

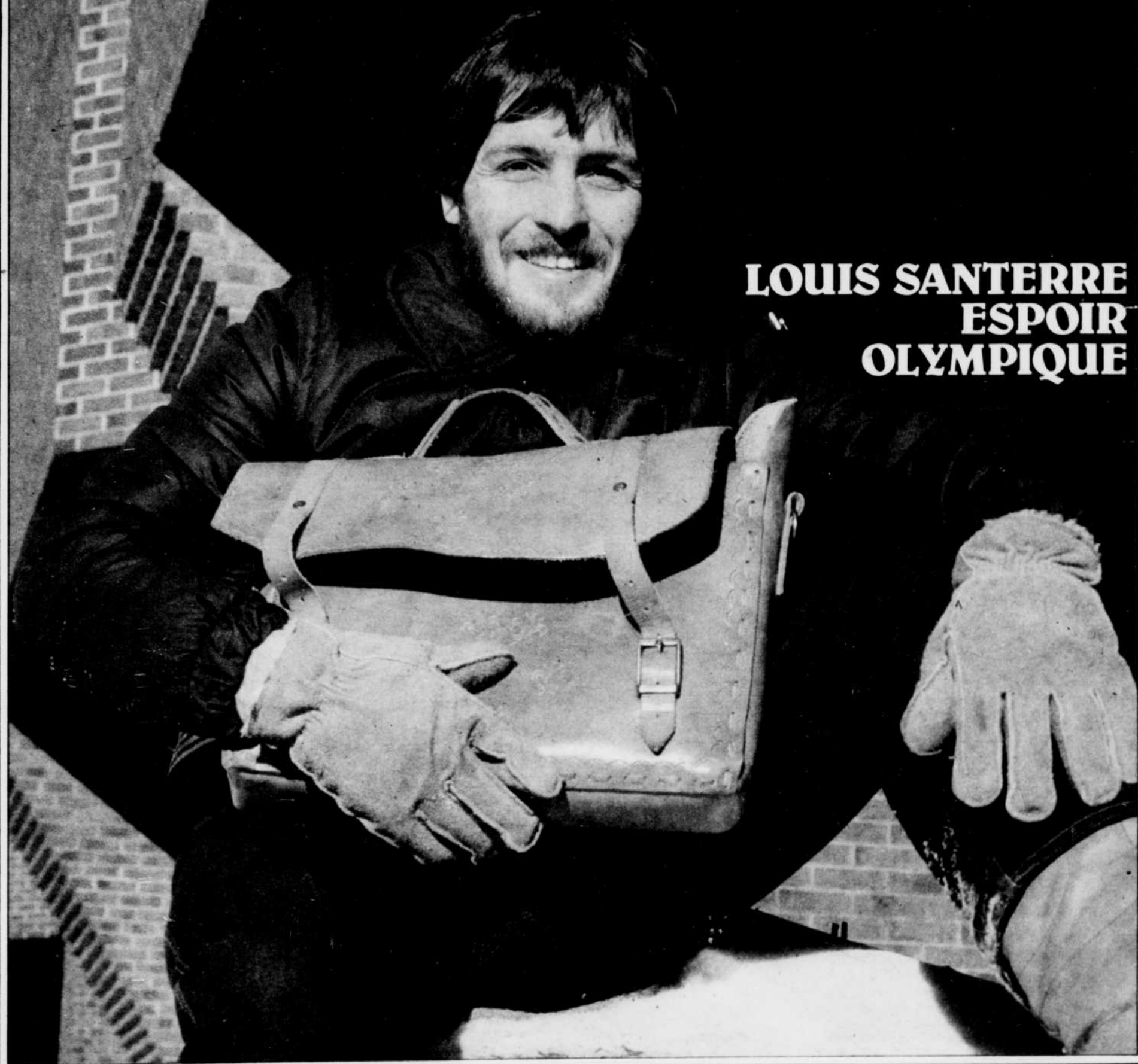
LE SOLEIL

Semaine du 20 février 1982 — Vol. 24 No 8

LE MAGAZINE

Perspectives

**LOUIS SANTERRE
ESPOIR
OLYMPIQUE**





*Chef d'équipe,
Guillaume Tremblay
installe avec
ses hommes des conduites
sous-marines
et dynamite d'anciens barrages.*

LA PLONGÉE POUR UN SCAPHANDRIER C'EST PAS DU SPORT



Les médecins, policiers, chauffeurs de taxi, travailleurs de la construction, de la fonction publique, techniciens, professeurs, étudiants: tout le monde est malheureux tout le temps... tout le temps! On croit avoir fait le tour des «offensés» de la société puis, dans le détour, tout à coup, surgit un masque aux sourcils froncés, à l'oeil malin, prêt à bondir au nom de la justice. Qui aurait pu croire, par exemple, que les scaphandriers avec leurs allures à la Cousteau, leur profil d'aventurier, allaient eux aussi prendre place dans la galère? Pourtant du creux des abysses jaillit le grand hurlement primal des scaphandriers du Québec. Une sorte de cri de ralliement dans le but d'arriver à se définir sur la carte des compétences, là où la reconnaissance officielle n'inscrit que l'étiquette «Spécial» sans égards pour le respect des droits, les mesures élémentaires de sécurité et d'hygiène.

Les scaphandriers, ou plongeurs industriels et commerciaux. Ces professionnels des travaux sous-marins tiennent à conserver le titre ancien de scaphandrier, histoire de faire échec à l'horrible terme d'«homme-grenouille».

Par définition, le scaphandrier sous l'eau se trouve relié à la surface par un boyau, ce qui est maintenant le cas pour le plongeur commercial. Tandis que le plongeur sportif muni de cylindres (bombonnes) se déplace sous l'eau de façon autonome.

Depuis les débuts de l'entreprise sous-marine au Québec (1893) jusqu'aux années 1960-70, les scaphandriers, bien rémunérés, hautement considérés, n'ont jamais songé à se plaindre le ventre plein. Mais la révolution tranquille, selon toute apparence, a eu pour effet de lancer le troupeau sacré à l'eau puisque la ruée vers les écoles de plongée sportive a fourni jusqu'ici plus de 35 000 adeptes au Québec. Or ces sportifs, non seulement heureux d'explorer le fond des lacs, d'aller harponner le poisson dans les eaux de l'Atlantique, de chasser les trésors des bateaux échoués, trouvent également stimulant d'accomplir certains travaux «à la pige», au profit de certaines compagnies professionnelles. Selon Guillaume Tremblay, scaphandrier, une dizaine de compagnies se font concurrence dans les environs de Montréal; il y en a une soixantaine en tout au Québec. Or les plongeurs sportifs réussissent à «scaber» 50% des emplois destinés aux professionnels du métier.

«Un plongeur sportif peut très bien installer des bouées, dit-il, c'est un jeu. Ou rechercher le corps d'un noyé, installer des quais, repérer des épaves. Il se fait payer sans considé-

L'ultra douceur



à nulle autre pareille

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette: "goudron" 1 mg — nicotine 0.1 mg.

Perspectives LE MAGAZINE

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

Président et directeur général: Albert Tremblay

Rédaction

Rédacteur en chef: Jean Bouthillette

Rédacteur-réviseur: Edouard Doucet

Conception graphique

Directeur artistique: Pierre Legault

Graphiste: Jean-Marc Martin

Chef de la fabrication: Louise Lamin Doucet

Secrétariat

Liliane Bitursi • Françoise Joannidès • Gisèle Payant

Service de la publicité

Directeur général: Lorne Tregier

Chargés de comptes: Michel Brunette • Johanne Tessier

231, rue Saint-Jacques, Montréal, P. Q. H2Y 1M6 Tél.: 282-2224

Chargée de comptes: Diane Soucie

36 King Street East (4th floor) Toronto, Ont. M5C 1E5 Tél.: 363-8064

Conseil d'administration

Président: Roger Landry

Vice-président: Gaston Vachon • Secrétaire: Jean Sisto • Trésorier: Denis Lacasse

ISSN 0380-6790

SCAPHANDRIER

rer le tarif professionnel puisque c'est pour lui un sport, un amusement. En fait, ces plongeurs nous chipent les travaux faciles et nous laissent, bien entendu, les boulots dangereux, les sales «jobs». De plus, des compagnies soumissionnant trop bas obligent certains scaphandriers, plutôt que de se retrouver sans emploi, à accepter d'accomplir des travaux à des tarifs compétitifs, donc réduits. Depuis 1960, le salaire des scaphandriers n'a pas cessé de diminuer. Comme il n'existe aucune forme de contrôle, c'est la pagaille.»

