Le premier ministre en carriole

M. Pierre-E. Trudeau a dernièrement initié sa jeune épouse aux plaisirs d'une "partie de sucre".

Ils ont d'abord coiffé une "tuque" symbolique et se sont ensuite délectés des succulents produits de l'érable.

Pour finir cette joyeuse journée, on organisa une balade en "carriole" et c'est notre premier ministre, agissant comme cocher, qui tenait les guides; "meneur" toujours, dans le travail comme dans le plaisir!

La bonne cuisine

Chaque semaine nous apporte une gagnante du livre de recette "La bonne cuisine" de Margo Olivier.

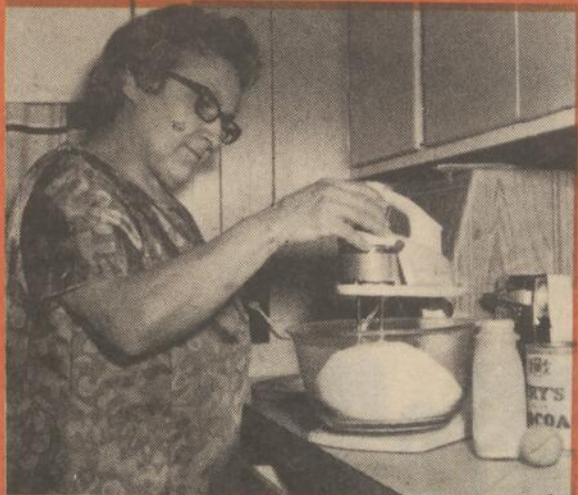
L'élue d'aujourd'hui est Mme Noëlla Dumoulin, 27 rue Phoenix à Granby. Elle suggère à nos lectrices un gâteau à la citrouille qu'elle a elle-même expérimenté et bien réussi.

Gâteau à la citrouille

Ingrédients:
 1/2 tasse de sucre
 2 tasses de farine
 3/4 c. à thé de soda à pâte
 1 c. à thé de poudre à pâte
 3/4 c. à thé de sel
 1/2 c. à thé de cannelle
 1/4 c. à thé de clou
 1/4 c. à thé de muscade
 1/2 tasse de raisins
 1/2 tasse de citrouille
 2/3 tasse de lait
 1 oeuf battu
 1/4 tasse de beurre fondu

PRÉPARATION:
 Videz les ingrédients liquides dans les ingrédients secs; mélanger bien; verser le mélange dans un plat graissé et saupoudrez de la cassonade sur le dessus; cuire au four à 325°F, de 20 à 25 minutes; vérifier avec un cure-dent.

Bonne chance à tous les cordons-bleus.



Mme Noëlla Dumoulin préparant son gâteau à la citrouille. (Photo J. Petit)

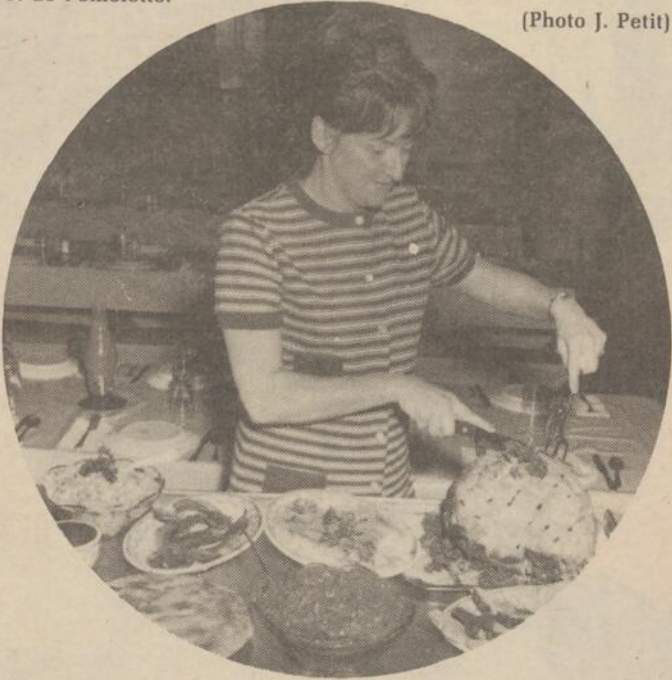
Omelettes, oeufs à l'érable et trempette

La bonne cuisine canadienne



Quoi de plus réjouissant qu'un bon repas de cabane à sucre. Vous y dégustez des mets purement canadiens: de la tourtière, du jambon boucané à l'érable, des fèves au lard, des grillades et de l'omelette.

(Photo J. Petit)



Hum! quelle belle table! Mme Monique Dunn, responsable de la salle à manger au Domaine Léonard, découpe une belle tranche de jambon à l'érable.



Mme Monique Huard une des cuisinières au Domaine Léonard, met la touche finale à une délicieuse omelette canadienne. (Photo J. Petit)

Notre aventure gastronomique se déroule cette semaine au Domaine Léonard. Les nouveaux propriétaires, Jean-Luc et Monique Dunn, ont repeint la salle à manger, recouvert les longues tables de toile blanche glacée et disposé des bougies de couleur.

Une odeur de grillades de lard et de jambon à l'érable flâne dans la pièce et vous caresse les narines.

Dans la cuisine, trois femmes vont et viennent et s'affairent autour d'une importante cuisinière centrale. On n'y voit pas d'homme dans cette pièce, sauf le propriétaire qui y vient quelquefois pour renifler les plats en préparation.

Rien de plus stimulant que de voir travailler des femmes dans une cuisine de restaurant. Elles sont vives et minutieuses à la fois; l'apprêtage des aliments ne leur fait pas peur, la vaisselle à laver non plus d'ailleurs.

Le domaine Léonard est très achalandé de ce temps-ci et pour cause... c'est le temps des sucres. C'est aussi le temps de savourer des mets de composition canadienne française. Ceux que nos aïeules ont inventés.

Cette semaine, Mme Monique Dunn, cuisinière en chef, élabore le menu d'un repas de "cabane".

Une pointe de tourtière canadienne, du jambon à l'érable, une omelette veloutée, des grillades de lard (oreilles de crist), des pommes de terre fricassées, des fèves au lard bien brunes et du pain chaud canadien.

Pour dessert, laissez-vous tenter par une succulente "trempette" ou des grands-pères au sirop d'érable. Rien de plus, rien de moins!

Si votre estomac supporte tout ça, réjouissez-vous, vous êtes l'être le plus en santé qui soit.

Jadis, nos arrière-grand-mères utilisaient le petit lard à profusion. C'était un aliment peu coûteux et il se conservait longtemps sans parler de la saveur inestimable qu'il conférait à tous les aliments. Il est à la base de tout ces mets canadiens pour servir à la cabane à sucre.

Bien des cuisinières ont conservé l'habitude d'utiliser des lardons pour les fritures simples. C'est peut être le secret de leur réussite.

