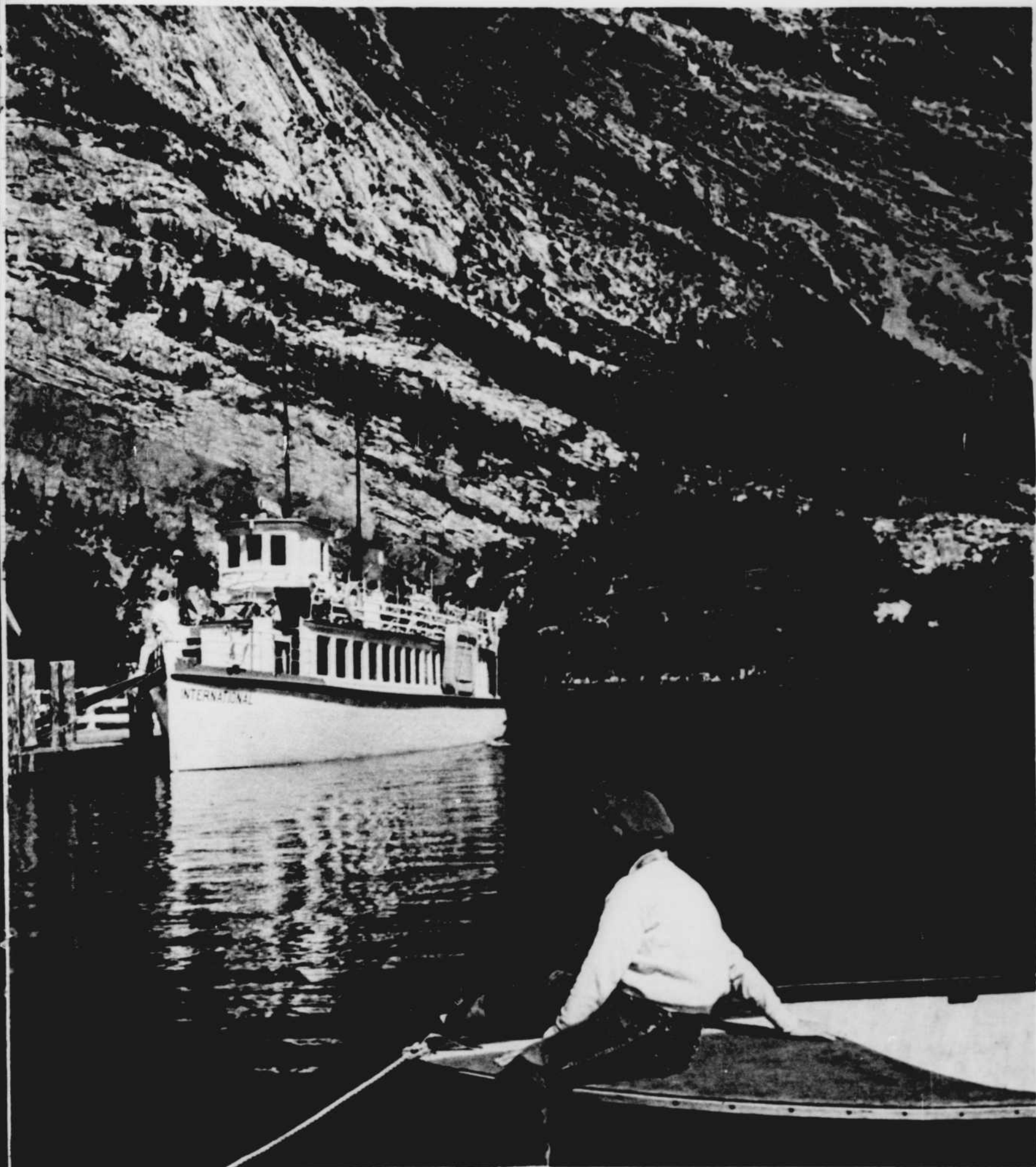


# LA TRIBUNE

SHERBROOKE

Vol. 4, No 31 — 4 août 1962

# Perspectives



Le lac de l'amitié / voir page 22

*Marcel Dubé,*  
*rédacteur de Perspectives, parle de*

# MON AMI



# I LEMELIN

## A quarante-trois ans, il ambitionne de recommencer sa carrière d'écrivain

**Q**UÉBEC. Une heure à perdre. De ma fenêtre, je regarde la ville baignée de soleil et d'azur. J'ai une vue magnifique sur les toits et les cheminées. Au-delà des murs, j'aperçois un coin du fleuve. L'eau est verte tirant sur le bleu.

Si je n'étais pas en service, j'irais sur la Terrasse Dufferin me promener. Cette tentation contribue à rendre un peu plus inquiétante la situation dans laquelle je me trouve.

Je suis ici pour rédiger un article sur Lemelin et je l'avoue franchement: cela n'est pas facile. Depuis vingt ans déjà que cet homme fait parler de lui! Ça a commencé avec son premier roman: "Au pied de la pente douce", et ça n'a pas cessé. Moi, j'étais encore au collège quand je l'ai lu. Les gens n'ont pas toujours été tendres envers lui et Lemelin les a constamment défiés. C'est à cause de son tempérament frondeur, je pense, de sa façon à lui de ne jamais rester tranquille.

Ce n'est pas tout. Je dois dire que nous sommes liés par une certaine amitié lui et moi. Pas une amitié des plus confortables, mais une amitié à couteaux tirés parfois. Il y a près de dix ans que nous nous connaissons. Cela remonte, je crois, à sa première saison des "Plouffe" à la télévision. Je me souviens mal des circonstances. C'était dans un restaurant ou dans le hall de Radio-Canada. J'en étais aux débuts de ma carrière et lui avait déjà écrit tous ses livres. De onze ans mon aîné, il se lançait avec une confiance arrogante dans l'aventure nouvelle de la télévision. Son nom devait y demeurer à l'affiche pendant huit ans.

De cette première rencontre, je me souviens surtout que Lemelin franchissait avec beaucoup de facilité les frontières qui le séparaient d'un inconnu. Il possédait l'adresse innée et l'allure désinvolte qui lui gagnaient à coup sûr l'amitié de ses cadets. Il s'en faisait volontiers le protecteur et il ne trouvait pas qu'il lui fallait changer d'attitude lorsque ceux qu'il considérait comme ses fils relevaient la tête pour traiter avec lui d'égal à égal. Sur ce plan, Lemelin est lucide: il avoue lui-même son penchant au paternalisme.

Depuis dix ans, je puis dire que j'ai appris à le connaître, à m'opposer souvent aux charmes et aux séductions de sa philosophie cavalière. Mais je crois que plus on connaît un être moins on le connaît vraiment et plus il devient difficile d'en parler. Il se révèle sous des éclairages tellement différents d'une fois à l'autre qu'il se dérobe subtilement à l'analyse dès qu'on essaie de le saisir.

L'avantage du personnage de fiction, c'est qu'il se laisse conduire de bonne grâce par le romancier ou l'auteur dramatique dans un monde imaginaire et cristallisé qui ne tient pas compte des détails de la vie de tous les jours.

J'ai passé l'après-midi avec Lemelin hier. Je

l'ai trouvé à sa maison d'été de Cap-Rouge, petite banlieue située à quelques milles en amont de Québec. Il était entouré de ses enfants, de sa femme, de quelques parents et d'amis. Avec une souplesse qui m'a étonné, il s'est prêté aux caprices du photographe qui m'accompagnait.

—Pas parce que j'aime la publicité, a-t-il précisé, mais parce que c'est toi qui me le demandes.

J'ai souri. Il y a chez Lemelin un comédien qui ne se cache pas toujours et le nombre de personnages qu'il peut jouer dans la même journée est incalculable. Il ne m'en voudra pas de le trahir ainsi mais il cherchera plutôt les raisons profondes de mon apparente agressivité. Il aime compter des ennemis parmi ses meilleurs amis et ses meilleurs amis sont peut-être les seuls ennemis qu'il respecte.

Ce n'était pas ma première visite à Cap-Rouge. Lemelin m'y avait invité il y a cinq ans avec Johnstone et Zarov qui préparaient alors un article sur Québec. Ils étaient inséparables de Lemelin. Ils s'en séparèrent pourtant un jour ou c'est peut-être lui qui se sépara d'eux.

Les choses ont changé depuis cinq ans à Cap-Rouge. La petite villa d'autrefois a été transportée sur le terrain voisin. Refaite à neuf, elle est maintenant habitée par le père et la mère de Roger. Une maison plus spacieuse, plus moderne, très fraîche de couleurs, meublée "early american", avec une cheminée en pierre de la Malbaie, a été construite au centre du domaine où se réfugie chaque été la famille Lemelin. Valéda est une femme paisible et intelligente qui mène parallèlement à celle de son mari une existence heureuse, marquée de beaucoup de sagesse et d'humilité. Cinq enfants, trois garçons et deux filles se chargent de maintenir à un niveau assez élevé de turbulence, l'atmosphère de vie, de liberté et de vacances autour de la maison.

Ce fut un après-midi agréable mais jamais, à aucun moment, il ne me fut permis de me retrouver seul avec Lemelin. Va-et-vient, activités caractéristiques des dimanches d'été à la campagne. Seuls, appuyés au garde-fou de la falaise, nous aurions pu, à notre guise, parler de choses que nous ne nous sommes encore jamais dites et regarder passer les navires sur le fleuve.

Mais, tout à l'heure, je pourrai me reprendre, je reverrai Lemelin au Club de la Garnison où il m'a invité pour le lunch. D'ici là, il me reste encore un peu de temps pour trouver les questions que je devrai lui poser. Mais c'est ça qui m'embête le plus, qui fait que je tourne en rond dans ma chambre, que je vais de la fenêtre au fauteuil, du fauteuil à la fenêtre.

Des questions, ça se pose à des gens qu'on ne connaît pas, qu'on rencontre pour la première

*Suite à la page suivante*



Âgée de trois ans seulement, Sylvie, la plus jeune des cinq enfants Lemelin, fait un tour du jardin dans les bras de son père.