Être scaphandrier, ça ne signifie pas seulement jouer à l'anguille sous l'eau mais accomplir une foule de tâches.

«Ça veut dire assembler des piliers de ponts, les conduites des usines de traitement d'eau, des stations de pompage; installer des pipelines, des prises d'eau; découper sous l'eau à la lance thermique (6 400°F); «driller» dans le roc, dynamiter, souder, bétonner, renflouer, inspecter des égouts, etc. Au Québec, on ne pratique pas beaucoup la plongée profonde. 80% de notre travail se fait dans une profondeur maximale de 30 pieds.»

Le cinéma nous a merveilleusement sensibilisés à la plongée scientifique, écologique, aux recherches en flore et faune sous-marines. Ce qui fait rêver. Mais en réalité les scaphandriers, chez nous, ne nagent pas dans les mêmes eaux que James Bond.

«On travaille dans le cambouis, dans le «noir». Ce peut être dans le fleuve, le canal de Lachine, la rivière des Prairies. Déjà à 5 ou 6 pieds de profondeur, c'est presque opaque. Même avec une lumière, on ne voit rien tellement c'est boueux et sale. On travaille comme des aveugles, en palpant. On «ressent» les distances, les longueurs, les objets, en tâtant. Quand le courant est trop fort, on devrait descendre dans une cage anticourant fixée à un câble

d'acier. Mais ce genre d'installation coûte très cher et, le plus souvent, les employeurs par économie n'utilisent pas la cage. Résultat? Des risques d'accident et un mauvais travail. Encore là, il n'existe aucun contrôle; lois mal déférées (sécurité au travail et santé) et manque d'organisation.

— Quand vous plongez dans la gadoue, portez-vous de bons costumes protecteurs?

— Aujourd'hui on n'utilise plus le scaphandre lourd, sauf dans des cas bien précis de plongée profonde. Dans notre climat, on porte le plus souvent un «dry suit» (qui coûte entre 800 \$ et 1 800 \$), personnellement, j'en use deux par année. Il existe aussi des habits à eau chaude, utilisés partout dans le monde, ici indispensables à cause de la rigueur de notre climat.

«Vous savez que dans certains cas le scaphandrier doit fournir non seulement ses habits mais son équipement: détendeur, plombs, jusqu'au compresseur d'air, allant même jusqu'à fournir son véhicule, et ce sans aucune rémunération. Cela peut signifier quelques milliers de dollars d'investissement au départ, et toujours sans garantie de travail. Nos assurances personnelles coûtent trois fois plus cher que celles d'un électricien, à cause des risques. Pourtant nous ne recevons pas un salaire trois fois plus élevé. Surtout quand on sait que parmi les 250 plongeurs commerciaux au Québec, plusieurs ne vivent que six à huit mois par an de ce métier. Le reste du temps ils se retrouvent en chômage.



Cage anticourant permettant au scaphandrier un travail méticuleux et sécuritaire.

Le plus ridicule, c'est que selon le décret de l'Office de la construction du Québec, pour une journée de travail, un scaphandrier est payé 14,44 \$ de l'heure quand il se trouve dans l'eau. Dès qu'il en sort, il reçoit le salaire de journalier 10,75 \$. Or, c'est la chicane pour savoir à quelle heure on entre dans l'eau et à quelle heure on en sort. Pourtant, l'électricien avec son ruban gommé et ses pinces, toujours au sec, est payé 14,77 \$ de l'heure. Pourquoi irions-nous dans l'eau si l'on ne nous paie pas en surplus?»

— Vous exercez un dur métier, et qu'on ne reconnaît pas comme tel!

— En effet. Nous, scaphandriers de la construction, ainsi que nos confrères d'Hydro-Québec qui font des inspections de barrages, ceux de la Sûreté du Québec qui font des investigations, les plongeurs de la Voie maritime qui travaillent souvent sans chambre de décompression, ainsi que ceux de l'escouade technique de la Communauté urbaine de Montréal, nous sommes tous dans la même galère, mais pas comme capitaines...

«C'est un métier qui comporte des risques, mais c'est passionnant parce qu'il y a toujours un défi à relever. On voyage, on ne sait jamais où il faudra travailler dans une semaine, dans un mois. Moi, mon métier, c'est toute ma vie. Et mon but, c'est d'arriver à faire du métier de scaphandrier un métier reconnu, respecté, structuré. A Montréal, il s'est produit plusieurs accidents que l'on s'est empressé d'étouffer. Va falloir voir à tout ça et se battre!»

Aussi, Guillaume Tremblay et ses confrères Dominique Arrondeau et Gilles Yergeau viennent-ils de former l'A.S.Q. (Association des scaphandriers du Québec). Ils invitent tous les plongeurs industriels et commerciaux à se joindre au mouvement qui veut, par des moyens légaux et par la force du nombre, forcer l'Office de la construction du Québec et la Commission de santé et sécurité au travail à établir des normes de travail sécuritaires qui devront être respectées dans tous les chantiers de travaux sous-marins. L'A.S.Q. vise également à organiser des cours afin d'assurer la compétence de ses membres. Il y a du pain sur la planche.

RAYMONDE BERGERON

COMMENT
PARTICIPER
AU CONCOURS
NESCAFÉ

1. Ecrire le nom, l'adresse et le numéro de téléphone en caractères moulés sur ce bulletin de participation ou une feuille de papier blanche et l'envoyer avec le sceau intérieur (ou facsimilé fait à la main, pas reproduit à la machine) de l'étiquette de n'importe quel format de café Nescafé ordinaire ou décaféiné à
CONCOURS NESCAFÉ "GAGNEZ UNE VOITURE"
C. P. 9327, Saint-Jean, Nouveau Brunswick E2L 4V7
2. Vous pouvez participer aussi souvent que vous le voulez, mais il faut envoyer chaque participation dans une enveloppe séparée affranchie suffisamment. Pour être admissibles, les participations doivent parvenir à l'adresse indiquée au plus tard le 31 mai 1982, date de clôture du concours.

PRIX

3. Un total de cinq grands prix sera décerné. Chaque grand prix consiste en une berline quatre portes Celebrity à traction avant Chevrolet de General Motors (modèle #1AW19). Chaque Celebrity est équipée de façon standard: transmission automatique, servodirection, freins assistés, et offre le choix d'options suivant: moteur de 2,8 litres 6 cylindres, pneus à flanc blanc, dégivreur de lunette arrière, rétroviseurs extérieurs gauche et droite, radio stéréo AM/FM, enjoliveurs à rayons et ligne décorative de carrosserie. La plaque du matricule, l'assurance et l'essence sont aux frais du gagnant. La valeur approximative au détail de chaque prix est de 12 265 \$ y compris transport et taxe.

4. Un tirage au sort parmi toutes les participations admissibles reçues à la date de clôture du concours ou avant aura lieu. Afin de gagner, les participants sélectionnés devront répondre correctement à une question en temps limité mettant à l'épreuve leurs connaissances, question posée par téléphone à une date convenant aux deux parties; ils devront aussi soumettre une déclaration écrite selon laquelle ils observeront les règlements du concours et acceptent le prix tel que décerné. Aucune substitution ou transfert du prix ne sera permise.