Voici donc quelques recettes que vous pouvez facilement inclure dans vos menus printaniers, c'est-à-dire au moment où le sirop d'érable apparaît sur toutes les tables.

Grillades de lard (oreilles de crist)

Couper de minces tranches de lard salé, les étendre dans une lèche-frite et les faire blanchir au four à 350°F pendant 10 minutes.

Déposer ensuite dans un poêlon épais (fonte) et faire revenir lentement en aplatissant les grillades avec une spatule jusqu'à dorées et croquantes. (Conserver le gras).

Omelette canadienne

1 c. à table de gras de lard salé
 9 oeufs
 1 3/4 tasse de lait
 1 c. à thé de sel

Préparation:
 Mélanger le lait, les oeufs et le sel; plonger ce mélange dans la poêle très chaude où pétillie le gras de lard salé; couvrir et baisser le feu; laisser cuire lentement de 15 à 20 minutes sans lever le couvercle; décorer avec du paprika et du persil frais; recette pour huit personnes.

Pommes de terre fricassées

Pommes de terre bouillies, refroidies et coupées grossièrement.
 1 gros oignon
 sel et poivre

Préparation:
 Revenir à feu lent 15 à 20 minutes en travaillant avec une spatule.

Trempette

Faire chauffer du sirop d'érable dans une poêle; déposer une tranche de pain de ménage dans le sirop bouillant en la retournant pour la bien imbiber; servir seule ou avec de la crème glacée.

Oeuf dans le sirop d'érable

Dans du sirop d'érable très bouillant casser un oeuf sans briser le jaune. Laisser cuire et retourner ensuite pour dorer des deux côtés; glissez-le ensuite dans une assiette et napper avec le reste du sirop.

ELLE aime



par
**Pierrette
Lafleur**

Nos lectrices nous écrivent

Je vous prie de noter que notre concours de recettes demeure toujours. Si vous voulez faire partager un de vos plats préférés à toutes nos lectrices faites parvenir votre recette le plus tôt possible.

Vous serez peut-être la gagnante d'un livre de recette "La Bonne Cuisine" de Margo Olivier. Chaque semaine nous apporte le nom d'une personne qui remporte ce prix.

N'oubliez pas que nous sommes aussi très intéressés à connaître l'origine de votre recette. Il est toujours intéressant de faire connaissance avec des mets régionaux.

Adresser votre recette à:
**Pierrette Lafleur,
La Voix de l'Est,
Granby.**

Connaissez-vous l'érable à sucre?

Les premières locomotives canadiennes roulaient sur des rails en érables

Plusieurs faits importants se rattachent à l'utilisation de l'érable depuis nos ancêtres.

Savez-vous comment ceux-ci ont appris qu'ils pouvaient fabriquer du sirop d'érable? Quand ils sont arrivés en Nouvelle-France, ils ont observé que les Indiens, au printemps, cassaient le bout des petites branches des érables et qu'ils suspendaient des récipients formés d'écorce de bouleau à l'extrémité de chaque branche mutilée.

La sève s'échappait lentement de l'érable et s'évaporait naturellement sous l'action de l'air. C'est ainsi que les Indiens obtenaient un sirop.

Les premiers Canadiens ne recevaient pas suffisamment de sucre de la mère-patrie, ils ont donc adopté et perfectionné la méthode des Indiens c'est ainsi qu'est née l'industrie du sirop d'érable.

Le bois de l'érable

Le bois de l'érable fut précieux pour nos pères. Saviez-vous, qu'au Canada, les premières locomotives roulaient, non sur des rails d'acier, mais sur des rails d'érable, appelés "lisses"?

Jadis on utilisait l'érable pour en faire du bois de chauffage mais il servait surtout à la fabrication de parquets et de meubles. De nos jours, en ébénisterie on choisit un bois d'érable moiré, aux reflets changeants, qui est du plus bel effet.

Les feuilles des érables à sucres et des autres espèces voisines font la gloire des automnes canadiens, par les riches coloris qu'elles déploient.

Ces feuilles sont découpées en lobes, et les nervures sont disposées comme les doigts de la main. Les motifs changent d'une espèce à l'autre mais généralement, on retrouve un contour lobé et denté.

Si les vieilles cabanes à sucre pouvaient parler

A chaque printemps, c'est inmanquable, aussitôt que le soleil se montre plus persistant et que ses rayons diffusent sa chaleur sur l'érable à sucre, ivre de sève, on a l'impression que c'est la vie même qui recommence.

Pendant ce long hiver, les plantes et les arbres sont demeurés comme figés, endormis. Ce regain de vie, il est communicatif et il réveille même l'humain engourdi.

Le printemps est donc là! Dans la forêt, on aperçoit des chaudières suspendues aux arbres et la cabane à sucre fait sa toilette, elle va connaître une période exubérante.

Essavons de revoir en pensée nos grands-pères et grands-mères préparant une vraie partie de sucre. Pour eux, c'était un moment de grande réjouissance tout aussi important que les fêtes de Pâques ou du jour de l'An.

C'était le temps où la famille se réunissait à la cabane pour le repas de midi. Les grands-mères et leurs filles et les belles-filles avaient tout prévu: jambon, oeufs, grillades et les "fantaiesies" comme on

disait autrefois: olives, céleri et cornichons. On léchait la "palette", on mangeait de la tire d'érable et les plus hardis arrosaient ce copieux repas d'un "p'tit whisky blanc" combiné à du "réduit".

Un accordéoniste ou un joueur d'harmonica faisait sauter tout ce monde; à l'époque, nul besoin de toute une batterie électronique. L'esprit de répartie et le sens de l'humour ne manquaient pas non plus à nos joyeux ancêtres de sorte que ces petites fêtes étaient très vivantes.

De nos jours, les parties de sucre demeurent mais les cabanes ont bien changé. La plupart du temps on en construit une nouvelle auprès de l'ancienne, celle-ci ne sert plus maintenant qu'à remiser le bois.

Si elles pouvaient parler, elles en auraient des choses à raconter. N'ont-elles pas été témoins de ces joyeuses réunions à tous les printemps?

S'il vous arrive d'apercevoir une vieille cabane à sucre abandonnée, dites-vous bien qu'elle a connu la gloire. En tendant l'oreille sur ses planches patinées par le temps, elle vous enverra peut-être l'écho des rires et des cris de joie qui jadis l'ont habitée.



Réjouissons-nous
c'est le temps des sucres!

Nos printemps canadiens connaissent un attrait spécial. Pour plusieurs c'est l'occasion de se réunir et sympathiser en mangeant de la bonne tire d'érable.