Photos Léon Bernard

Sur l'un des deux canons qui parent son domaine et qui pointent en direction du fleuve, Lemelin s'est arrêté pour lire.

# PROTÉGEZ LE BOIS

CONTRE  
LA MOISSISURE  
AVEC

**Permasar.**

PRÉSERVATIF  
POUR LE BOIS  
À L'ÉPREUVE DE L'EAU

Prêt-à-servir... partout où le bois entre en contact avec la terre et où l'humidité s'accumule. Propre, transparent, il ne tache pas et protège contre la moisissure et la croissance des champignons.



Un produit de  
**MONSANTO  
CANADA  
LIMITED**

\*Marque déposée



CIGARETTES

**"EXPORT"**

BOUT UNI  
ou FILTRE

## Enrayez LA FIÈVRE DÉS FOINS et L'ASTHME DE L'ÉTÉ

Profitez d'un soulagement désiré de l'éternuement, du mouchage, de la toux, de la respiration coupée et du renflement, et aussi des yeux larmoyants, piquants et douloureux. Des milliers de personnes qui souffrent prennent les Capsules RAZ-MAH de Templeton pour un soulagement rapide et sûr. Vous aussi vous pouvez dormir confortablement et soulager vos symptômes tout en évitant des étourdissements durant la journée. Sentiez-vous mieux, travaillez mieux et dormez mieux. Procurez-vous les RAZ-MAH Greys 85¢ - \$1.65 à toutes les pharmacies.

## Lemelin / Suite de la page précédente

ou deuxième fois, mais pas à un ami de dix ans avec qui on a déjà vécu certains moments d'intimité inoubliables.

Je suis certain par exemple que Lemelin se souvient de cette nuit de brume où nous étions revenus d'Ottawa en voiture. Nous ne pouvions pas rouler plus vite que vingt milles à l'heure tellement la visibilité était mauvaise. Nous ramenions avec nous un jeune chien de race, un "boxer", que Lemelin avait acheté d'un éleveur dans la banlieue de la capitale.

Il en était le maître depuis quelques heures seulement et il l'avait déjà baptisé Champion. Pouvaient-ils vraiment choisir un autre nom à cette bête qui devenait sienne dès cette première nuit?

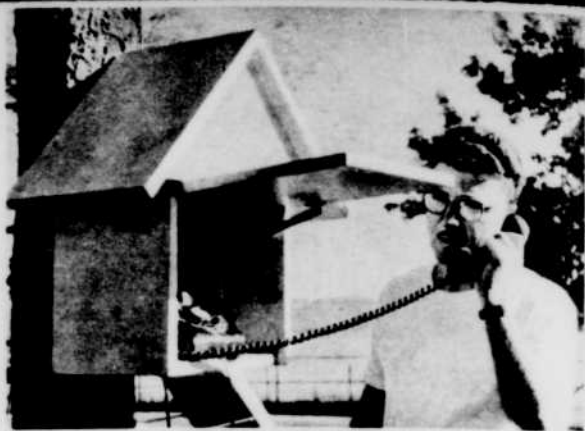
Nous roulions depuis près d'une heure lorsque Lemelin entreprit tout à coup de me raconter l'histoire de sa vie. Je la connaissais déjà un peu mais d'une façon tellement incomplète qu'il m'intéressa de tout savoir enfin. Je l'écoutai monologuer depuis une heure de la nuit jusqu'à l'aube. Son enfance dans la Basse Ville, sa jeunesse, les années passées à l'hôpital avec un pied qui ne voulait pas guérir, qu'il était menacé de perdre, son infirmité qui dura plus longtemps encore, les mois et les mois pendant lesquels il dut marcher à l'aide de béquilles. C'est à cette époque qu'il écrivit son premier livre: "Au pied de la pente douce". Une seule chose l'obsédait alors: ne pas mourir avant d'avoir fini de raconter son histoire. Il n'y avait que ça au monde. Rien d'autre pour lui ne comptait plus.

Plus Lemelin parlait, plus son récit se dé-pouillait et plus je sentais que l'enfant en lui n'avait pas complètement cédé la place à l'homme. L'enfant qui vient à peine d'abandonner ses béquilles, qui marche en chancelant mais déjà enfourche sa bicyclette pour tenter de grimper, avec l'angoisse de la mort et l'espoir de ses vingt ans, les pentes abruptes de Québec.

Après "la pente douce" il fait la genèse des "Plouffe", des "Sept péchés capitaux", de "Pierre le Magnifique". Les nuits de fièvre à écrire, l'acharnement qu'il met à se rendre au bout d'une oeuvre. Il n'a pas oublié l'hostilité manifestée par les bigots et les bourgeois devant ses premières réussites. Il ne cache pas son mépris pour l'incompréhension et la suffisance des critiques. Il ne cache pas non plus son contentement d'avoir déjà bâti une oeuvre. Ce qu'il a fait, il l'aime et ne le renie pas.

Il y a aussi ce qu'il fera car il a l'intention de quitter la télévision pour se remettre au roman un jour. Pour le moment il accepte de jouer pleinement son rôle de feuilletoniste et trouve de bons arguments pour se justifier.

La brume s'était dissipée, le jour se levait, Montréal venait vers nous, Champion s'était endormi, Lemelin, un peu las peut-être, s'était tu.



Pour quitter son jardin le moins souvent possible, Roger Lemelin s'y est fait installer un téléphone.

Moi, j'aurais pu encore l'écouter. Il était tellement lui-même et je découvrais à quel point il avait pu m'échapper jusqu'à ce jour. C'est un homme qui s'amuse à faire des pirouettes et des pieds de nez en société et qui ne se démasque vraiment que dans les moments où il se sent en confiance et en accord avec celui qui l'écoute. Alors l'homme qu'il est vraiment émerge de la nuit, hanté par les paysages et les fantômes de son enfance.

Je me retrouve ensuite à Québec, quelques années plus tard, dans son bureau de la rue Saint-Pierre, une fin d'après-midi de janvier. La fenêtre était ouverte et il neigeait. Dans la rue, un joueur d'harmonica exprimait la nostalgie de son âme à travers sa frêle musique.

Lemelin en était à sa sixième saison comme romancier de télévision et il commençait à trouver la besogne un peu lourde. Chaque été, depuis la fin de la troisième saison, des amis lui conseillaient d'abandonner, d'écrire un nouveau livre ou une pièce de théâtre plutôt que de continuer à consacrer son talent et ses énergies à la fabrication de textes en série. Mais chaque fois que l'automne arrivait, "Les Plouffe" revenaient à l'horaire. Lemelin s'entêtait. Pour lui, le défi n'était pas complètement relevé et il voulait aller jusqu'au bout. Le phénomène de la communication directe et massive le fascinait.

**M**AIS, ce jour-là, ce jour tiède d'hiver, il semblait en avoir assez. Hanté, habité depuis six ans par les mêmes personnages, forcé depuis six ans de trouver des intrigues nouvelles, harassé depuis six ans par des problèmes de coordination entre comédiens, réalisateurs, commanditaires et lui-même, il sentait son courage l'abandonner, il avait l'impression accablante de n'être plus maître de sa vie.

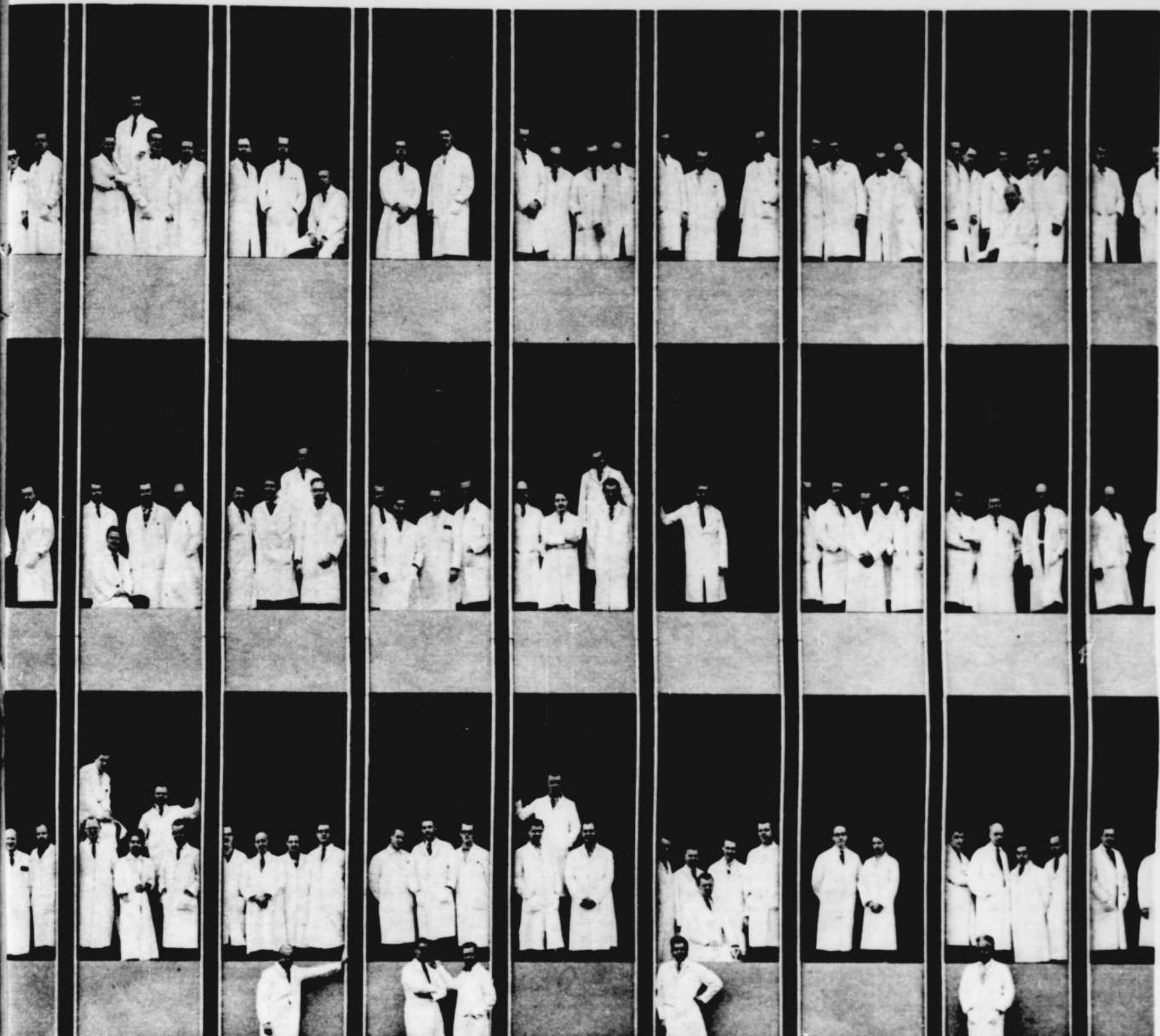
Le lendemain pourtant, quand je le retrouvai, il affichait triomphalement sa fougue habituelle et il ne restait aucune trace chez lui de son découragement de la veille.