5. Le concours est ouvert à tous les résidents du Canada (de 18 ans et plus), à l'exception des employés des Entreprises Nestlé Ltée, de leurs agences publicitaires et de l'organisme indépendant chargé de l'adjudication du concours, ainsi que leurs familles immédiates. Un seul prix sera décerné par famille, foyer ou adresse. La décision de l'organisme indépendant d'adjudication du concours est sans appel. Les chances de sélection dépendent du nombre total des participations reçues. Aucune correspondance ne sera échangée sauf avec les participants sélectionnés.

6. Le concours est sujet à toutes les lois fédérales, provinciales et municipales appropriées. Toutes les taxes devant être acquittées en vertu de la Loi du Québec ont été payées. Les résidents du Québec peuvent soumettre tout litige ou demande relative au concours à la Régie des loteries et courses du Québec.

CONCOURS NESCAFÉ "GAGNEZ UNE VOITURE" C. P. 9327 Saint-Jean, Nouveau Brunswick E2L 4V7		App	
Nom	Adresse	Ville	Code Postal
			Téléphone



5 Celebrity 1982 de Chevrolet à gagner! ...un hommage de Nescafé.*

Nescafé veut embellir votre journée en vous offrant la chance de gagner une magnifique Celebrity 1982 de Chevrolet.

Celebrity, c'est la toute nouvelle voiture à traction avant de Chevrolet... une voiture éblouissante, aérodynamique, moderne! Chaque Chevrolet est munie d'une transmission automatique, d'une servodirection, de freins

Nescafé est une marque déposée.*

assistés, d'un moteur de 2,8 litres 6 cylindres, d'une radio stéréo AM/FM, d'enjoliveurs à rayons, et de nombreux autres accessoires!

Passez une belle journée. Essayez Nescafé et participez à notre concours. Tous les détails se trouvent à la page ci-contre.

Le concours prend fin le 31 mai 1982.

Passez une belle journée...



Perspectives

16 MARIAN STASTNY

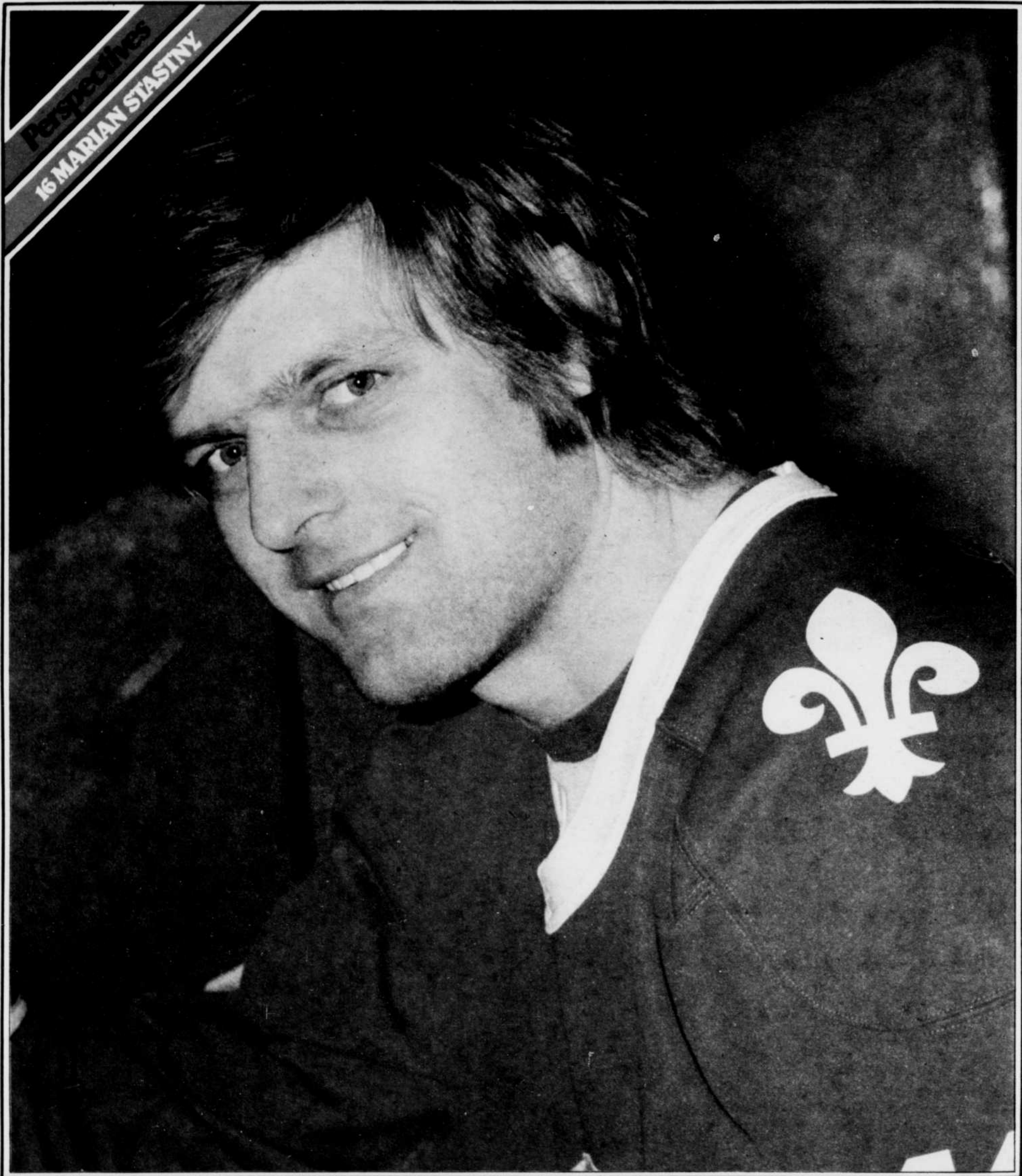


Photo Denis Brodeur

Un homme de cran: Marian Stastny

Ça n'a pris que quatre mois à Marian Stastny pour comprendre les principes premiers du capitalisme: capitaliser sur son nom et ses talents, investir au bon moment et au bon endroit et... s'organiser pour que le client soit satisfait.

«Le «18» n'est pas un bar-restaurant grandiose, mais la cuisine française, québécoise et slovaque qu'on y sert satisfait les plus fins gourmets... euh... gourmet, c'est bien le mot juste? mon français est encore très approximatif...»

Le match est terminé depuis près d'une heure et la belle victoire que les Nordiques viennent de remporter laisse de larges sourires sur le visage des joueurs.

Anton Stastny finit de s'habiller; son frère Peter, comme d'habitude, sera le dernier à quitter le vestiaire et c'est en caleçon qu'il tient sa cour aux journalistes, tandis que Marian, l'aîné, noue déjà sa cravate. Ce soir, Marian reçoit ses coéquipiers à son nouveau bar-restaurant. On pend la crémaillère.

«Pourquoi un bar-restaurant? Parce que j'aime les gens, les rencontrer, leur parler, et que j'ai pensé qu'ils aimeraient avoir un bon endroit pour se restaurer tout en ayant la chance de rencontrer quelques-uns de leurs joueurs favoris. Il y a aussi que, chez nous à Bratislava, ma ville natale, je pratiquais ma profession d'avocat, j'élevais ma famille, je bâtissais ma maison et je jouais pour l'équipe locale et l'équipe nationale de mon pays, tout ça en même temps. Ici en Amérique, je m'exerce l'avant-midi et je n'ai plus rien à faire de la journée. Avec le restau-

**STASTNY, Marian. Ailier droit. 29 ans.
5 pieds 10 pouces, 193 livres.
Lance de la gauche.**

rant, je serai plus occupé.»

Ce Marian a du coffre, du cran. L'an dernier, son frère Peter répétait sur tous les tons que Marian, l'aîné des Stastny, était le véritable leader du trio, et qu'il était un homme très solide.

Le président des Nordiques, Me Marcel Aubut, ne cache pas son admiration pour son confrère avocat. Quand il a fait signer des contrats à Peter et Anton, dans une chambre d'hôtel d'Innsbruck, Aubut a également obtenu la signature de Marian sur un contrat de la ligue Nationale. Mais cette nuit-là, Marian a refusé de suivre ses frères parce que sa famille ne pouvait s'enfuir avec lui.