(Photo J. Petit)

L'écureuil: l'un des animaux les plus intelligents et rusés



par
Roland
Gagné

L'écureuil est l'un des animaux les plus intelligents et les plus rusés de la création. Rarement se laisse-t-il prendre au piège. Même s'il a faim. D'ailleurs, il réussit toujours à trouver sa nourriture. C'est un travailleur inlassable.

L'écureuil possède, comme chacun le sait, une provision en réserve en tout temps. Quel que soit l'endroit où elle se trouve, quelle que soit la saison, il n'est jamais en peine. Grâce à son flair extraordinaire, il n'est jamais pris au dépourvu.

L'écureuil se nourrit du reste d'un peu de tout: fruits, baies, miel, champignons, etc. Il préfère naturellement les noisettes qu'il entrepouse un peu partout dans le sol durant la saison estivale.

Ceux qui le connaissent bien prétendent qu'il ne retrouve jamais toutes les noix qu'il cache et que, de la sorte, il peut être considéré comme l'un des jardiniers de la nature. Comme il faut planter des noix pour que poussent des noyers, en effet, l'écureuil est souvent à l'origine de ceux que l'on voit en forêt.

Doué d'une vue perçante et d'une ouïe exceptionnelle, qui lui permettent de prévoir le

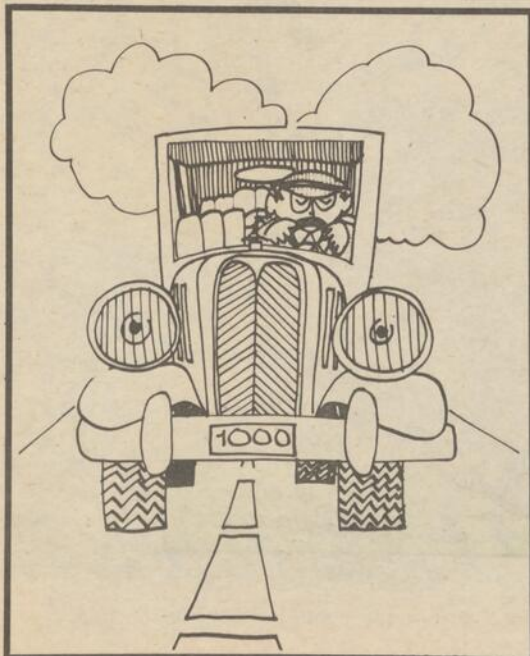
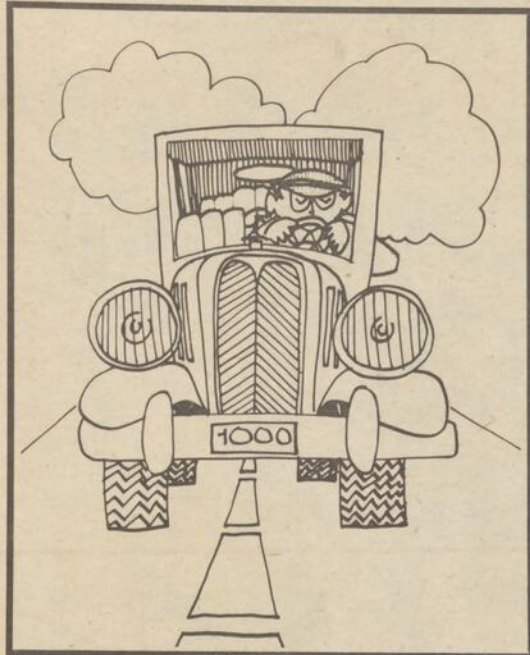
danger, il est aussi d'une patience à toute épreuve, de sorte que le chasseur renonce la plupart du temps à attendre qu'il sorte de sa cachette. Il devient d'autre part d'une agressivité incroyable lorsqu'il s'agit de protéger ses petits. Il fait face alors à des animaux plus gros que lui, sans reculer d'un pouce.

L'écureuil n'est pas un animal rare. Il lui est possible de vivre sous tous les climats dans les forêts, les parcs, les plaines, les montagnes. On en connaît ainsi de nombreuses espèces.

L'écureuil du Canada est gris et magnifique, surtout en hiver. Là où il abonde, il cause parfois des problèmes. Mais en général, il est inoffensif. On ne le voit jamais sans plaisir à exécuter ses sauts impressionnants d'arbre en arbre. Il se déplace avec une telle agilité sur les branches les plus fragiles qu'on le croirait capable de voler comme un oiseau.

L'écureuil vit habituellement une dizaine d'années. Son nid, il le construit évidemment au sommet des arbres pour mettre ses petits à l'abri de tout danger. Son instinct le conduit précisément aux endroits où il sait être à peu près le seul capable de se rendre. Son nid est une merveille de construction. Ses petits qu'il nourrit durant plusieurs semaines sont ainsi à l'abri de tous les climats.

Un animal intelligent, rusé, travailleur, rapide comme l'éclair, qui n'hésite pas à venir manger des noix dans votre main, si vous savez vous y prendre pour lui donner confiance, voilà l'écureuil de nos bois dont les ébats sont un enchantement pour tous ceux qui aiment la nature.

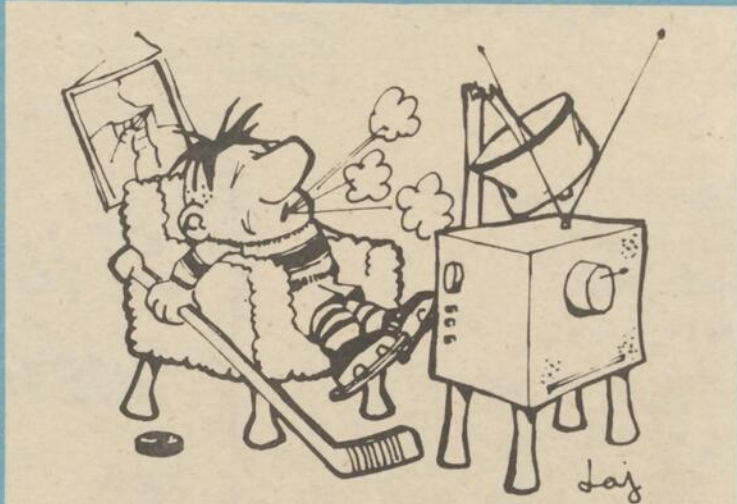


Le jeu des erreurs

Solutions

- 1—Le coude du bonhomme ne dépasse pas de la voiture.
- 2—La ligne du toit de l'auto et celle du nuage sont interrompues.
- 3—Le pneu arrière de gauche est noir.
- 4—La ligne du garde-boue de gauche est interrompue.
- 5—Les centres des deux phares sont noirs.
- 6—Dans la section de la ligne blanche la plus près de l'auto une ligne manque.
- 7—Le volant est noir.