—J'ai travaillé sur un texte hier soir, me dit-il, et quand j'ai eu fini je me suis mis à pleurer. Après, je me suis senti mieux.

Suite page 6



Voici des voisins que Roger Lemelin reçoit toujours avec grand plaisir puisqu'il s'agit de son père et de sa mère.



93 hommes de science et techniciens de l'Imperial Oil posent pour le photographe dans un bâtiment ultra-moderne des laboratoires de recherche de l'Imperial Oil à Sarnia. N'apparaissent pas sur cette photo 112 autres personnes appartenant aussi aux laboratoires de recherche de Sarnia, et 130 autres qui travaillent aux laboratoires de l'Imperial Oil à Calgary.

## 90% des travaux de recherche de toute l'industrie pétrolière au Canada sont faits par l'Imperial Oil

A Sarnia, Ontario et à Calgary, Alberta, l'Imperial Oil possède les laboratoires de recherche, les plus importants de l'industrie pétrolière au Canada. A Sarnia, les hommes de science et techniciens s'appliquent à perfectionner les produits pétroliers actuels et à en mettre au point de nouveaux; leurs recherches portent

sur de nombreux produits... depuis les gazolines jusqu'aux détergents ménagers. A Calgary, on étudie les moyens de découvrir et d'extraire une plus grande quantité de pétrole et de gaz naturel au Canada. Au Canada, l'Imperial Oil effectue plus de recherche que toutes les autres entreprises pétrolières réunies.

**QUI S'Y CONNAÎT EXIGE IMPERIAL**



Et de nouveau il parlait de ses personnages et des intrigues futures qu'il voulait développer.

Je le revois encore, à la Société Royale, cette fois, en décembre dernier. C'est lui qui me présentait officiellement aux membres de la Société. De son allocution j'ai surtout retenu cette petite phrase: "C'est quand le métier commence à lui faire mal que l'écrivain touche aux profondeurs de l'homme." Il ajoutait aussi: "l'enthousiasme et l'inspiration ne sont plus là pour lui rendre le travail facile, chaque jour il doit recommencer à zéro comme s'il n'avait jamais rien fait." Ce ne sont peut-être pas les mots exacts mais c'est bien sa pensée.

Voilà. Voilà des choses que je peux dire de Lemelin si notre entrevue de tout à l'heure ne donne aucun résultat.

**J**E QUITTE le Château Frontenac et je me présente à midi au Club de la Garnison. Lemelin est là, penché sur une table où des messieurs jouent aux dominos.

M'ayant aperçu, il me rejoint et m'entraîne à l'étage supérieur dans un autre salon où nous sommes seuls. Sur les murs: des peintures d'artistes du Québec. Les boiseries donnent de la chaleur à la pièce.

Ce que je voudrais savoir, ce que j'aimerais lui demander, je le retiens encore. L'amitié engendre parfois de ces scrupules. On se connaît trop pour s'interviewer.

Lemelin est facilement vantard. Il aime afficher ses prouesses. Comme il a laissé la télévision depuis deux ans, il me parle de ses affaires, ce qu'elles lui rapportent, les bons coups qu'il a réussis. Comme il est aussi perspicace, il devine bien que ce n'est pas surtout ça qui m'intéresse chez lui. Ce qui m'intéresse... Il l'a senti. Il ne m'a pas laissé le temps de poser ma question, il vient de lui-même au-devant de mon inquiétude.

—Mon oeuvre s'est interrompue il y a dix ans, après mon dernier livre. Moi, tu dois l'avoir compris, j'ai quelque chose d'un patriarche. Ce qui compte le plus pour moi dans la vie c'est la famille. Si j'avais été forcé d'abandonner la littérature pour subvenir aux besoins de ma famille, je l'aurais fait. Mais je me suis aperçu qu'en écrivant je pouvais lui apporter la sécurité matérielle. La télévision m'invitait, je suis allé à la télévision et j'en ai tiré ce que j'ai pu.

Il est lancé et il ne s'arrête plus. J'ai devant moi un homme de quarante-trois ans dont les traits se sont peut-être un peu alourdis avec le temps mais qui a conservé l'allure d'un grand adolescent. Il se tient droit, sa chevelure est encore épaisse et noire, son rire est franc, sa pensée, claire.

—J'ai raconté ce que j'avais à raconter de mon enfance. Pendant les dix dernières années je me suis laissé mûrir, j'ai essayé de comprendre les hommes. C'est important de savoir pourquoi un homme agit dans un sens plutôt que dans l'autre. Et j'ai appris surtout à ne plus haïr. Même ceux qui m'ont voulu du mal, je me suis acharné à découvrir leurs véritables motifs. Un homme n'est pas bon ou méchant. Il faut trouver chez lui la troisième dimension qui est celle de son mystère.

Ce n'est pas souvent que Lemelin s'exprime avec autant de franchise. Dans la vie de tous les jours, dans ses contacts avec les gens, il est plutôt porté à blaguer, à inventer des fables, à raconter des exploits dont il arrive souvent qu'on puisse douter. Il est une sorte de Peer Gynt qui cherche à se rendre légendaire. Plus jeune, il a dû avoir quelque chose de Don Quichotte mais sa fantaisie a pris avec les ans une autre orientation.

—Je suis tenté en ce moment de retourner à la télévision mais je résiste. Je me dis que ce serait absurde puisque je n'en ai pas besoin. Financièrement je suis un homme libre. Je suis un homme libre aussi sur le plan de la création. Je ne serai plus jamais un écrivain de métier qu'on pousse dans le dos même si l'envie m'a repris d'écrire de nouveaux livres. Je pense que mes premières oeuvres reflétaient les préoccupations et les problèmes des gens de ma génération. Aujourd'hui, je me sens en mesure de comprendre ceux de la génération nouvelle. A quarante-trois ans, j'ai l'impression qu'une deuxième vie s'ouvre devant moi et j'ai toutes les disponibilités et l'expérience d'un homme mûr. Je suis prêt à entreprendre une seconde carrière d'écrivain. Je mûris un sujet depuis longtemps. Une longue chronique qui marquerait, étape par étape, l'évolution psychologique et sociale des Canadiens français depuis la crise des années trente jusqu'à nos jours... Il y a dix ans, je croyais n'avoir plus rien à dire. Je pensais m'être vidé à tout jamais. Aujourd'hui, je découvre que



Sourires d'un bel après-midi d'été à Cap-Rouge. Roger et sa femme se reposent sur la véranda.

ce n'était pas le cas, qu'il m'était tout simplement donné la chance de prendre un recul nécessaire qui m'a amené à une nouvelle perception du monde et des hommes.

Une heure a déjà passé lorsque Lemelin découvre qu'il a faim. Il m'entraîne alors dans un long couloir du club. Il s'arrête pour saluer un monsieur aux cheveux gris.

—Je te présente monsieur Marler, ministre des Finances de la province.

Plus homme du monde d'allure que politicien, monsieur Marler reconnaît tout de suite l'auteur de la plaisanterie, sourit, me tend la main puis s'éloigne.

Un autre monsieur au visage préoccupé nous croise. Lemelin échange un salut avec lui.

—Tu l'as reconnu, me demande-t-il?

—Je pense.

—C'est Gérald Martineau. Les gens le connaissent mal.

Et je laisse Lemelin prendre les devants jusqu'à la salle à manger. Il y a une certaine lenteur, une certaine assurance dans sa démarche, une légère claudication la caractérise. Partout je reconnais Lemelin à son pas. Il est celui d'un jeune garçon infirme qui un jour se mit en tête de remonter "la pente douce" pour pénétrer enfin à l'intérieur des murs de la Haute Ville.



Cinq heures du soir. Alors que les navires marchands passent sur le fleuve, le maître et son chien se promènent dans l'allée de béton qui borde la falaise. <

# Une salade étincelante au saumon et un sandwich "doré sur tranche"...

*faits avec des  
ingrédients  
d'usage courant!*



## COURONNE ÉTINCELANTE AU SAUMON ET AU CONCOMBRE

Hacher finement 1 tasse de concombre sans les pépins. Egoutter; mélanger ce jus avec l'eau d'une boîte de ½ lb de Saumon Sockeye Clover Leaf; ajouter de l'eau chaude pour obtenir en tout ¾ de tasse de liquide; faire chauffer, sans bouillir. Verser en remuant dans 1 pqt de 3 oz de gélatine au citron. Y incorporer ¼ de tasse de jus de citron et 1 c. à thé d'oignon haché fin. Ajouter 1 tasse de Sauce à Salade Miracle Whip en battant. Introduire délicatement le concombre haché. Emitter le saumon et l'introduire délicatement. Verser dans un moule en couronne de 4 tasses. Faire prendre au froid. Démouler sur un plat. Remplir le centre avec du Saumon Sockeye Clover Leaf. Décorer de laitue, tranches de concombre et Miracle Whip. Pour 4 personnes.