L'année qui a suivi en fut une d'enfer. Surveillé, privé de son droit de jouer au hockey et de pratiquer sa profession, stigmatisé parce qu'il était le frère des «exilés», Marian a serré les dents et préparé un plan d'évasion que Marcel Aubut a qualifié non seulement d'audacieux, mais de presque fou! «Marian Stastny a couru des risques absolument démentiels pour venir rejoindre sa nouvelle équipe et ses frères à Québec», raconte Me Aubut.

— Et ce restaurant?
— Ah oui! C'est un compatriote, Marian Sladeczek, qui en est le gérant. Je m'y rends après l'exercice, vers une heure, et j'y reviens vers huit heures pour saluer les gens et exercer mon français. Quelle langue difficile!

Si vous allez dîner au «18», Marian vous conseille la goulash, plat très apprécié des Slovaques, et surtout un petit verre de Slivovica comme digestif. «Mais n'en abusez surtout pas, c'est plutôt corsé!»

Et prenez donc le temps de serrer la main du maître d'hôtel; tout d'un coup qu'il ressemblerait à Peter Stastny!

RÉJEAN TREMBLAY

**Player's,
un goût à ta mesure**

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Player's Légère, format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 1.0 mg.
Player's Filtre, format régulier: "goudron" 17 mg, nicotine 1.2 mg.

LOUIS SANTERRE, LUTTEUR

Le «un, deux et trrrrrrois» rendu célèbre par l'inimitable commentateur Michel Normandin (la Soirée de la lutte au Forum, vous vous rappelez?) ne fut pas à l'origine de ce sport. Louis Santerre, 22 ans, champion canadien chez les 82 kilos depuis deux ans en style gréco-romain, le sait plus que quiconque.

La lutte, en fait, existe depuis qu'il y a des hommes sur terre. Des peintures découvertes dans des tombes de l'Égypte ancienne permettent de conclure que, 3 000 ans avant Jésus-Christ, Assyriens et Égyptiens pratiquaient ce sport de combat. Chez les Grecs, la lutte était fort populaire ainsi que la gymnastique et les courses. Le plus grand lutteur de la Grèce antique fut Milon de Crotone, six fois champion olympique. Les Romains, eux, acceptaient tous les coups, et souvent la mort couronnait les combats.

Natif de Saint-Cyprien, petit village près de Rivière-du-Loup, Louis Santerre a hérité la force de son père Zoël reconnu comme un homme fort par ses pairs. «A 15 ans, dit-il, j'ai fait du judo (ceinture marron) puis pendant deux ans je me suis mis à l'haltérophilie. C'est au cégep de La Pocatière que j'ai découvert la lutte, sport facile à pratiquer.» Etudiant en administration à l'Uqam, trésorier de la Fédération de lutte olympique du Québec, Louis Santerre trouve le moyen de s'entraîner de 20 à 25 heures par semaine au Centre Claude-Robillard, sous la férule de Daniel Robin, médaillé d'argent pour la France en lutte libre et gréco-romaine aux Jeux Olympiques de Mexico en 1968.

Son palmarès signale qu'il a terminé troisième en lutte gréco-romaine aux Jeux panaméricains de Porto Rico en 1979 et premier en style libre et gréco-romain aux Championnats panaméricains de 1981 à Mexico. A ses premiers Championnats mondiaux à Oslo, en Norvège (toujours en 1981), Louis Santerre, membre de l'équipe canadienne, s'est classé onzième en gréco-romain. Les Russes, lutteurs remarquables avec les Bulgares et les Roumains, se sont signalés, remportant sept médailles d'or sur dix. Un des leurs, Alexandre Medved, est un des rares athlètes olympiques à avoir remporté une médaille d'or trois fois de suite, soit aux Jeux de Tokyo (1964), Mexico (1968) et Munich (1972).

Trois soirs par semaine, Louis Santerre visite la salle des combats au Centre Claude-Robillard. Réchauffement, étude des techniques, pratique de mouvements et de situations, plusieurs matchs avec Doug Yeats, autre Québécois de niveau international qui a participé aux Jeux de Montréal en 1976: voilà

le menu d'un entraînement au sein du club CLIC (Club de lutte inter-Concordia). A cela s'ajoutent des courses de quatre à cinq milles par jour pour acquérir plus d'endurance. Et à mesure que l'entraînement progresse en vue d'une compétition, on passe à des sprints de cent et deux cents mètres pour augmenter la résistance.

Parlant de résistance, en 1912 aux Jeux de Stockholm s'est déroulé un combat mémorable entre le Finlandais Alfred Asikainen et le Russe Max Klein, deux poids moyens de style gréco-romain. Après onze heures de lutte, les deux hommes s'effondrèrent, complètement épuisés. Qui dit mieux? «La lutte requiert beaucoup d'endurance et de résistance, et la stratégie y joue un grand rôle. Chaque combat dure six minutes mouvementées (séparées en deux par une minute de repos), sous les yeux de trois officiels: un arbitre, un juge et un président «de tapis», dit Louis Santerre qui aspire aux Jeux de Los Angeles en 1984. «Louis a tout l'avenir devant lui. C'est le lutteur québécois le plus physiquement doué au Canada et il ressemble à un diamant pur que l'entraîneur doit tailler. Son potentiel physique le classe parmi les quatre meilleurs lutteurs au monde et, avec l'expérience, Louis devrait figurer parmi les six premiers aux Jeux de Los Angeles dans deux ans», dit Daniel Robin.

Selon Normand Laberge, directeur général de la Fédération de lutte olympique du Québec, plus de 600 athlètes s'adonnent à ce sport de combat chez nous dans 35 clubs, dont Montréal et la région de Québec (La Pocatière) sont les endroits vitaux. L'Estrie, le lac Saint-Louis et le Richelieu sont d'autres régions où la lutte progresse. «Le Québec détient une confortable avance en lutte gréco-romaine au Canada et relegue loin derrière la Colombie britannique et l'Ontario», précise-t-il avec fierté. Sur le plan mondial, 90 pays sont membres de la Fédération internationale de lutte amateur, dont le siège social est à Lausanne en Suisse.