Gag Surprise



LE ----- LE PLUS ----- À SON -----

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | G | E | C | N | A | S | S | I | U | P | E | D | U | E | J |
| 2 | C | A | I | L | I | E | R | O | N | D | E | L | L | E | O |
| 3 | E | T | N | E | M | E | L | G | E | R | U | D | E | S | U |
| 4 | H | N | I | T | A | P | E | N | A | L | I | S | E | R | E |
| 5 | C | E | E | U | U | E | D | U | R | A | P | I | D | E | U |
| 6 | E | R | G | A | J | B | O | U | L | E | T | R | T | L | R |
| 7 | N | R | R | S | A | B | E | P | T | R | O | F | N | C | N |
| 8 | E | A | A | S | O | U | E | D | U | I | E | U | I | A | O |
| 9 | E | G | H | A | Q | R | E | R | N | U | T | I | O | T | I |
| 10 | S | A | C | N | I | F | O | U | L | E | L | E | P | C | T |
| 11 | I | B | I | O | E | C | J | A | M | B | I | E | R | E | I |
| 12 | M | A | D | N | L | U | E | U | Q | S | I | D | B | P | N |
| 13 | V | E | S | E | N | T | R | A | I | N | E | U | R | S | U |
| 14 | C | E | N | T | R | E | E | R | I | O | N | I | T | A | P |
| 15 | S | U | R | T | E | M | P | S | S | T | E | R | U | O | G |

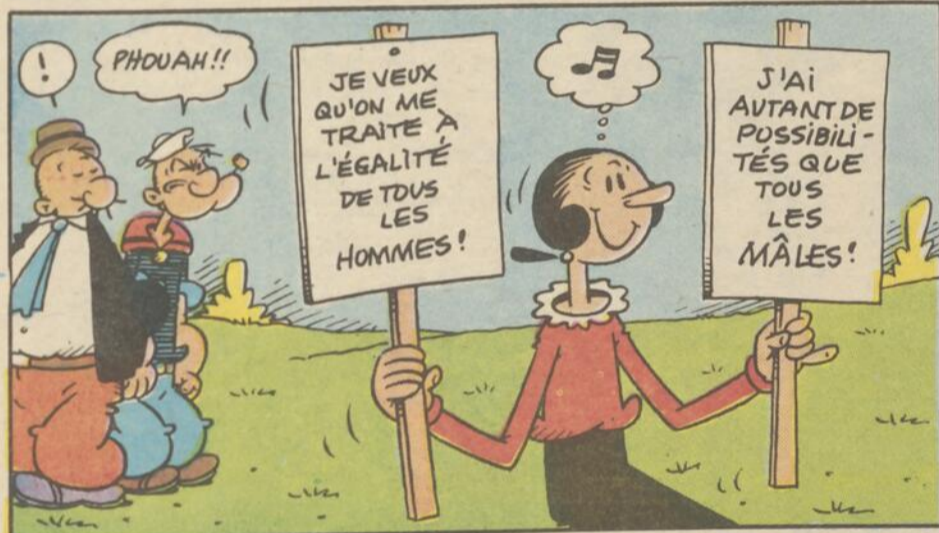
EXPLICATION DU JEU

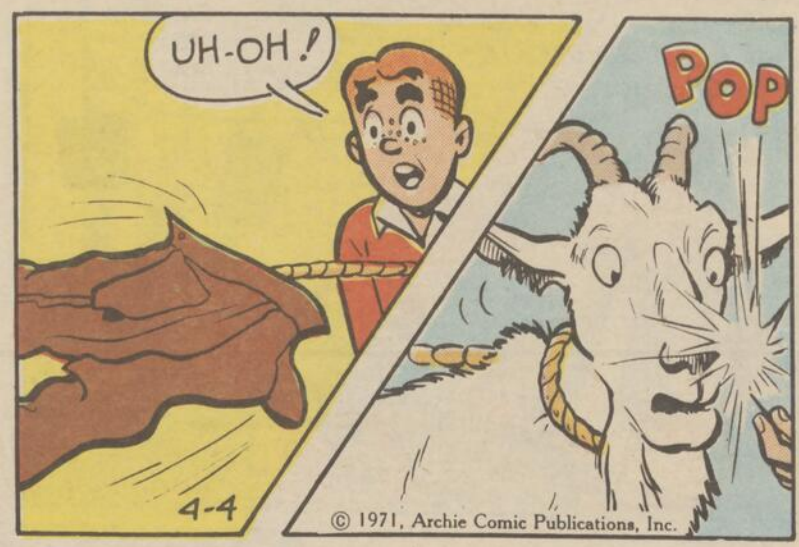
- 1- Repérer dans la grille les mots de la liste attachée au jeu.
- 2- Les lettres qui restent forment les mots qui manquent pour compléter le "gag".
- 3- Le nombre de tirets indique le nombre de lettres qui composent les mots qui manquent.
- 4- Les lettres des mots et les mots eux-mêmes apparaissent dans l'ordre.
- 5- Découvrez le "gag" surprise et contez-le à vos amis!!!

| | | | |
|------------|------------------|---|-----------|
| A | Fort | F | Patinoire |
| Ailier | Foule | G | Pénaliser |
| Assaut | Gant | J | Période |
| Bagarre | Gardien de but | R | Point |
| Bas | Gourets | S | Punition |
| Boulet | Jambière | M | Rapide |
| Centre | Jeu de puissance | P | Règlement |
| Charge | Joueur | V | Rondelle |
| Défenses | Junior | S | Rude |
| Disque | Mise en échec | V | Rudes |
| Entraîneur | Patin | V | Spectacle |
| | | | Surtemps |
| | | | Vainqueur |

LES COMIQUES

La Voix
de l'Est





Le FANTÔME par LEE FALK

LA SORCIÈRE NOIRE DEVINT FURIEUSE EN VOYANT QUE LE FANTÔME LUI AVAIT RETOURNÉ SES PRÉSENTS...



COMMENT A-T-IL PU REFUSER? EST-IL INDÉPENDANT À CE POINT?!

JE LUI ENVERRAI DES CADEAUX QU'IL NE POURRA JAMAIS REFUSER !!



"UNE FOIS DE PLUS, LA SORCIÈRE NOIRE ESSAYÂT D'ATTIRER LE FANTÔME DANS SON MYSTÉRIeux CHÂTEAU..."



IL NE SAURAIT REFUSER CES CADEAUX!

NOTRE MAÎTRESSE VOUS ENVOIE CES PETITES "PARCELLES" DE SON AFFECTION!



LA SORCIÈRE NOIRE...!! QUOI ENCORE?

DARRY 4/4

LES PLUS BELLES DANSEUSES QU'UN HOMME N'A JAMAIS VUES! MAIS... LE FANTÔME REFUSA NET!



ET IL AVAIT BIEN AGI...! SAVEZ-VOUS CE QU'IL ADVINT DE CES BEAUTÉS DÈS QU'ELLES FURENT RETOURNÉES À LEUR POINT DE DÉPART?