## SANDWICH AU SAUMON "DORÉ SUR TRANCHE"

Emettre le contenu de 1 boîte de ½ lb de Saumon Clover Leaf—le saumon le plus estimé de tous pour sa saveur délicieuse et sa belle couleur appétissante. Lui incorporer ¼ de tasse de céleri haché, 2 c. à table de cornichons sucrés hachés finement et ¼ de tasse de Miracle Whip—la sauce à salade de Kraft réputée pour sa saveur fraîche et vive, vraiment unique. Faire griller 4 tranches de pain sur un seul côté; étaler la préparation au saumon sur le côté non grillé. Couper 2 Tranches Kraft de Fromage Canadien en 8 lanières chacune. Sur le saumon, poser une lanière de fromage le long de chacun des bords. Passer au grilloir jusqu'à ce que le fromage fonde et que le saumon soit bouillonnant. Pour 4 sandwiches.

**Saumon Clover Leaf et Sauce à Salade Miracle Whip**

# La rançon d'Eric: \$100,000

Eric Peugeot, victime du premier enlèvement en France depuis 26 ans

Par Geoffrey Bocca

**PARIS**  
**L**E PETIT Eric Peugeot s'amuse gaiement sur un tas de sable. Il a quatre ans. Son frère, de trois ans son aîné, joue un peu plus loin avec deux petits camarades.

A une centaine de verges de là, le chauffeur de la famille polit le chrome de son auto et, à l'intérieur de la voiture, la gardienne d'Eric lit un magazine. Eric est le fils d'un millionnaire, et la scène se passe au très select Golf Club de Saint-Cloud, près de Paris, où le duc de Windsor joue presque tous les jours quand il est à Paris. A 4 h. 45 de l'après-midi, un homme apparaît dans une ouverture du mur du terrain de jeu. Il est grand, maigre, et vêtu d'un chandail vert et d'un pantalon gris. Il se baisse et sourit à Eric. "Viens", lui dit-il doucement. Il le prend dans ses bras, le passe par-dessus le mur et l'emmène, à travers un jardin en friche, jusqu'à une voiture noire — une Peugeot 403 — dont le moteur est en marche. Rapidement, l'auto disparaît au milieu de la circulation.

Les autres enfants n'ont prêté attention qu'à demi à ce qui s'est passé et continuent de jouer. C'est alors qu'un de leurs camarades, qui a été chercher du chocolat, déclare en revenant: "Où est Eric?" Pour la première fois, les enfants regardent autour d'eux, étonnés. Tous ensemble, ils vont trouver la nurse et lui disent: "Madame, un monsieur a emmené Eric". Croyant que le "monsieur" est probablement un ami de la famille, la gardienne et le chauffeur vont, sans s'inquiéter, vers le tas de sable. Dessus se trouve une lettre que le chauffeur ramasse. Il pâlit en la lisant et se précipite au téléphone le plus proche. Il appelle au siège de la Société Peugeot, rue de Berri.

M. Roland Peugeot, le père d'Eric, est très occupé et l'affolement du chauffeur l'irrite.

— Eric a dû aller faire un petit tour, dit-il.

— Non, monsieur Roland, non! dit le chauffeur, il y a une lettre...

— Ouvrez-la, dit M. Roland et lisez-la-moi, vite!

Le chauffeur s'exécute.

— J'arrive! dit Roland Peugeot, avant de raccrocher.

Cela se passait le 12 avril 1960. C'était la première fois en France, depuis vingt-six ans, qu'on enlevait un enfant pour en obtenir une rançon. La nouvelle souleva l'indignation dans tous les milieux et eut des répercussions dans les sphères gouvernementales. Et quand, un an plus tard, le directeur général de la Sûreté, M. Jean Verdier, ferma le dossier de l'affaire Peugeot, il put se féliciter, lui et ses hommes, d'avoir mené l'enquête avec une subtilité extraordinaire.

L'enlèvement d'Eric Peugeot révéla au monde un grand drame humain, celui de la famille Peugeot. Une famille très riche qui avait toujours mené une vie calme était subitement l'objet d'une publicité sans pitié.

Les Peugeot sont les derniers des grands constructeurs d'automobiles français qui ont conservé à leur entreprise un caractère familial. Les autres ont disparu. André Citroën a dilapidé sa fortune dans les casinos de la Côte d'Azur. Renault a été dépossédé de ses usines en 1945 pour avoir collaboré avec les nazis, et la société fut nationalisée. La famille Peugeot, elle, dirige toujours une entreprise de \$40,000,000 qui construit 200,000 véhicules par an.

Le petit empire industriel des Peugeot dans la région de Montbéliard, près de la Suisse, remonte au début du XIXe siècle. Protestants, ils se sont alliés de père en fils à des familles protestantes suisses. Armand Peugeot, l'un des pionniers de l'automobile, était un ami des autres pionniers français, comme Panhard, Levassor et Daracq.

C'est Armand, au début du siècle, qui dessina l'emblème célèbre de la maison Peugeot, une tête de lion, représentant le Lion de Belfort. Le chef actuel de la famille est le neveu d'Armand, Jean-Pierre Peugeot III, qui a 64 ans. Sous sa direction dynamique, une ville est née, Sochaux, qui doit effectivement son existence aux usines Peugeot et où les grèves sont pratiquement inconnues. Jean-Pierre III a fondé le club de soccer de Sochaux, qui, saison après saison, s'est imposé comme la meilleure équipe française. Bien que Jean-Pierre III soit président du club, il se fait un point d'honneur de faire la queue comme ses ouvriers pour acheter son billet d'entrée.

Après le déjeuner, le jour de l'enlèvement, Jean-Pierre III et sa femme, Japy, téléphonèrent à leur fils, Roland, pour lui demander la permission d'emmener leurs deux petits-enfants, Jean-Philippe et Eric, à Saint-Cloud. Et c'est pendant que M. et Mme Peugeot jouaient au golf que le petit Eric fut ravi.

Au risque d'écopier d'une contravention, Roland Peugeot, au volant de sa Peugeot 403, fonce dans la circulation dense de Paris vers Saint-Cloud. Lui seul est calme. En apprenant la nouvelle, Jean-Pierre III a porté la main à son coeur et s'est effondré, à moitié évanoui, dans les bras de son chauffeur. Sa femme a fait une crise de nerfs. Le seul membre de la famille qui ignore tout est Colette Peugeot, la mère d'Eric, qui est allée dans les magasins. Sur un ton tranchant, Roland dit aux autres: "Avant tout, restez calmes, restez tranquilles. N'en parlez à personne. Laissez-moi agir seul."

Les Peugeot, bouleversés, regagnent en toute hâte leur hôtel particulier, 170 avenue Victor-Hugo. Dans la lettre soigneusement dactylographiée en majuscules sur une petite feuille de papier, les ravisseurs réclament 50 millions d'an-



Le calvaire est terminé: la maman d'Eric serre son fils, enfin libéré, dans ses bras.



A Saint-Cloud, on a reconstitué l'enlèvement d'Eric Peugeot, fils de millionnaire.



Lucien Bonnet montre l'endroit où il trouva Eric.

ciens francs, soit \$100,000, pour le retour du petit Eric. Ils avertissent Roland Peugeot de n'alerter ni la police ni la presse. Il recevra, précise la lettre, un coup de téléphone en temps voulu. La lettre est émaillée de mots d'argot, et des phrases entières, on le vérifie par la suite, sont copiées d'un roman policier américain traduit: "Les Ravisseurs".

Roland Peugeot, toujours calme, confie à ses parents qu'il obéira aux ordres des ravisseurs. Sur ces entrefaites, Colette, sa femme, rentre. Quand on lui annonce la nouvelle, elle pousse des cris et s'évanouit. On la transporte sur son lit et on lui donne des calmants.

Roland Peugeot est déterminé à se conformer aux ordres des malfaiteurs, mais il est pris dans un cruel dilemme. Si la police vient à l'apprendre, il est perdu. La seule chose à faire, conclut-il, est de la mettre dans la confiance avant qu'elle ne découvre par d'autres sources ce qui est arrivé.

Il téléphone au commissariat de police. Le commissaire Clot est un de ses amis et Roland Peugeot le met au courant de l'enlèvement. Mais il lui fait jurer de lui permettre d'agir en toute liberté. Le commissaire accepte non sans quelque réticence, mais dresse un plan secret en collaboration avec la Sûreté nationale qui alerte 17 services régionaux de la Police judiciaire, 50 postes frontières, 5,000 commissariats, 3,500 brigades de gendarmerie et l'Interpol.

**P**OURTANT, la nouvelle transpire d'une façon que personne n'aurait pu prévoir. Un des enfants qui jouaient sur le tas de sable à Saint-Cloud lè dit à ses parents, qui sont des actionnaires du journal de sport français l'Equipe. Le lendemain matin, un article de cinq lignes sur l'enlèvement paraît dans la rubrique "Automobile" et les journaux du soir s'en emparent.

En l'espace de quelques heures toute la France est déchaînée contre les kidnappeurs.

Roland Peugeot reste bouche bée en lisant les journaux. L'hôtel particulier, avenue Victor-Hugo, est presque en état de siège et il commence à craindre pour son fils. Il déclare publiquement à la police: "Je ne porte aucune plainte. Je ne demande pas l'intervention de la police. Je ne discuterai pas les conditions des ravisseurs. Je veux seulement revoir Eric."

Il lance ensuite un appel à la télévision. Il déclare en larmes: "Tous ceux qui ont des enfants et les aiment me comprendront. Je n'ai pas porté plainte et j'ai demandé que les ravisseurs ne soient pas suivis."

C'est une journée de cauchemar chez les Peugeot. Leur numéro de téléphone est inscrit dans l'annuaire et le téléphone n'arrête pas de sonner. Les appels proviennent de la police, de la presse, d'amis et de parents, et même de farceurs. A 10 heures du soir, Roland est presque à bout de nerfs, attendant toujours l'appel des malfaiteurs. Mais quand l'appel arrive, il n'y a plus de doute possible, et l'inquiétude de M. Peugeot disparaît comme par enchantement.