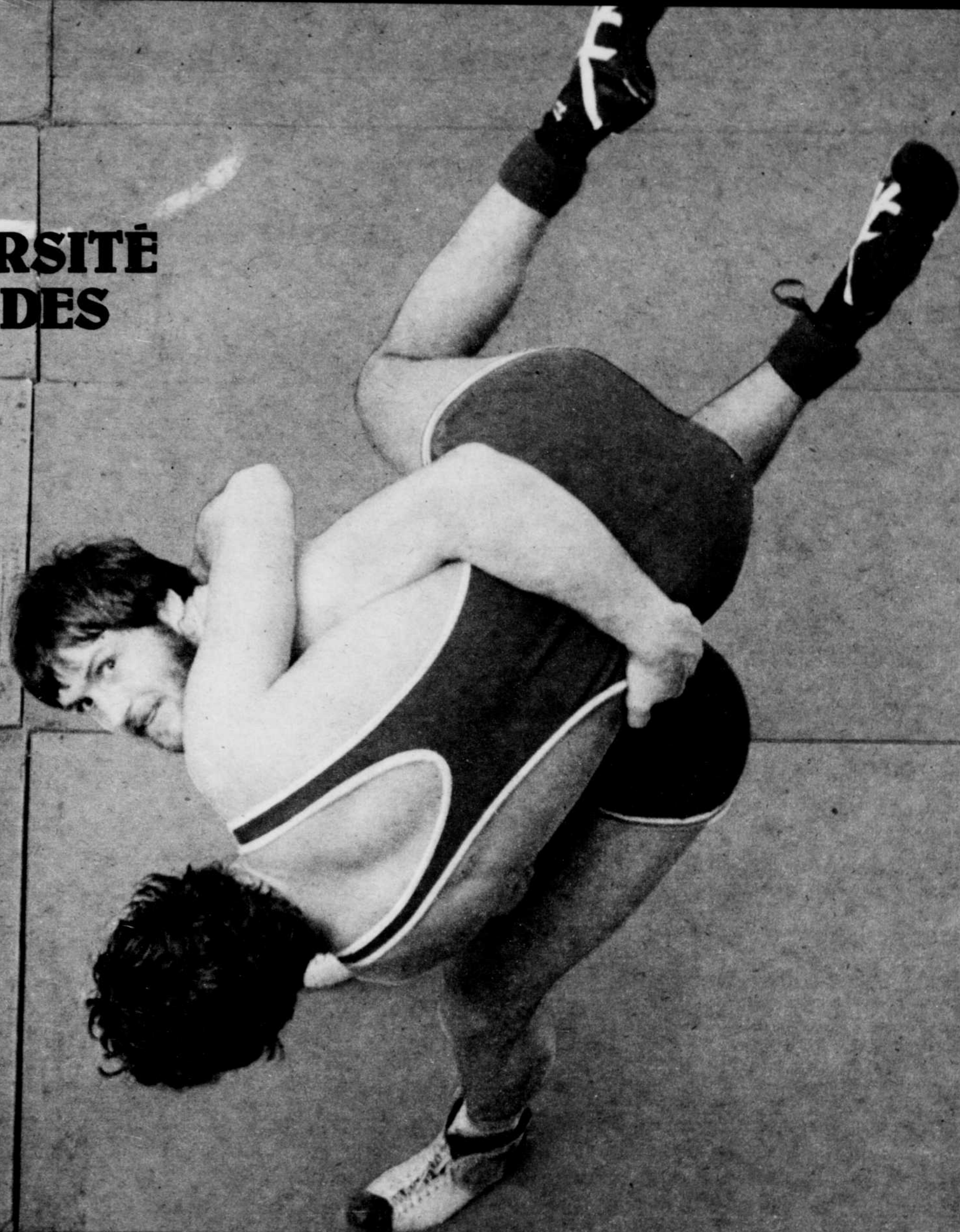
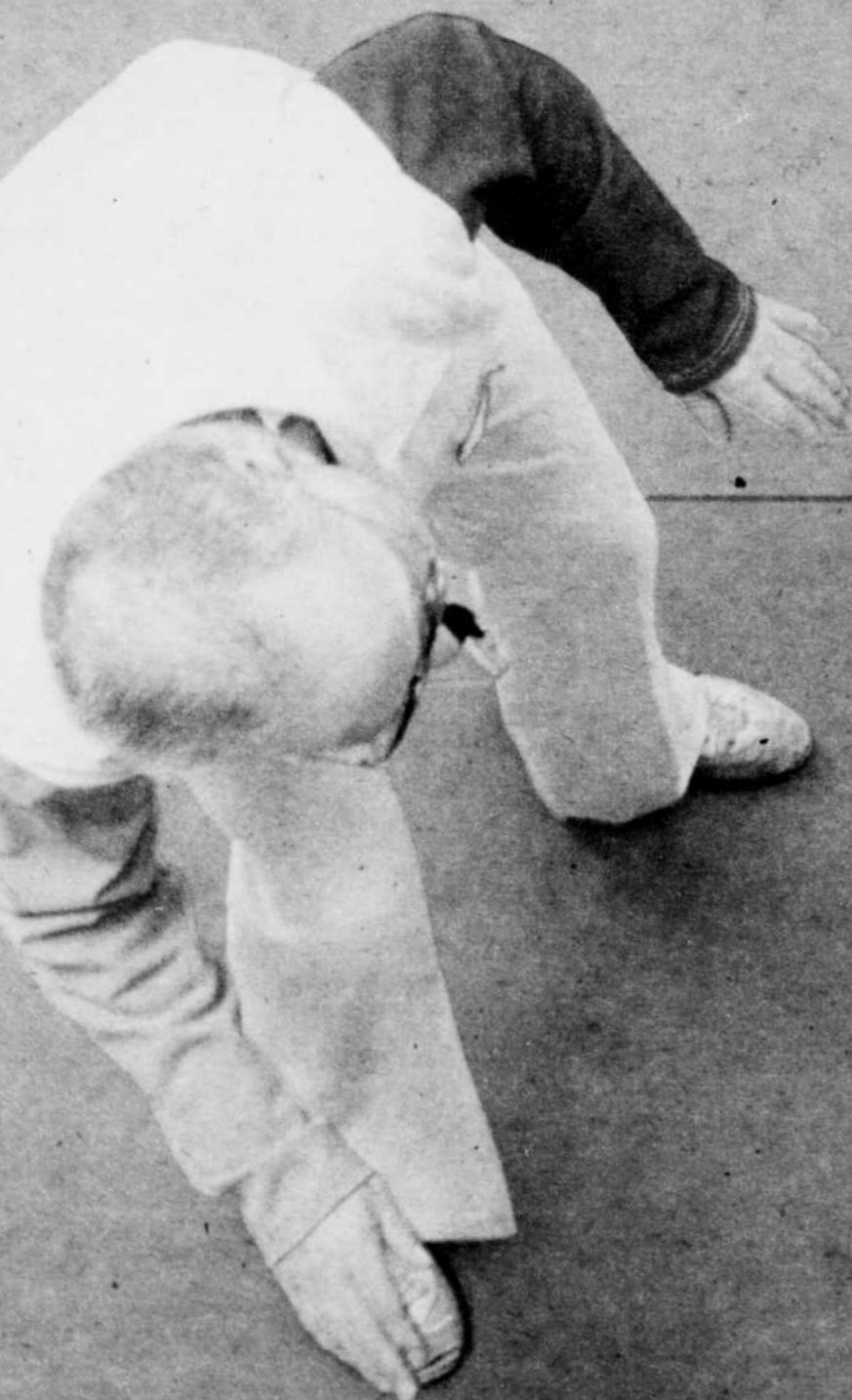
La lutte olympique ou classique, par opposition aux extravagances et aux bouffonneries de la lutte professionnelle ou commerciale, reconnaît deux styles: libre et gréco-romain. La lutte libre permet de saisir les jambes de l'adversaire, de faire des crocs-en-jambe et d'employer activement les jambes dans l'exécution de tout mouvement. Par contre, la lutte gréco-romaine interdit de saisir l'adversaire en dessous de la hanche et d'utiliser les jambes lors d'un match. L'objectif est de coller l'adversaire (ses omoplates doivent toucher le tapis pendant une seconde pour la victoire) ou de le vaincre aux points.

Contrairement à ce que les gens pensent, la lutte olympique ou amateur n'est pas un sport violent et brutal. «Le but n'est pas de blesser l'adversaire mais de l'amener au sol par un jeu d'équilibre et de stratégies. Les prises d'étranglement, les clés de bras, les coups de coude ou de pied, les ciseaux au corps, tout cela est formellement interdit», dit Louis Santerre, dont la progression sur le plan international est si remarquable depuis deux ans qu'il peut rêver de médaille pour 1984. **PIERRE LATREILLE**



Photos Gilles Savoie

DE L'UNIVERSITÉ À LA SALLE DES COMBATS



La deuxième carrière de CARO LAMOUREUX

MONTRÉAL, 1927. Rue Guy, dans le centre ville, tramways, automobiles et chevaux se côtoient. La plupart des hommes portent le chapeau, tandis que les femmes arborent des robes élaborées. Ce soir, un événement retient l'attention de toute la ville. C'est la première, au His Majesty, de l'opéra *les Pêcheurs de perles*, de Bizet. Déjà, à l'entrée du théâtre, la foule se presse pour entendre cette représentation de la Société canadienne d'opérette qui met en vedette le jeune soprano montréalais fort apprécié Caro Lamoureux.

Ahuntsic, 1981. Au Trait d'union, centre communautaire pour personnes âgées dont on célèbre ce soir le cinquième anniversaire, on fera bientôt place à un spectacle intitulé *le Passé théâtral et musical au présent*. Un spectacle de music-hall, précise l'animateur, alors qu'une vingtaine d'artistes du troisième âge montent sur la scène. Parmi eux, une personne retient particulièrement l'attention. Il s'agit, vous l'avez deviné, de Caro Lamoureux.