QU'ARRIVÂT-IL?

QUOI?

ELLES REPRÏRENT LEURS FORMES ORIGINALES...D'HORRIBLES CRÉATURES DE SATAN LUI-MÊME....!



© King Features Syndicate, Inc., 1971. World rights reserved.

ON RACONTE QU'ELLE DEVINT EFFRAYANTE À VOIR! SES YEUX LANÇAIENT DES FLAMMÉS !!



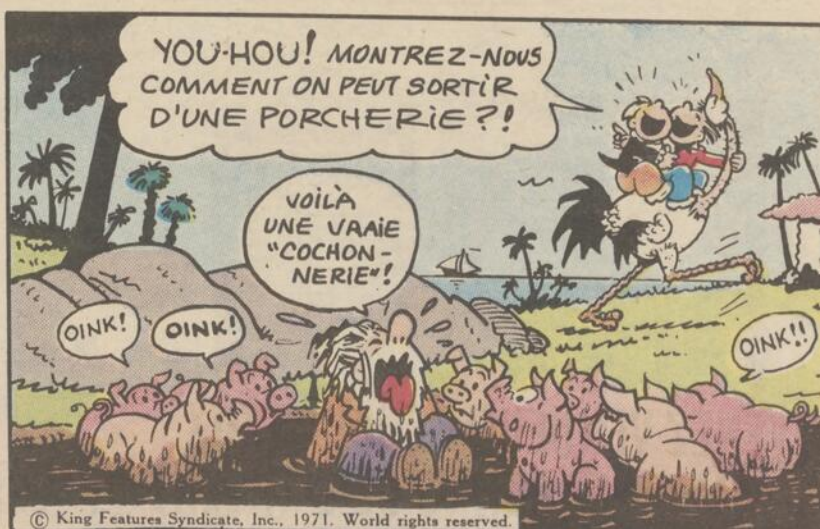
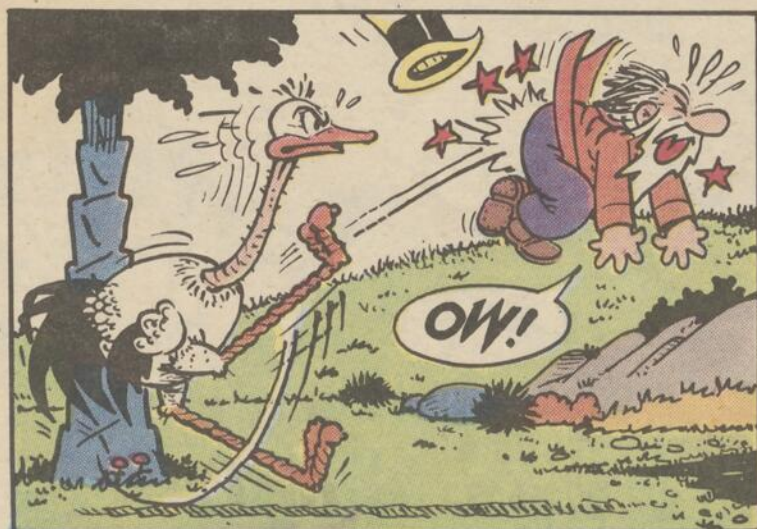
À QUOI RESSEMBLAIT-ELLE?

À MOINS QU'IL NE VIENNE VIVRE AVEC MOI... JE DÉTRUIRAI TOUS LES FILS AÎNÉS DES ROIS DE LA JUNGLE! X

SUIVRE!

LES HÉRITIERS DU CAPITAINE

par
JOE MUSIAL



Jiggs et Maggie

par BILL KAVANAGH & FRANK FLETCHER



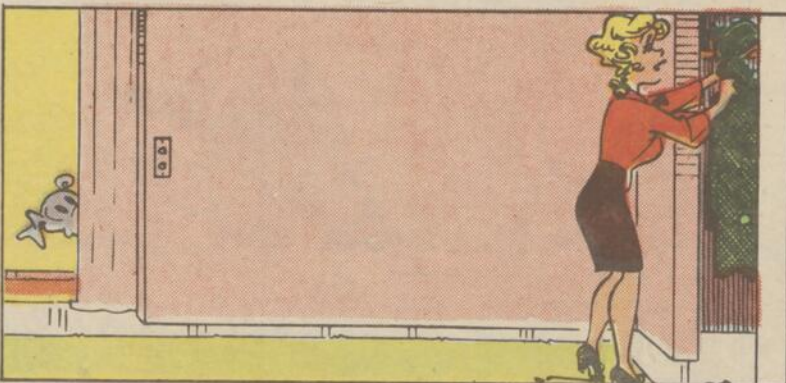
DEVENEZ VENDEUR DE JOURNAUX LE SAMEDI ET FAITES DE L'ARGENT

RENSEIGNEZ-VOUS À 372-5433

La Voix de l'Est

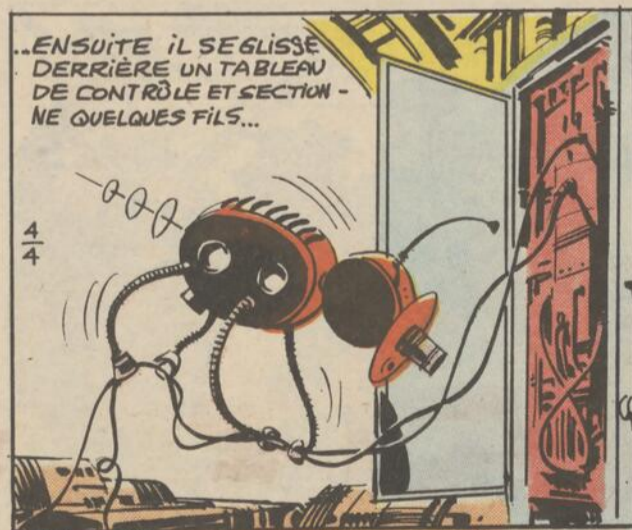
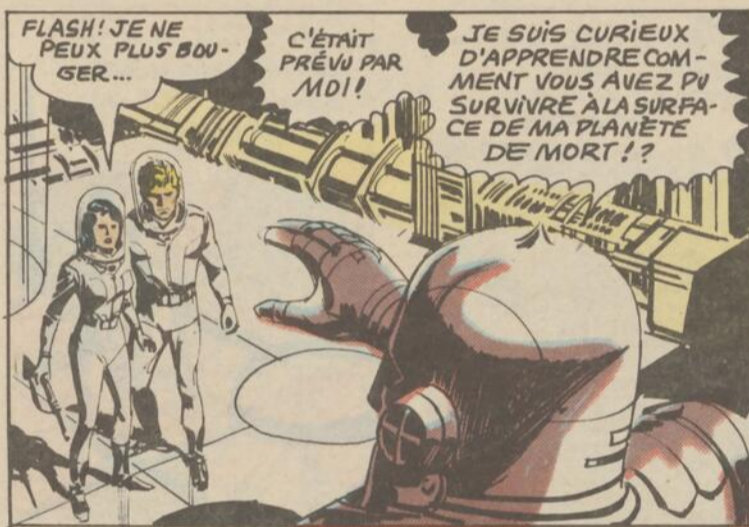
BLONDINETTE