*Suite à la page suivante*



Roland Peugeot quitte le poste de police parisien avec son fils qu'on y avait amené tout en larmes.



## TOUJOURS À SON AVANTAGE GRÂCE À TAMPAX

Pour elle, il n'y a plus de jours difficiles, car elle a recours à Tampax.

Elle aime cette sensation de liberté que lui donne Tampax. Parce qu'il est d'usage interne, elle n'a pas à s'encombrer de ceintures, de bandes ou d'épingles. L'odeur ne peut pas se former... il ne peut y avoir d'échauffaison.

Elle peut se délasser et se baigner à loisir. Elle est toujours fraîche et pimpante!

Adoptez Tampax.

Canadian  
**TAMPAX** Corporation Limited  
Barrie, Ontario

## Dr FOWLER

— indispensable au chalet d'été

Pendant les vacances, il arrive que des membres de la famille ou des invités souffrent soudain du "malaise d'été"—la diarrhée. Elle peut être causée par un changement de régime ou d'eau, par les fruits, par un coup de froid après le bain ou un changement brusque de température. Mais des milliers de personnes en connaissent le remède: l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

Ce remède bien connu est une combinaison de 10 ingrédients—y compris des racines et herbes à action douce—dont la formule a été mise au point d'après la méthode exclusive du Dr Fowler. Profitez mieux de vos vacances ou d'un voyage en emportant de l'Extrait de fraises des champs du Dr FOWLER. 7F

## Eric Peugeot / Suite de la page précédente

La voix est courtoise.

— Le gosse va bien. Il est très gentil.

Roland Peugeot, d'un ton ferme, dit:

— Faites-moi entendre sa voix afin que je sache que c'est vraiment lui.

Le ravisseur n'en fait aucun cas.

— Vous recevrez une deuxième lettre, dit-il. Vous saurez qu'elle vient de moi en comparant les caractères, la couleur de l'encre et le papier. Roland Peugeot se montre prudent.

— Relisez-moi la première phrase de la première lettre.

Son interlocuteur s'exécute.

— Bien, dit calmement M. Peugeot. J'attendrai vos instructions.

Pendant ce temps, dans les bureaux de la société Peugeot, rue de Berri, les lumières sont toujours allumées. Deux secrétaires particulières, depuis longtemps au service de la Maison, comptent la somme de 50 millions de francs en liasses de billets de 5,000 et de 10,000 francs. C'est l'argent de la rançon. Ce que Roland Peugeot ignore c'est que son père, Jean-Pierre III, se remettant de ses émotions, a donné instruction aux secrétaires de noter les numéros de chaque billet, une tâche énorme qu'elles sont en train de faire.

Le jour suivant survient l'incident le plus insolite de cette curieuse affaire. A 11 heures du matin, une lettre arrive au bureau de poste du quartier de l'avenue Victo-Hugo, adressée à M. Roland Peugeot, case postale 78. Roland Peugeot n'a pas de casier de poste restante et la lettre est remise au directeur du bureau. Il établit immédiatement un rapport entre l'enlèvement et la lettre et il la porte au poste de police le plus proche, rue de la Faisanderie.

**C'**EST pour le commissaire de police un moment d'exquise frustration. Il tient la chance de sa vie. A l'intérieur de l'enveloppe se trouve l'indice qui mènerait à l'arrestation des ravisseurs. Il n'a qu'à l'ouvrir. Pourtant...

Pourtant, lui aussi a des enfants et, comme tous les pères de France, il passe par toutes les tranches de Roland Peugeot. Le pays tout entier attend, anxieux. Que la police, par son action précipitée, entraîne des représailles contre le petit Eric, et aucun agent de police ne se le pardonnera. Le ministère de l'Intérieur lui-même a ordonné à tous les services de police de laisser à Roland Peugeot entière liberté d'action.

Finalement, le Commissaire téléphone à Roland Peugeot et lui fait part de ce qu'il a reçu.

— Et vous ne l'avez pas ouverte? demande Roland Peugeot, incrédule.

Le Commissaire ne juge pas nécessaire de parler de son propre drame de conscience. Sur un ton presque offusqué, il répond:

— Monsieur Peugeot, en vertu de la loi française, la police n'a pas le droit d'ouvrir la correspondance privée d'un citoyen français.

— Je ne peux pas aller au commissariat, dit Roland Peugeot, parce que je ne veux pas m'éloigner du téléphone. Je vais y envoyer mon beau-frère, le Dr Banzet, immédiatement.

Et c'est ainsi que, par l'intermédiaire de la police, Roland Peugeot reçoit ses instructions des malfaiteurs, une situation certainement unique dans les annales judiciaires.

La lettre a été écrite sur la même machine à écrire, sur le même papier, mais le style en est nettement différent. Alors que la première était pleine d'expressions vulgaires, comme "crache le fric", la deuxième est précise, claire et bien écrite.

Le rendez-vous est fixé à 4 heures le lendemain après-midi, devant le 57, avenue des Ternes, ce qui ne manque pas de surprendre Roland Peugeot car l'endroit est très achalandé. L'argent devra être placé dans une serviette en cuir et le mot de passe sera "gardez la clé". Roland Peugeot, qui a l'habitude d'aller nu-tête, doit s'acheter un chapeau tyrolien et porter des lunettes noires. Il ne doit pas venir en auto, mais prendre plusieurs taxis et le métro, comme bon lui semblera.

Roland Peugeot doit avant tout s'assurer qu'il n'est suivi ni par la presse ni par la police. On a jusqu'alors joué franc jeu avec lui, mais il serait plus qu'humain de tenter de le suivre discrètement.

Roland Peugeot sort en trombe du garage de sa maison. Son frère, Alain, le suit dans sa propre voiture et la met en travers de la route pour bloquer les autos des journalistes qui



Après le drame, Jean-Pierre Peugeot III et sa femme Japy (au centre sur le sofa) ont réuni toute la famille chez eux dont Roland et Colette Peugeot (assis à droite) devant qui se tiennent leurs fils, Eric, la victime, et Jean-Philippe, son aîné.

s'apprentent à partir. Roland Peugeot peut ainsi se rendre sans encombre jusqu'à un garage Shell où un de ses adjoints l'attend pour lui remettre la serviette contenant la rançon.

Alain Peugeot rejoint Roland dans un taxi et prend le volant de l'auto de son frère. Sans échanger une parole, ils roulent pendant une heure dans les rues de Paris. Sans but, ils poussent jusqu'en banlieue et reviennent. A 3 heures et demie, les deux frères se serrent la main; Roland descend et se perd dans la foule.

Il prend un autobus, puis le métro et arrive au 57 avenue des Ternes, quelques minutes avant quatre heures. Il remarque une entrée de cour étroite au numéro 57, le Passage Doisy. Alors que s'égrènent les dernières minutes, il regarde, sans les voir, les vitrines, puis se poste à l'entrée du passage. A quatre heures, il entend derrière lui un bruit qui le fait se raidir. Quelqu'un lui murmure doucement, "Gardez la clé".

Roland Peugeot reste calme, bien qu'il éprouve le violent désir d'étrangler l'inconnu.

Il sent qu'on lui retire la serviette de la main et quand il se retourne, quelques secondes après, l'homme a disparu. Il regarde autour de lui, un peu désorienté, hèle un taxi et rentre chez lui.

**L**ES HUIT heures suivantes seront les plus angoissantes de tout le drame. Le téléphone ne cesse de sonner et à chaque fois c'est Roland lui-même qui répond. Il voit dans son esprit plusieurs individus en train de compter les billets pendant que son petit garçon regarde sans comprendre. Il se demande s'il a bien fait, ou s'il a été dupe d'escrocs qui lui ont soutiré de l'argent pour rien.

A une heure moins dix du matin, il décroche le téléphone qui sonne et entend la voix douce qui lui est devenue familière.

— Vous avez été honnête, dit la voix, et nous le serons aussi. Votre fils vous sera rendu immédiatement.

Quelques minutes plus tard, à quelques rues de l'avenue Victor-Hugo, un bambin, perdu, marche en pleurant le long de l'avenue Raymond-Poincaré. Un passant s'arrête et lui demande pourquoi il pleure mais le petit garçon ne fait que sangloter. Le passant le prend dans ses bras et l'emène dans un café tout près de là, qui est sur le point de fermer. Après l'avoir installé sur le comptoir de zinc, on demande à l'enfant ce qu'il fait dehors tout seul si tard. Il se met à brailler de plus belle. La propriétaire du bar, Mme Jeanne Bessix, a soudain un soupçon.

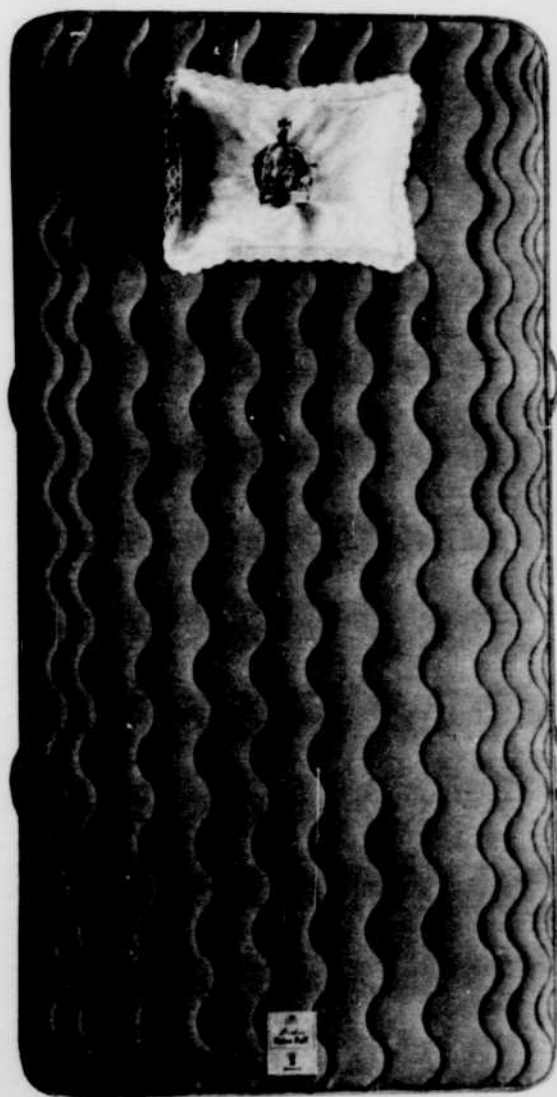
— Quel est ton nom, mon coco? demande-t-elle.