Si les enfants de la télévision et ceux de la Seconde Guerre mondiale ne connaissent pas Caro Lamoureux, les gens de cinquante ans et plus, eux, s'en souviennent sans aucun doute. De 1927 à 1940, elle assurait le succès du box-office de l'opéra ou de l'opérette, à Montréal. Aujourd'hui, dans son petit logis d'Ahuntsic et maintenant âgée de 77 ans, elle se souvient, mais elle n'a pas pour autant mis sa voix en sourdine. Femme d'une vitalité extraordinaire, elle chante encore et, cette fois, dans une troupe de music-hall du troisième âge qu'elle dirige avec enthousiasme. «La passion de l'art lyrique», dit-elle. Grâce à une subvention du gouvernement fédéral, l'ensemble, qui existe depuis deux ans, a fait la tournée des centres



Le soprano montréalais en 1981, s'exerçant dans son appartement d'Ahuntsic en vue d'un spectacle pour un centre communautaire.

THEATRE ROMANTIQUE DE SALON - Samedi 18 Août 1979, à 21 heures
REDA CAIRE
Le grand spectacle de la soirée de Reda Caire, chanteur de la voix et des chansons
avec le duo de DANIELLE
La Veuve Joyeuse
avec le duo de DANIELLE
MISS CARO LAMOUREUX
avec le duo de DANIELLE
 Le talent de ses créations NUNZI & STONE
REDA CAIRE dans ses créations

pour personnes âgées. «L'accueil est on ne peut plus chaleureux et il nous arrive même de refuser des engagements», de dire la directrice avec une certaine fierté.

À voir l'enthousiasme qui s'empare des 200 personnes qui emplissent la salle du Trait d'union, lorsque vient le tour de Caro Lamoureux, on comprend le succès de sa troupe. À ce sujet, elle dira: «C'est peut-être parce que je ne me prends pas pour une autre. Parce que j'ai toujours gardé ma simplicité. Je ne sais pas exactement... C'est comme de la magie», dit-elle modestement.

La magie de la musique qui l'habite plus que jamais. «Je veux vivre heureuse le plus longtemps possible, tout en me rendant utile à un art que j'adore: le théâtre lyrique. La musique me fait vivre», dit-elle. Sa deuxième carrière va bon train.

Si sa première carrière l'a surtout fait connaître à l'opéra et à l'opérette, elle n'en a pas moins donné quantité de récitals où elle chantait des mélodies et des succès de la scène lyrique, accompagnée par le pianiste Jean-Marie Beaudet, alors chef d'orchestre à Radio-Canada. Elle a également fait des tournées et se rappelle avec ravissement l'accueil qu'on lui réservait dans tous les coins du Québec. Un soir, dans la Vieille Capitale, une foule s'était massée sur son passage, tout le long de la rue qui donnait accès au théâtre. «C'était impressionnant et flatteur», dit-elle simplement.

Pour Caro Lamoureux, la musique a été un don du sang. Son père jouait d'une vingtaine d'instruments et faisait souvent l'affiche au Parc Sohmer. Et sa mère, une Américaine de Chicago, était pianiste. À 16 ans, Caro Lamoureux décrochait son premier rôle à l'opérette dans *la Noce de Jeannette*, à la salle Montcalm. C'était le début d'une série d'engagements qui devait la con-

duire dans les cinémas de l'époque où c'était la coutume de jouer une opérette avec costumes et musiciens, à l'entracte des projections.

Caro Lamoureux fera aussi carrière à la radio, d'abord à CHLP et à CKAC, puis à Radio-Canada, quand la société d'État entra en ondes. À la scène lyrique, c'est l'opéra *les Pêcheurs de perles* qui la consacra. Elle se rappelle également le *Barbier de Séville*, où elle chantait aux côtés de Raoul Jobin et Lionel Daunais. Et *la Traviata*, qui lui valut l'éloge du critique Marcel Valois, de *la Presse*, qui n'avait pas la réputation



Caro Lamoureux en 1940, lors d'une représentation de *Princesse Czardas* au His Majesty's.

de flatter les interprètes. «L'intelligence, la sensibilité et le goût qu'elle a déployés comme chanteuse et actrice dans le beau rôle de Violetta ont fait l'admiration de l'auditoire très nombreux. (...) L'interprétation de Caro Lamoureux est la meilleure que nous ayons vue du rôle depuis très, très longtemps.» Voilà.

La réputation de Caro Lamoureux avait traversé les frontières, ce qui lui valut de participer à une tournée européenne de *la Veuve joyeuse* avec la chanteur Réda Caire, de donner plusieurs récitals outre-Atlantique et de chanter en compagnie de... Fernandel. La Seconde Guerre mondiale mettra malheureusement fin à son activité artistique en France et l'obligera à rentrer bien vite au pays, pour y poursuivre sa carrière jusqu'en 1944. C'est alors que la Dame aux camélias deviendra fleuriste, propriétaire de deux boutiques auxquelles elle mettra autant de soin qu'à la préparation de ses récitals.

Puis un beau jour, il y a deux ans, elle renoue avec la scène. C'était plus fort qu'elle. Et ce faisant, elle offre un bouquet de soleil aux personnes du troisième âge.

FRANÇOIS BÉLAIR

JE SUIS MILLIONNAIRE!

TIRAGE:
le dernier
dimanche
du mois.



ET VOUS, COMMENT RÉAGIRIEZ-VOUS SI CELA VOUS ARRIVAIT CHAQUE MOIS!

Avec Super Loto on peut gagner:

- des lots de 1 million\$
- des lots de 100 000\$
- des billets gratuits et des lots de 100\$ à 10 000\$ avec les numéros mobiles
- des lots instantanés de 10\$ à 10 000\$

Super Loto

la seule loterie qui fait des millionnaires

partout dans le monde



Aidez à défendre les droits humains
"Devenez membre
d'Amnistie Internationale"

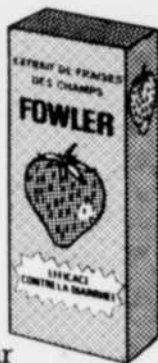
Amnistie Internationale
1800 ouest, boul. Dorchester #401
Montréal, Québec H3H 2H2
Tél.: (514) 931-5897

**Voici ... 2 façons
rapides de soulager
la diarrhée**



Nouveau! Les comprimés pratiques qui s'emportent partout.

Le liquide fiable pour la maison, le travail, le chalet.



Le nom de confiance des Canadiens pour le soulagement rapide et efficace de la diarrhée.

Gardez FOWLER sous la main

**la
vie
nous
concerne**

La Société canadienne
de la Croix-Rouge



**OFFRE
SPÉCIALE**
Paquet de 100 différents
timbres du monde entier
pour seulement **25¢**



ODONTOMETRE 2" x 5"

A cette offre spéciale, nous ajoutons gratuitement une liste de timbres pré-sélectionnés ainsi qu'un odontomètre. De plus, nous soumettons à votre approbation une sélection de timbres-poste authentiques.

OFFRES SPÉCIALES
300 différents timbres usagés du Canada **7,50 \$**
100 différents timbres neufs du Canada **25 \$**

CENTRE PHILATÉLIQUE DE QUÉBEC INC.
298, de la Couronne, Québec, Qué., G1K 6E3
TEL.: 529-4412

PÊTE-MÊLE

FRANÇOISE JOANNIDÈS

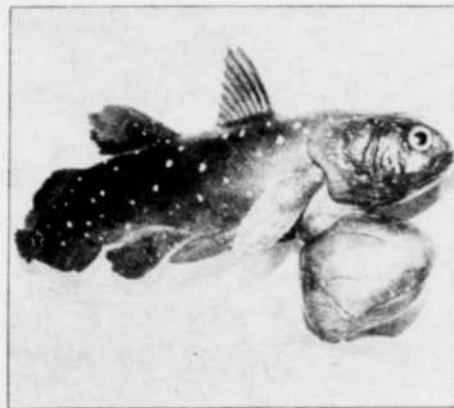
CE CHER VIEUX COELACANTHE

L'Aquarium de Montréal présente jusqu'à la mi-avril une exposition sur le célèbre coelacanthe, ce poisson extraordinaire que l'on croyait disparu depuis 60 millions d'années.