par CHIC YOUNG



FLASH GORDON

par DAN BARRY

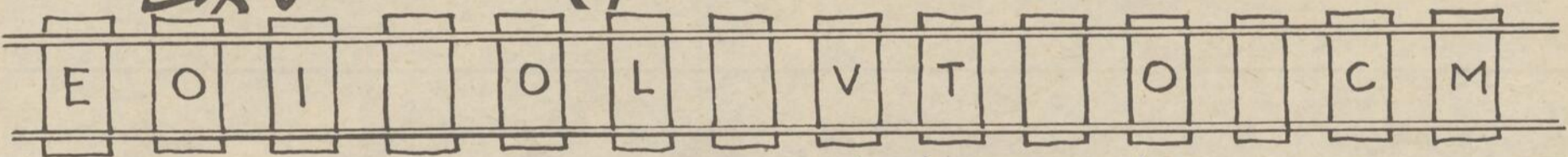
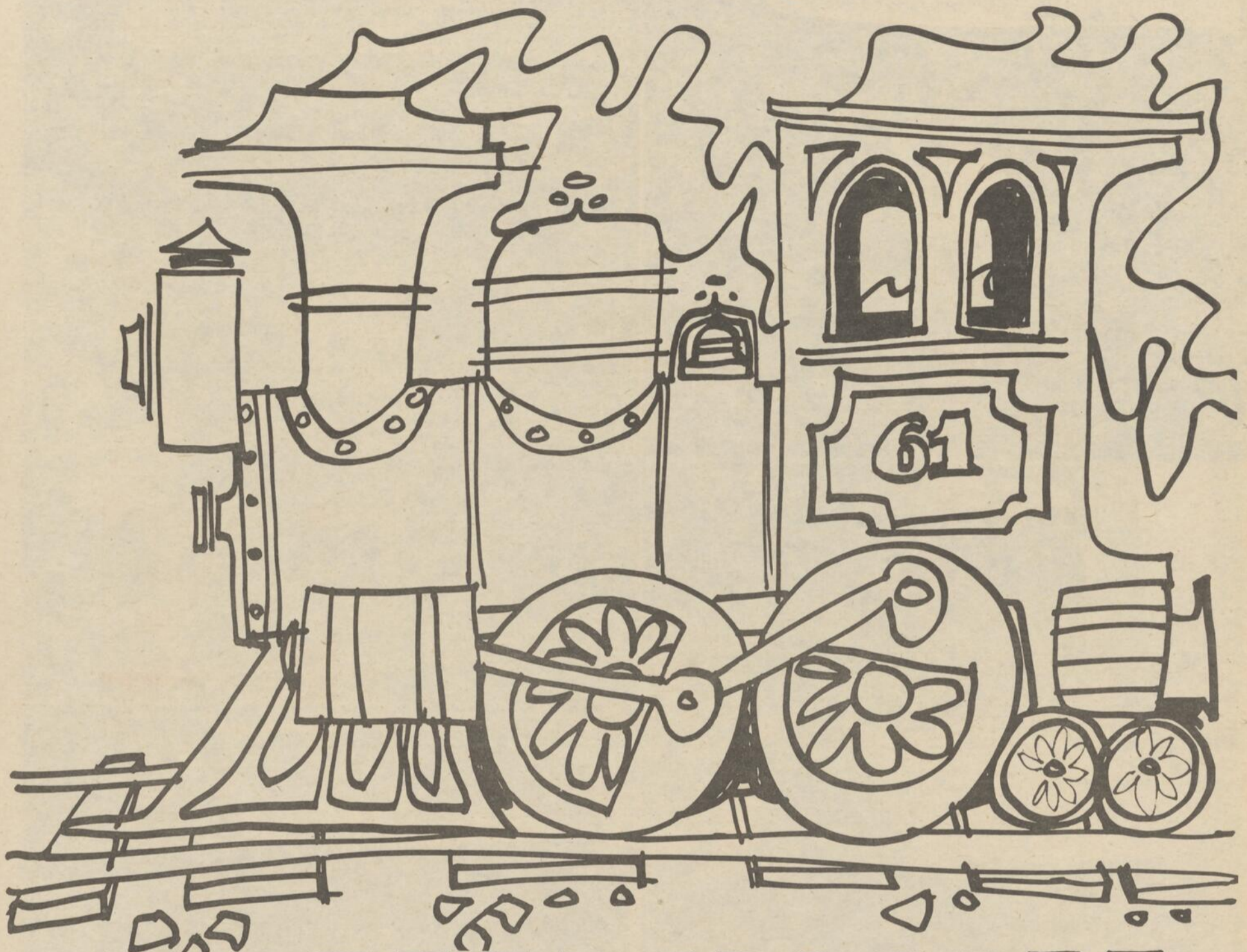


Tante Louise et Tipoil

par FRED LASSWELL



le coin des jeunes



Coloriez

ensuite, trouvez le
mot-mystère
caché entre les rails.

| |
|---------------|
| Nom |
| Adresse |
| Âge |



**GAGNANTS DU CONCOURS
DES JEUNES:**

PIERRE BERGER,
118 James,
COWANSVILLE

JEAN-LUC TETREAU,
291 Mullin,
GRANBY, Qué.
FRANCE POMERLEAU,
572 Notre-Dame,
GRANBY, Qué.

STEPHANE DAVIAULT,
Domaine des Cèdres,
ST-VALERIEN, Co. Shefford.
FERNANDE GRENON,
Rang des Côtes,
HENRYVILLE, Co. Iberville.

Envoie ta participation à: Coin des Jeunes - La Voix de l'Est - 138 Principale - Granby

La Danseuse de Rio

L'INSTINCT DU JOURNALISTE SE RÉVEILLA AUSSITÔT EN LUI ET LE POUSSA À DESCENDRE.



SORTI DANS LA NUIT VICO SE CONFOND AVEC LES OMBRES DU PATIO ET SOUDAINEMENT IL VOIT AMBRA SORTIR FURTIVEMENT DE LA VILLA ET S'APPROCHER D'UN HOMME ET D'UNE FEMME QUI SEMBLAIENT L'ATTENDRE.



ARI, ... TOI, ICI!

IL EST BLESSÉ, MADAME...



IL PARLE À VOIX BASSE ET VICO AVEC SON OEIL HABITUÉ À L'OBS-
CURITÉ VOIT TOUT...

LES TRAIIS DU VISAGE D'AMBRA SEMBLENT S'ALTÉRER.