— Eric Peugeot, répond l'enfant entre deux sanglots.

**La semaine prochaine: un policier parisien entend une conversation entre deux individus qui mène à la découverte des ravisseurs. C'est ainsi que Jean Verdier, directeur de la Sûreté nationale, gagne le pari qu'il avait engagé avec J. Edgar Hoover, chef du F.B.I.**

# MATELAS SIMMONS ENTIÈREMENT NOUVEAUX.

Partout où l'on vend des matelas Simmons, on vous montrera ces matelas piqués entièrement nouveaux — enveloppes 100% **NYLON**, rembourrages de **Celacloud** (anti-allergies et anti-moisissures). Luxueux, moelleux et bien ventilés, ils assurent un confort total qui invite au sommeil — tous ont la fameuse construction Simmons. Maintenant en vente dans votre magasin habituel à des prix aussi bas que \$49<sup>95</sup>.



**"DUCHESS"** piqué: enveloppe tout nylon en bleu pâle boudoir, rembourrage acétate Celacloud, ressorts "auto-lock" de précision, 8 orifices de ventilation, 4 poignées cordées blanches. Matelas simple ou double, ou sommier rembourré assorti au \$49<sup>95</sup> très bas prix de.....



**"COUNTESS"** piqué: magnifique tissu imprimé tout nylon, rembourrage Celacloud, 253 ressorts, 4 poignées cordées blanches facilitant le déplacement, 8 orifices de ventilation. Matelas simple ou double, ou sommier rembourré assorti. Une remarquable aubaine à \$59<sup>95</sup>.....



**"PRINCESS"** piqué: tout nylon à motif floral, magnifique bordure en satinette assortie, rembourrage Celacloud, 312 ressorts Simmons, 4 poignées cordées blanches, incomparable construction Simmons. Matelas simple ou double, ou sommier rembourré assorti..... \$69<sup>95</sup>



Le bonbon percé

LA MARQUE DE COMMERCE 'LIFE SAVERS' IDENTIFIÉ LE 'BONBON PERCÉ', FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT PAR BEECH-NUT LIFE SAVERS, INC. AUX ÉTATS-UNIS, ET PAR SES FILIALES AILLEURS DANS LE MONDE.



La famille Lye au complet vogues sur les eaux du lac Ontario à bord de son trimaran, embarcation légère d'inspiration polynésienne.



Gene Greathead hisse les voiles du Kia Loa, trimaran qu'il a construit avec l'aide de Ray Lye au coût de \$1,500.00.

## Pour naviguer en toute sécurité

UNE EMBARCATION insolite sillonne, cet été, le lac Ontario: un "trimaran", qui est une version occidentale du fameux catamaran des Polynésiens. Ses constructeurs, Ray Lye et Gene Greathead, lui ont donné un nom exotique approprié: *Kia Loa*, ce qui veut dire "les longs", à cause des trois longues et fines coques parallèles qui donnent à ce bateau sa forme caractéristique et, en même temps, une vitesse et une stabilité qu'on n'attendrait guère d'un esquif si fragile en apparence.

La coque médiane, qui est la plus longue, mesure 24 pieds. Son pont est élargi, au centre, par des plates-formes débordant de chaque côté en porte-à-faux et qui la joignent, à distance de 3 pieds, aux deux autres coques faisant fonction de balanciers. Ce chevauchement du pontage donne à la triple embarcation une largeur totale de 14 pieds.

Le trimaran, qui porte 220 pieds carrés de voilure, peut atteindre en pleine mer, en se laissant voguer sur la crête des vagues, une vitesse de 20 à 30 noeuds, soit autant qu'un puissant yacht à moteur. Lye et Greathead, simples bateliers du dimanche, n'affrontent que les eaux douces et fermées et se satisfont de 12 noeuds. N'ayant que 18 pouces de tirant d'eau, le trimaran peut d'ailleurs facilement

dépasser toute embarcation ordinaire de même taille, que ralentit sa longue quille.

Le Kia Loa a coûté relativement peu à construire, soit quinze cents dollars de matériaux de la meilleure qualité: acajou pour les appontements, bronze et acier chromé pour les longerons et la mâture. En somme, mille dollars de moins que pour un voilier de même longueur. Ses frais d'entretien et de navigation sont également réduits. A cause de son faible tirant, il ne nécessite guère de calfatage et deux hommes peuvent le mettre à l'eau ou le monter sur la grève.

Il loge à l'aise les Lye et leurs six enfants. Une tente de neuf pieds par sept peut être montée sur son pont et abriter six dormeurs. A la proue de la coque médiane, il y a une petite cabine fermée. Dans les plates-formes à double fond, on entasse vivres, vêtements et ceintures de sauvetage.

Le Kia Loa est encore le seul de son espèce sur les Grands Lacs, bien que l'on compte environ cent trimarans sur la côte ouest du Pacifique, surtout au large de San Francisco. Mais on peut prévoir qu'il ne restera pas longtemps solitaire au Canada, car nombre d'amateurs ont sollicité de Lye et Greathead copie de leurs plans et nos amis songent à donner bientôt un jumeau à leur trimaran. ◀



Allez à la découverte de la campagne québécoise... en voiture.

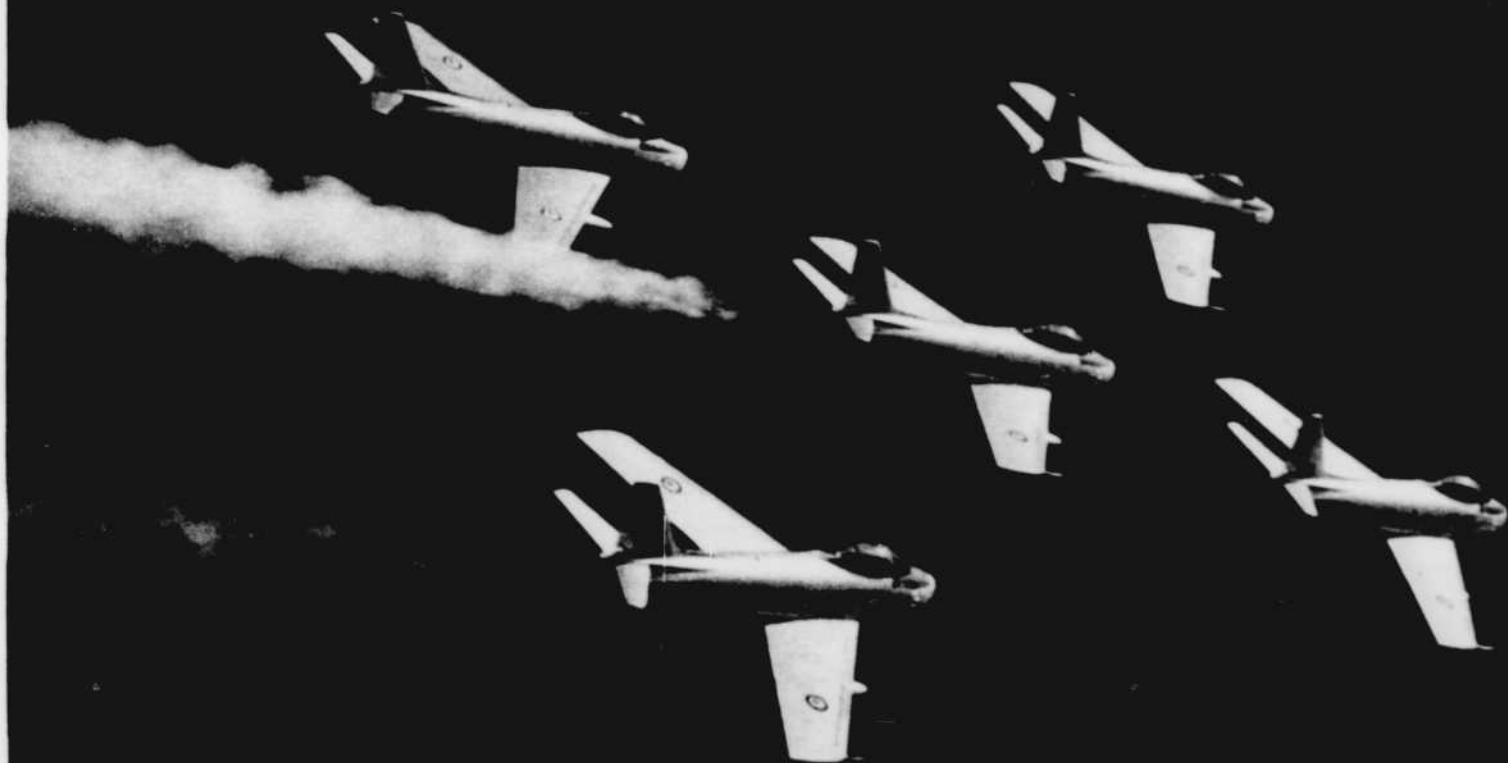
**Il y a longtemps** que vous avez amené votre famille en promenade? A un endroit où ça vaut la peine d'apporter sa caméra? Le Québec foisonne en lieux enchanteurs situés à quelques milles seulement de chez vous... ○ Un tour d'auto avec votre famille un dimanche après-midi peut vous conduire à la découverte d'une foule de choses intéressantes... dans différents domaines, histoire, botanique, zoologie, etc. ○ Partout au Canada, il existe un "Cercle magique", un petit coin de pays où il y a des choses à voir au bout d'une agréable balade en automobile.