Le coelacanthe (prononcer séla-cante...) est le plus proche parent vivant des poissons qui ont donné naissance à tous les vertébrés terrestres supérieurs et qui, selon certains scientifiques, seraient à l'origine de l'homme.

C'est par hasard qu'il fut retrouvé en 1938 dans l'océan Indien, au large des côtes de l'Afrique, vivant à des profondeurs de 260 à 300 mètres. Depuis lors, à peine quelques dizaines de spécimens ont été capturés et aucun d'eux jusqu'ici n'a pu être gardé en vie dans un aquarium.

Pour nous expliquer le mystère de la survie de ce poisson, l'Aquarium expose un coelacanthe fossile vieux de 225 millions d'années, ainsi qu'une série de panneaux et de photographies de spécimens capturés récemment.



FAITES-VOUS JOUER!

C'est l'invitation que lancent les Jeux du Québec du 27 janvier au 31 mars un peu partout dans la province. Selon la tradition des Jeux, qui ont fêté l'année dernière leur 10^e année d'existence, les Jeux d'hiver 1982 sont placés sous le signe de la décentralisation. Plus de 180 villes et municipalités offriront donc cette année encore une multitude d'activités sportives et culturelles auxquelles la population tout entière est invitée à participer, sans limite d'âge ni qualifications préalables.

La devise étant la participation de tous, la liste des activités offre un choix d'épreuves de toutes sortes: athlétisme, boxe, cinéma, natation, hockey, pétanque, tir, ski, bridge, etc. Les Jeux d'hiver proposent en fait cette année quelque 455 rencontres à travers le Québec, les unes

à caractère compétitif, les autres pour le seul plaisir de se divertir.

Au niveau des compétitions, 46 sports différents sont prévus au pro-



gramme, de l'athlétisme au volleyball, et permettront aux amateurs de se classer par voie de sélection selon les performances pour la Finale des Jeux du Québec qui aura lieu l'année prochaine à Saint-Léonard du 4 au 13 mars 1983.

D'autres activités sont également prévues pour donner à tous l'occasion de participer à des rencontres amicales de ski, patinage, natation, des activités de plein air et plusieurs activités sportives pour les personnes du troisième âge et pour les personnes handicapées. Il sera de plus possible de prendre part à de nombreuses démonstrations sportives organisées dans le but de sensibiliser la population au développement du sport au Québec, que ce soit la ringuette, le patinage de vitesse, le tae knon doe, etc.

En s'adressant aux 18 organismes régionaux responsables des Jeux à travers le Québec, les intéressés



pourront obtenir les dates et les lieux de ces différentes activités.

Dans le grand rassemblement sportif que représentent les Jeux d'hiver 1982, les événements culturels tiennent aussi une part importante et se dérouleront pendant

toute la durée des Jeux. Théâtre, cinéma, ateliers d'art et artisanat, de nombreuses manifestations seront organisées dans chaque municipalité qui permettront à tous les participants de découvrir les particularités culturelles de leur région.

C'est donc cela, les Jeux du Québec, un phénomène social et sportif à l'échelon régional, alors que cette année encore on compte sur la participation de 5 000 bénévoles pour offrir à tous la possibilité unique de prendre part au développement du sport au Québec.



BOURSE D'ÉTUDE AUX ÉTUDIANTS HANDICAPÉS

Les formulaires de demande pour les Bourses d'étude Imasco destinés aux étudiants handicapés sont maintenant disponibles auprès de l'Association des universités et collèges du Canada.

Le fonds de ces bourses d'étude a été créé en novembre dernier afin d'apporter une aide financière de 1 500 \$ à des étudiants handicapés qui envisagent d'entrer à l'université mais ne peuvent le faire en raison des dépenses additionnelles dues à leur handicap physique.

Pour obtenir cette bourse, les candidats doivent être de citoyenneté canadienne et doivent de plus fréquenter à plein temps une université après avoir accompli leur dernière année académique ou encore avoir effectué les études nécessaires à l'admission dans une université canadienne ou membre de l'Association des universités et collèges du Canada.

Les formulaires devront être remplis et retournés avant le 1^{er} juin. On peut se les procurer en écrivant au Responsable des bourses, Division des bourses canadiennes, A.U.C.C., 151 rue Slater, Ottawa, K1P 5N1.



Comme nos gouvernants sont incapables de sortir le pays de la crise économique, il faut appliquer l'arme ultime en semblables circonstances : la censure de la presse, de la radio et de la télévision dont l'irresponsabilité aggrave chaque jour la situation.

Le monde est en pleine dépression et, par une aberration que je n'arrive pas à comprendre, on semble croire qu'il réagit différemment d'un individu. Que prescrit un bon médecin à un patient déprimé ? Il lui donne des «remontants» et il demande à son entourage de ne pas brusquer le malade, de le traiter avec douceur, de lui faire voir le bon côté des choses et, surtout, de ne pas l'ennuyer avec des problèmes.

Je demande donc à mes confrères journalistes de s'autodiscipliner, sinon je réclamerai de nos gouvernements qu'ils suspendent la liberté de presse jusqu'à ce que nous ayons pris du mieux. Que mes confrères commencent par bannir de leur vocabulaire les mots les plus déprimants. Pourquoi parler de tragédie quand il s'agit d'un accident ou de crise économique quand «récession» ou «recul» sont tout aussi appropriés.

Il y a aussi la façon de présenter les nouvelles. Est-ce nécessaire d'écrire que 79 personnes ont trouvé la mort dans une tragédie aérienne à Washington, quand on avait là une occasion en or de faire une manchette sensationnelle : «Cinq personnes se tirent indemnes de l'écrasement d'un Boeing.» Ensuite, dans le «corps» de la nouvelle, on glisse que 79 personnes n'ont pu s'en sortir parce qu'elles ont perdu connaissance et se sont noyées ou qu'un malheureux hasard a voulu qu'elles se trouvent sur le pont au moment du passage de l'appareil. Que mes confrères ne se scandalisent pas. Il ne s'agit pas de tromper le public, mais de lui présenter les faits dans une perspective encourageante.

Le Conseil économique prévoit que le prochain trimestre sera encore plus pénible que celui-ci ? Pourquoi dire «qu'on n'a pas encore atteint le creux de la vague», que «le pire est encore à venir» ou que «les choses vont s'aggraver encore avant de s'améliorer», quand il est si facile d'annoncer que «le Conseil économique considère que ce trimestre-ci est bien mieux que le prochain». L'Association des manufacturiers entrevoit la possibilité de 100 000 nouvelles mises à pied d'ici à deux mois ? Elle pourrait tout aussi bien nous prévenir qu'il ne sera pas possible de conserver dans les deux

Guy FOURNIER

SOYONS POSITIFS !

prochains mois les 1 965 000 emplois qu'offre notre secteur manufacturier.

Gerald Ford, ex-président des États-Unis, n'est pas un génie, mais il a donné un exemple parfait de ce que je veux dire quand il a répondu au journaliste qui lui demandait s'il est toujours en bonne condition physique : «Certainement ! Je tombe moins souvent sur les pistes

de ski et je frappe moins de spectateurs quand je joue au golf !» Ça, c'est une attitude positive !

Ce n'est pas tout de présenter les mauvaises nouvelles sous un angle encourageant, il faut monter en épingle les bonnes nouvelles. Si j'avais la direction des services de nouvelles, ces temps-ci, je ne cesserais pas de parler des contrats de Wayne Gretzky et Gary Carter. Je

publierais tous les jours leur photo, la gueule fendue jusqu'aux oreilles. Je m'en servais comme *pep pill* pour notre monde déprimé. Comment voulez-vous qu'on croie que ça va mal si on nous apprend que Gretzky touchera d'ici à la fin de sa carrière à peu près 20 000\$ pour chaque but qu'il comptera ou, si on préfère, 550\$ à la minute de jeu ?