OH, MON DIEU, ARI... ARI, TRÉSOR... VITE AIDE-MOI, AMENONS-LE À LA MAISON!



EN LE SOUTENANT, PRESQUE INCONSCIENT ELLES LE TRANSPORTENT À LA MAISON.



UN SENTIMENT DE JALOUSIE SEMBLE RONGER LE COEUR DE VICO.



(ET CELUI-LÀ, QUI EST-IL? ELLE PARUT S'ÉVANOUIR QUAND ELLE SUT QU'IL ÉTAIT BLESSÉ... EST-IL SON AMANT?)

LES DEUX FEMMES ONT TRANSPORTÉ LE JEUNE HOMME DANS UNE SORTE DE CAVE.



VIENS, VIENS, ARI, MON AMOUR...

AVEC MILLE PRÉCAUTIONS ELLE LE FAIT S'ÉTENDRE SUR UN VIEUX SOFA, AIDÉE DE NEUSA ET PEUT FINALEMENT L'OBSERVER À LA LUMIÈRE.



MON DIEU, COMME TUES PÂLE... ARI, ARI, RÉPOND-MOI... ARI...

MAIS LE JEUNE HOMME NE SEMBLE PAS ENTENDRE, IL A FERMÉ LES YEUX ET RESTE INERTE.



LASSE-LE, SENORITA, IL EST FAIBLE, IL A PERDU BEAU-COUP DE SANG...

PUIS SOIGNÉ, ELLE CONTINUE À LE REGARDER INQUIÈTE, PRÉOCCUPÉE, ET DANS SES YEUX C'EST UN AMOUR INFINI.



NOMBRE DE DIOZ... VITE, DONNEZ-MOI DES BANDAGES, DE L'IODE... PUIS NOUS LUI DONNERONS DES ANTIBIOTIQUES...

TOUT À COUP AMBRA SOULÈVE LA CHEMISE ET REGARDE LA POITRINE MEURTRIE PAR UNE MAUVAISE BLESSURE.



OH, MON DIEU, ET MAINTENANT QUE VA-T-ON FAIRE, IL FAUDRAIT UN MÉDECIN.

NON, SENORITA... CE NE SERA PAS NÉCESSAIRE, JE LE SOIGNERAI MOI-MÊME...

À SUIVRE...

L'imprimerie Commerciale La Voix de l'Est

167 RUE PRINCIPALE

GRANBY

TÉLÉPHONE 372-5433

IMPRESSIONS DE TOUS GENRES DE LA CARTE D'AFFAIRES AUX REVUES, ETC. DEPARTEMENT DE DESSIN COMMERCIAL

VOYAGES



**PEPSI
CA DIT
TOUT!**

Gaston Breton Inc., embouteilleur autorisé

Malgré les touristes

L'île de St-Vincent conserve tout son charme primitif

KINGSTOWN — Il y a peu de temps, pour décrire St. Vincent, on dépeignait cette île des Antilles comme un endroit si peu évolué au point de vue touristique que les habitants traversaient la rue pour souhaiter la bienvenue à un visiteur et lui demander d'où il venait.

Aujourd'hui, cela arrive moins souvent, un centre touristique de plus en plus connu.

En quatre ans, de 1966 à 1969 (les chiffres des années précédentes ne sont pas connus), le nombre de vacanciers a plus que doublé à St. Vincent, un record que peu d'îles antillaises peuvent égaler. Les arrivées de touristes canadiens dans l'île pendant ces quatre années ont plus que triplé.

Malgré tout cela, cette île n'est pas encore trop commercialisée. Et bien des années passeront avant qu'elle soit submergée de touristes. Selon la Caribbean Travel Association l'île de St. Vincent occupe la 18ème place parmi les pays membres en ce qui concerne l'affluence touristique. Dans dix ans, toutefois, cette île sera probablement classée parmi les premières.

Ce pronostic optimiste est basé sur deux facteurs: le premier étant le potentiel de l'île même — et le deuxième la situation au nord de la chaîne de quelque 125 îlots qui sont encore moins développés que l'île-mère — les Grenadines (qui s'étendent jusqu'à l'île aux épices, La Grenade). La plupart des Grenadines appartiennent à St. Vincent, quelques-unes à La Grenade.

Puisque chaque année davantage de Nord-Américains recherchent le soleil, le sable, la mer et l'air pur, St. Vincent et ses Grenadines comptent bien devenir un des plus importants secteurs pour le tourisme dans les Caraïbes. Pour les Grenadines cela demandera un service par des avions pouvant atterrir et décoller verticalement.

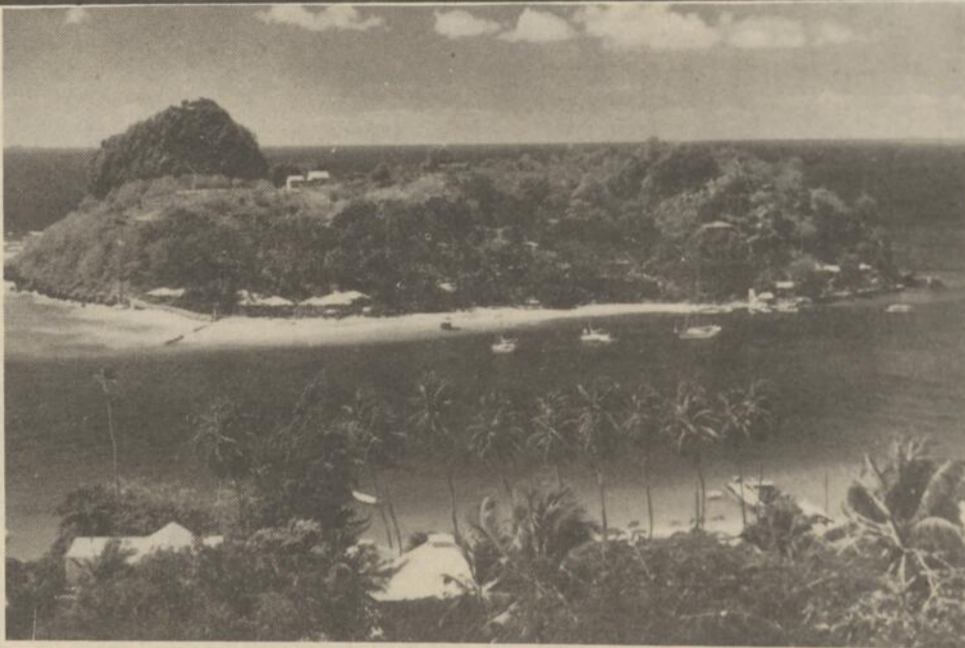
La plupart des Grenadines ne pourront avoir des pistes d'atterrissage conventionnelles, à cause de leurs petites superficies ou du coût élevé de la construction. Quelques îlots sont même difficiles d'approche par bateau quoique les eaux des Grenadines, parmi les plus intéressantes au monde, sont très populaires auprès des yachtsmen. Les avions VTOL seuls permettront à St. Vincent, porte d'entrée des Grenadines, le développement touristique à grande échelle. Lorsqu'ils viendront, cette île deviendra une des destinations les plus achalandées des Caraïbes.