L'usine Ethyl de Sarnia manufacture des composés antidétonants qui sont utilisés par les raffineries canadiennes pour améliorer leurs gazolines et augmenter votre plaisir de conduire.

**ETHYL CORPORATION  
OF CANADA LIMITED**  
48 St. Clair Ave. W., Toronto, Ont.

# Les as de l'acrobatie



Fendant l'air avec un bruit strident, cinq Sabre des Golden Hawks évoluent avec précision. L'escadrille canadienne d'acrobatie a été fondée en 1959.

## Quand les Golden Hawks exécutent leurs prouesses, un frisson parcourt la foule

**D**EUX Sabre de l'Aviation canadienne apparurent dans un vrombissement de tonnerre aux extrémités de la piste, venant à la rencontre l'un de l'autre, le plus bas à 50 pieds seulement du sol. Ils se croisèrent à 25 pieds de distance à la vitesse de 650 milles à l'heure et, après s'être redressés brusquement, s'élevèrent presque à la verticale.

Les deux avions venaient à peine de dégager la piste que quatre autres Sabre arrivèrent en rase-mottes. "Montée. Retournement sur l'aile". Après cet ordre bref, les avions à réaction, volant aile à aile et tête à queue, exécutèrent un vol en tonneau avec une synchronisation parfaite. Les Golden Hawks, l'escadrille d'acrobatie de l'Aviation canadienne, venaient d'ouvrir une manifestation aérienne.

Depuis quatre étés, les Golden Hawks ont donné le frisson à des millions de spectateurs par leurs prouesses, tant au Canada qu'aux Etats-Unis. Cette année, ils participeront à 65 festivals aériens.

Le lieutenant-colonel J. F. Allan, ancien pilote de guerre commandant de l'escadrille, souligne que les exploits des Hawks sont le fruit d'un entraînement intensif. Des volon-

taires sont recrutés dans l'Aviation. Cette année, neuf d'entre eux ont été sélectionnés et envoyés à Chatham, au Nouveau-Brunswick, pour un entraînement de six semaines. Puis, les chefs de formation les mirent à l'essai pendant deux semaines, à la suite de quoi sept furent acceptés.

Ces pilotes ont une expérience de plusieurs années et ont tous servis dans les forces canadiennes de l'O.T.A.N., en Europe.

Leur vie est un défi constant contre la machine et contre eux-mêmes et, ce défi, ils ne peuvent le relever que dans un climat de confiance mutuelle. Comme dans le sport, cette confiance naît des longues heures d'entraînement qui les unissent face au danger. Les Hawks ne reçoivent aucune solde supplémentaire. Ils demeurent des militaires. Tous sauf un sont mariés et ni leur femme ni leurs enfants ne les accompagnent au cours de leurs voyages.

"Nous passons pour les as de l'Aviation, dit Lloyd Hubbard, chef d'escadrille des Hawks, mais il y a beaucoup d'autres pilotes qui nous valent. Nous, nous sommes peut-être un peu plus audacieux."

*Suite à la page suivante*



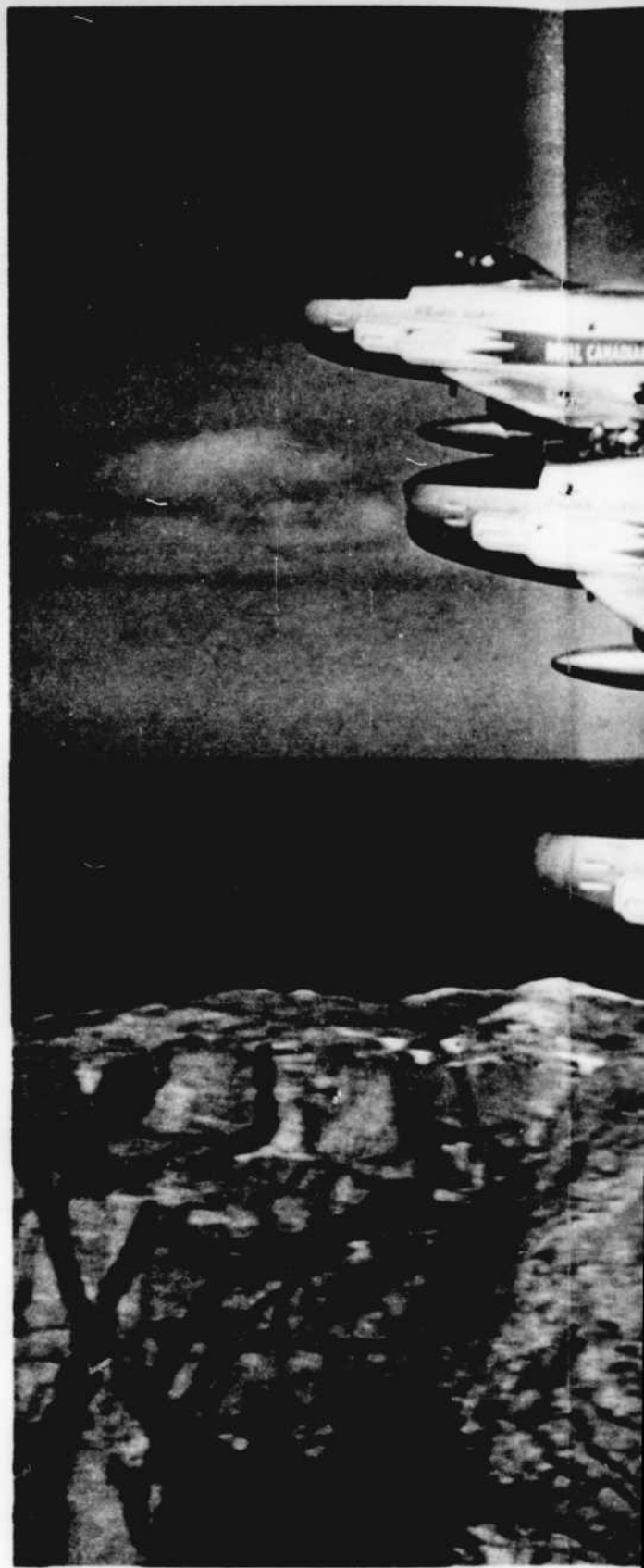
La formation serrée à quatre appareils, le succès des Hawks.



Lloyd Hubbard, chef de l'escadrille, est dans l'Aviation depuis 17 ans.



**A la queue leu leu.** Des mois d'entraînement intensif et une confiance mutuelle totale sont nécessaires aux pilotes des Golden Hawks pour parvenir à faire leurs manoeuvres avec une synchronisation parfaite.



L'escadrille des Golden Hawks survole



**Golden Hawks**  
*Suite de la page précédente*

Lloyd Hubbard, Albertain de 39 ans qui est dans l'Aviation canadienne depuis 17 ans, est l'exemple même de cette détermination. Il faut qu'il fasse trois vols chaque jour pour se sentir en forme et quand il est à terre, il fait du ski, du golf et du hockey.

Pour tous les Hawks, une journée de vol est extrêmement dure. Après une exhibition de 25 minutes, ils sont fourbus. L'effort de concentration et l'adresse qu'exige chaque manoeuvre creusent des rides sur leur front. Le vol en formation serrée à quatre appareils, une des acrobaties classiques des



Les Golden Hawks survole, en formation serrée, le rocher de Percé, en Gaspésie. Cette année, elle participera à 65 fêtes et manifestations aéronautiques à travers le Canada et les Etats-Unis.

Golden Hawks depuis leur fondation en 1959, n'admet aucune erreur. Les quatre avions, un en tête, un de chaque côté et un en queue évoluent à 500 milles à l'heure, espacés de trois à quatre pieds seulement.

La tension du vol est accrue par les virages et les retournements brusques, qui entraînent une augmentation de la gravité.

Les Sabre Mark VI des Hawks pèsent environ huit tonnes. Quand ils font la boucle, les appareils sont soumis à une force d'attraction égale à quatre fois leur poids normal. Dans cette situation, les pilotes, également quatre fois plus lourds, doivent manoeuvrer un appareil de 32 tonnes tout en continuant à voler à trois pieds l'un de l'autre.

Le lieutenant Norm Garriock, 30 ans, de Vancouver, appréhende surtout les trombes d'air. Norm vole à la gauche de l'avion de tête. Il sait par expérience qu'une petite turbulence risque de déplacer toute la formation.