Vous me direz que c'est plus facile de rire quand on gagne tant d'argent ? Ils riraient jaune ces deux-là s'ils savaient que l'inflation va leur faire perdre chacun un million de dollars par année d'ici 10 ans. Mais voilà, ils l'ignorent et ils sont morts de rire. C'est bien ce que je prêche...

CRAVEN "A" FILTRE MIEUX pour votre bon goût!



CRAVEN "A", la première famille de cigarettes douces

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Filtre King Size: "goudron" 12 mg, nic. 0.9 mg. Filtre Régulière: "goudron" 8 mg, nic. 0.5 mg.

A TABLE

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



Photo Robert Joannette (I.T.H.Q.)

IL Y A RÉGIME ET RÉGIME

Le célèbre gastronome Brillat-Savarin (1755-1826) avait vu une jeune personne charmante et rondelette, prénommée Louise, dépérir à vue d'oeil. La pauvre buvait, sans en rien dire à qui que ce soit, un verre de vinaigre par jour. On découvrit, mais trop tard, qu'elle avait ainsi voulu maigrir. On pleura beaucoup aux funérailles de Louise qui «s'éteignit en jetant des regards douloureux vers un avenir qui ne devait pas exister pour elle».

Ayant médité sur le sujet du régime amaigrissant qui intéressait principalement les gouteux et les autres gourmands, malades d'avoir abusé du jus de la vigne, des liqueurs et des nourritures terrestres, le gastronome français remarqua que «plus un régime est rigoureux, moins il produit d'effet, parce qu'on le suit mal, ou qu'on ne le suit pas du tout».

Emise en 1825, la théorie n'a rien perdu de sa véracité. Un bon régime doit pouvoir combler l'appétit, tout en étant agréable pour l'oeil, mais il doit aussi offrir un nombre de calories au moins équivalent à l'énergie dépensée par l'organisme en une journée. Ainsi constitué, le régime permet de maintenir le poids que chacun considère comme idéal. Toutefois pour conserver le poids rêvé, encore faut-il avoir d'abord atteint celui-ci et c'est bien là l'étape la plus difficile.

Notre menu de cette semaine, conçu pour quatre convives, contient moins de 500 calories par portion et tous les éléments nutritifs, vitamines et minéraux, nécessaires au maintien de la santé.

SALADE DE CONCOMBRES

Préparation: 15 minutes
Macération: 2 heures

INGRÉDIENTS	4 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Concombres moyens	2	
Gros sel	85 ml	1/2 tasse
Yogourt nature	325 ml	1 1/2 tasse
Poivre		
Frais moulu	1 ml	1/4 c. à thé
Ciboulette ou échalote ciselée		au goût

MÉTHODE

PELER les concombres en alternant, de façon à laisser des lisières de pelure, et les émincer.
LES MÉLANGER avec le gros sel et les mettre à égoutter dans une passoire pendant une heure. Bien les rincer à l'eau courante et bien les égoutter.
AJOUTER le yogourt et le poivre, bien mélanger.
GARNIR de ciboulette ou d'échalote verte finement hachée.

Vaisselle prêtée par la boutique
Le Cache-Pot.

BOUILLON DE POULET À LA TOMATE

Préparation: 5 minutes
Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS	4 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Bouillon de poulet	500 ml	2 tasses
Jus de tomate	500 ml	2 tasses
Ciboulette hachée	20 ml	4 c. à thé

MÉTHODE

DÉGRAISSER le bouillon de poulet et le faire chauffer en même temps que le jus de tomate.
AMENER à ébullition, retirer du feu et garnir de ciboulette hachée.
Servir dans une tasse ou une assiette à potage.

POULET À L'ESTRAGON EN COCOTTE

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 2 heures

INGRÉDIENTS	4 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Oignon en rondelles	150 ml	3/4 tasse
Carottes en rondelles	200 ml	1/2 tasse
Céleri émincé	125 ml	1/2 tasse
Poulet à rôtir	1	
Jus de citron	45 ml	3 c. à table
Bouillon de poulet	250 ml	1 tasse
Estragon	15 ml	1 c. à table
Sel		au goût
Poivre		au goût

MÉTHODE

DISPOSER les légumes dans une cocotte.
COUPER le poulet en 4 morceaux et déposer ceux-ci sur les légumes.
ARROSER avec le mélange de jus de citron et de bouillon de poulet.
ASSAISONNER.
Couvrir la cocotte et cuire au four à feu doux pendant environ 2 heures.
N.B.: ne manger ni la peau ni le gras du poulet, seulement la chair. Une portion de ce poulet (85 g ou 3 oz) vous donne environ 120 calories.

SALADE COMPOSÉE D'ENDIVES DU QUÉBEC, D'ÉPINARDS, DE CÉLÉRI ET DE TOMATES MINIATURES

Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS	4 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Endives	250 ml	1 tasse
Épinards	250 ml	1 tasse
Céleri en dés	125 ml	1/2 tasse
Jus de citron	45 ml	3 c. à table
Huile de maïs	125 ml	1/2 tasse
Sel		au goût
Poivre		au goût
Tomates cerises		12

MÉTHODE

MÉLANGER les endives, les épinards et le céleri.
ARROSER la salade d'une vinaigrette composée de jus de citron, d'huile de maïs, de sel et de poivre.
GARNIR de tomates miniatures.



Un vin du dimanche

qui peut aussi endimancher tout bon repas de semaine.

Vos bons repas méritent un bon vin. Accompagnez-les en toute confiance de l'Entre-Côte, un vin rouge sec qui vous attirera autant d'éloges que votre cuisine.

En vente à la S.A.Q. et dans les épiceries licenciées.

GELÉE DE FRUITS AU JUS D'ORANGE

Préparation: 30 minutes

INGRÉDIENTS	4 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Gélatine neutre	1 sachet	
Eau froide	60 ml	1/4 tasse
Eau bouillante	125 ml	1/2 tasse
Jus d'orange congelé	175 ml	3/4 tasse

Eau froide	175 ml	3/4 tasse
Fraises	125 ml	1/2 tasse
Banane en tranches	125 ml	1/2 tasse

MÉTHODE

FAIRE GONFLER le sachet de gélatine dans l'eau froide.
VERSER l'eau bouillante sur la gélatine et bien remuer pour dissoudre.
DILUER le jus dans l'eau froide, puis ajouter l'eau gélatinée.
COUPER les fraises et la banane et mélanger à la préparation.
Faire prendre au froid pendant 3 heures.
Note: 1 portion = 79 calories.

La victoire du goût!

Avec une telle richesse de goût en plus de l'ultra-douceur, pas étonnant qu'elle remporte autant de succès...

À travers le Québec, de plus en plus de fumeurs découvrent Accord, l'ultra-douce exceptionnelle qui a du goût, et arrêtent de chercher. Voici ce qu'ils en disent:

«J'ai essayé plusieurs sortes de cigarettes légères, mais soit qu'elles étaient trop fortes ou trop douces. Maintenant que j'ai découvert cette cigarette, je peux vous assurer que ce sera Accord ou rien du tout.»

Robert Gagne
Laval

«Je cherchais une cigarette douce, satisfaisante et ayant vraiment du goût. Je l'ai trouvée: Accord.»

Gérard Cadotte
Ste-Dorothee



«Accord, c'est désormais ma cigarette et celle de tout mon entourage. Tous ceux qui l'ont essayée sont d'accord avec moi.»

Marie-Paule Dion
Montreal

«J'ai goûté à plusieurs sortes, mais avec Accord, j'ai trouvé ce que je cherchais: la satisfaction de fumer une bonne cigarette.»

Liette Bernier
Anjou

«C'est bien vrai qu'elle a la saveur et la douceur. C'est comme le vieux dicton: l'essayer c'est l'adopter.»

Gisele Dupont
Montreal

Accord

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette King Size: "goudron" 3.0 mg, nicotine 0.3 mg.