Entre-temps, aujourd'hui les visiteurs sont heureux que St. Vincent soit si peu commercialisée — c'est-à-dire un endroit où le vacancier peut nager; faire de la plongée sous-marine; de la voile; pêcher (même la baleine!) et se la couler douce sur les plages. Quelle importance si les clubs huppés ne sont pas nombreux? Les principales attractions sont le soleil, le sable et la mer; c'est un endroit de tout repos.

De Montréal ou de Toronto, l'envolée vers St. Vincent dure environ 5 1/2 heures: Air Canada jusqu'à la Barbade, ensuite correspondance par LIAT pour se rendre jusqu'à l'île. Le coût, aller-retour en classe économique pour 21 jours est de \$260. Ce tarif est en cours jusqu'à la fin du mois de mars et la mise en vigueur du nouveau barème des taux pour les destinations antillaises sera alors en cours.

Il y a un grand choix d'hôtels à St. Vincent et aux Grenadines y compris un très bon hôtel sur l'île Young qui serait un lieu de retraite idéal dans les mers du sud. Pour quelqu'un qui voudrait s'installer, c'est une petite île située à une petite distance de St. Vincent. Votre agent de voyage peut vous obtenir la plus récente liste de prix. Si vous désirez connaître plus de détails concernant St. Vincent, adressez-vous directement au représentant canadien de l'Office du Tourisme de St. Vincent à 2 rue Carlton, Toronto 200.

Les principales attractions de St. Vincent comprennent quelques églises, entre autres, l'église catholique romaine St. Mary, un amalgame de plusieurs styles architecturaux; le plus ancien jardin botanique de l'hémisphère ouest (ça vaut bien la peine d'y passer quelques heures); un volcan de 4,000 pieds d'altitude qui a fait éruption il y a 70 ans; la vallée Mesopotamia au sol riche et fertile. Le panorama est toujours beau, grâce à l'alternance des collines et des vallées, grâce aussi à la mer tropicale qui lèche ses rives et au climat doux toujours rafraîchi par les vents alizés.



Des yachts se balancent...

Nouvelles de Air France

La taxe d'aéroport, depuis plusieurs années perçue au moment de l'enregistrement du passager au départ des aéroports de France, a cessé d'exister comme telle.

En effet, les billets d'avion émis depuis le 1er avril comprennent la redevance que les compagnies verseront ensuite à l'administration aéroportuaire du lieu.

Ce nouveau procédé à l'avantage d'éliminer toute nouvelle dépense au moment où le passager s'embarque, solution que le touriste canadien à l'issue de son séjour européen appréciera particulièrement.

La taxe perçue précédemment était de 10 francs (\$2) pour les parcours européens et de 15 francs (\$3) pour les parcours long-courriers.

Cette décision s'applique au départ de tous les aéroports de France.

Air France vient de mettre en service, cette semaine, son cinquième Boeing 747, immatriculé F-BPVE.

Arrivé à Orly le 18 mars, cet appareil vient rejoindre la flotte de quatre B747 déjà en service sur les lignes Montréal-Paris, Montréal-Chicago, New York — Paris et Paris — Pointe-à-Pitre.

Catalogue de voyages "Suntours"

Si on en juge par son nouveau catalogue, la compagnie Suntours aime bien que ses clients aient autant de plaisir à choisir leur vacance que la vacance elle-même.

Le nouveau catalogue en couleurs, et en français et en anglais est le plus complet dans ce genre publié au Canada et est distribué aux agents de voyage accrédités qui représentent l'organisation Suntours plus particulièrement au Québec et en Ontario.

Chaque "vacance" de ce guide est accompagnée de garanties Suntours, i.e., paiement en avance, transport, la qualité des logements et les petits surplus. Avec ces sauvegardes, le voyageur peut relaxer et simplement s'amuser.

Ce luxueux catalogue avec son éblouissant choix de tours et de voyages est divisé en quatre sections principales. Les tours Sunflight sont préparés pour les personnes qui cherchent le

sable et la mer. Les vacances de l'Amérique du Nord attirent plutôt les voyageurs qui préfèrent visiter leur propre pays avant l'étranger. Un grand choix de destinations européennes, pour les personnes qui aiment un peu de tout. Cette année pour la première fois ces tours incluent une vacance croisière qui comprend la visite des ports de l'Europe avec 5 jours à Londres et une journée en Irlande. Le guide des vacances d'hiver est préparé spécialement pour les voyageurs qui ne peuvent s'absenter qu'entre les mois de décembre et avril 1972.

Les traits caractéristiques de ce guide consistent en un voyage de 8 jours à Miami Beach avec départs de Montréal à \$179.00 et de Toronto à \$165.00. Dix jours à contempler la splendeur des Rocheuses et de la Côte du Pacifique pour \$396.00. Une croisière Méditerranéenne de luxe, et une

vacance de trois semaines à Londres et en Yougoslavie. Des tours préférés comme la Péninsule Ibérienne, les Îles Canaries et le Madère offrent aux voyageurs le choix de logements à un, deux ou plusieurs centres.

POUR AUSSI PEU que \$18 par jour
VACANCES
inoubliables

sous un SOLEIL RADIEUX

ATMOSPHÈRE
ANTILLAISE
FRANÇAISE



Une table... des vins!!!

GOLF DE 9 TROUS

Pédalos, sail fish, ski aquatique, etc.

Un hôtel de classe sur une magnifique
plage privée de sable fin de 2,000 pieds

Hôtel "Les Alizés"

Ouvert toute l'année - 128 chambres climatisées

GUADELOUPE
ANTILLES FRANÇAISES

Envolées tous les jours par
AIR CANADA

Pour réservations

Tél.: Montréal (514) 288-5191

ou votre agent de voyages

Tarif U.S. par personne, par jour, occupation double
du 16 avril au 15 décembre. Petit déjeuner et dîner compris.

VACANCES D'ÉTÉ "SUNFLIGHT"

BARBADES 2 semaines \$288 PAR PERSONNE
à partir de

JAMAÏQUE 2 semaines \$259. PAR PERSONNE
à partir de

MEXIQUE 2 semaines \$366. PAR PERSONNE
à partir de

Nous avons aussi les voyages escortés dans
l'Ouest canadien, en Espagne, les îles Canaries, etc.

Il est grand temps de réserver pour l'été.

**Demandez nos dépliants sans aucune obligation de
votre part. — Toujours à votre service.**



Voyages Grand
376, rue Principale 378-4624