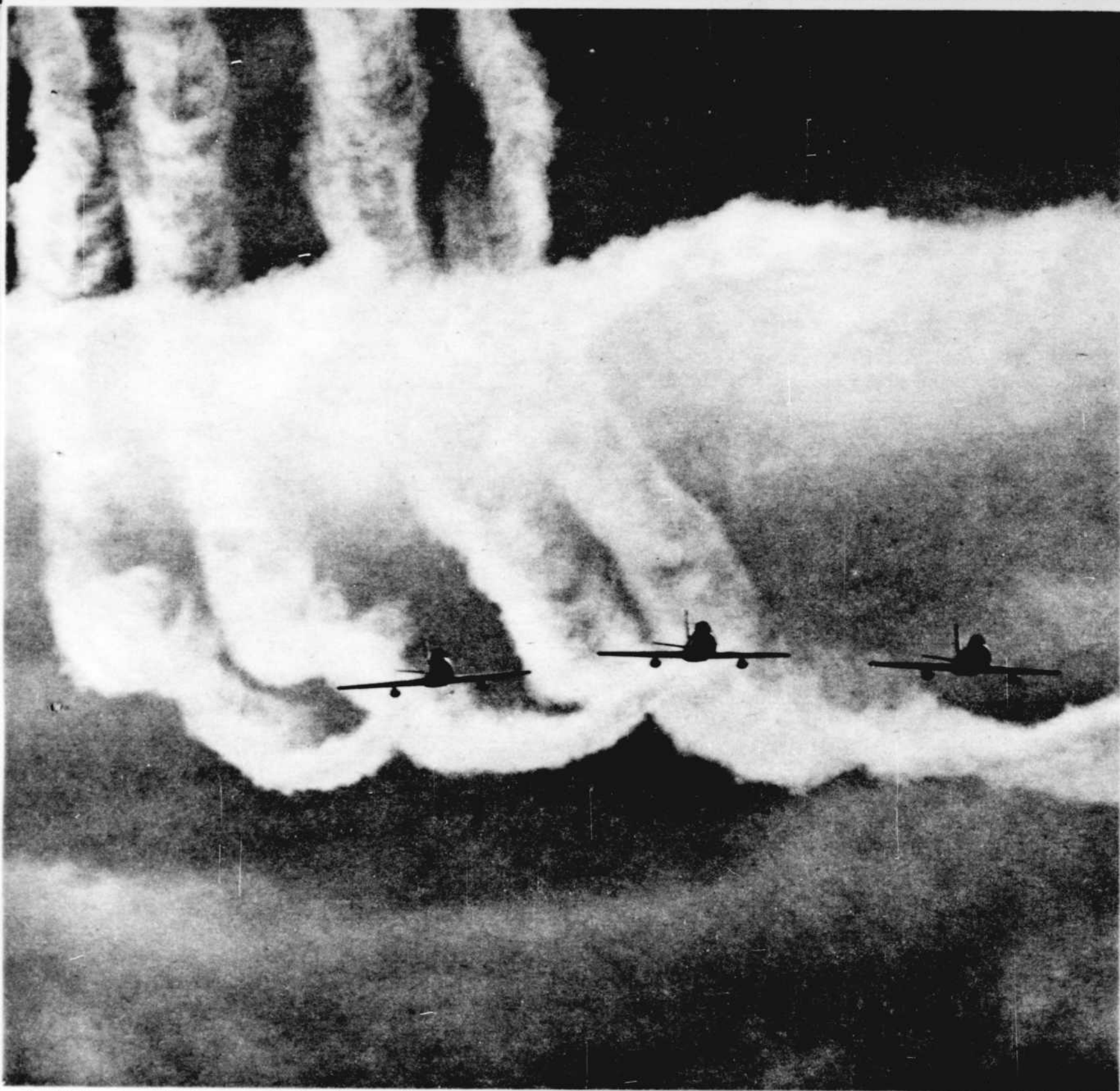
Le pilote de queue, le lieutenant Jack Fraser, 29 ans, également de Vancouver, occupe la position la plus difficile. Pendant que les autres alternent de place, il doit continuer à suivre l'avion de tête.

Le lieutenant Ed McKeogh, 26 ans, de Montréal, évolue en solo et a le loisir à chaque spectacle d'observer pendant 20 minutes, à 8,000 pieds d'altitude, les prouesses de ses camarades. Ses acrobaties viennent en fin

*Suite à la page suivante*



Les as de l'Aviation canadienne posent avec leur mascotte. Second plan (de g. à dr.): lieutenant Ed McKeogh; chef d'escadrille Lloyd Hubbard, tenant la mascotte; lieutenant Al McDonald. Au premier plan, les lieutenants Norm Garriock, Jack Fraser, Borden Campbell et George Miller.



Les Hawks, volant de front, se sont redressés après une terrifiante descente en piqué qu'indiquent les traînées de fumée derrière eux. Quand ils font un retournement ou



L'escadrille évolue en ordre parfait dans le ciel du Nouveau-Brunswick, au cours d'une de ses exhibitions.



## Golden Hawks

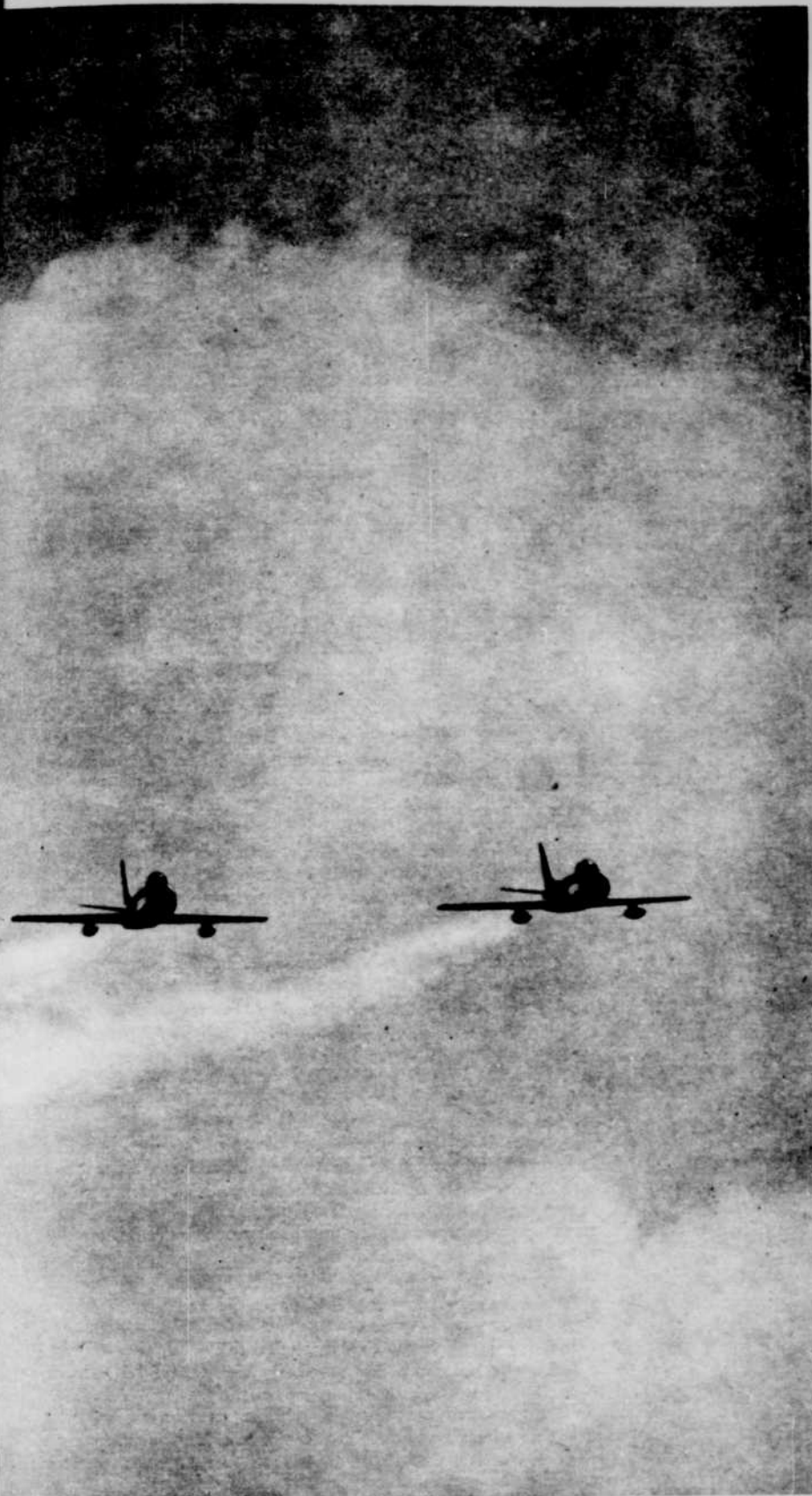
*Suite de la page précédente*

de programme: la poursuite à 600 milles à l'heure d'un autre avion, terminée par une spectaculaire descente en vrille avant d'atterrir.

Quant au lieutenant George Miller, 26 ans, d'Ottawa, c'est le maître de la boucle à vitesse réduite et des vols en rase-mottes.

"Je fais des acrobaties à basse altitude depuis quelque temps déjà, dit-il, laconique, et je n'ai encore jamais touché le sol."

On dit que l'audace et le courage ignorent le danger, c'est certainement vrai des Golden Hawks.



la boucle, les pilotes et leurs appareils sont soumis à une pesanteur quatre fois plus élevée.



Deux appareils des Golden Hawks se croisent en plein vol à quelques verges de distance.



Fournisseurs brevetés de  
Sa Majesté la Reine

**Avec HP  
point de  
"barbecue"  
manqué**

Rehausse le goût des steaks,  
de la volaille et de tout  
aliment grillé.



**Parlez anglais  
en 60 heures**



la méthode *Poly-Glot*  
a fait ses preuves

40 LEÇONS enregistrées sur 20  
DISQUES HI-FI par l'annonceur  
professionnel  
HENRI BERGERON.

C'est actuellement le plus rapide  
et le plus efficace des méthodes  
disponibles pour apprendre à  
PARLER ANGLAIS.



**RECOMPENSE  
AU MERITE**

M. Jacques Houde, de  
Rimouski, a reçu la  
récompense au mérite  
accordée à ceux qui  
consentent à passer les  
examens POLY-GLOT  
et qui obtiennent le  
pourcentage requis.  
Nos félicitations.

Qui  
s'instruit  
s'enrichit!

Remplissez ce coupon pour plus de détails

**POLY-GLOT INC.** Edifice "POLY-GLOT" P-8  
15, rue St-Pierre, Québec, P.Q.

Messieurs: —

Sans obligation de ma part, veuillez me faire parvenir votre  
**DISQUE D'ESSAI GRATUIT** et les renseignements sur la méthode  
POLY-GLOT de conversation anglaise ( ) espagnole ( ) italienne ( )  
au moyen de disques et sur votre "Récompense au Mérite" après examens.

NOM \_\_\_\_\_

RUE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_

EMPLOI \_\_\_\_\_

COMTÉ \_\_\_\_\_

AGE \_\_\_\_\_

**MAL AUX PIEDS?**

Une cambrure faible est la cause de maux de pieds et aux jambes!

Si vous avez la cambrure du pied faible (7 sur 10 personnes l'ont), le meilleur remède contre la douleur est de porter les cambrures Dr. Scholl's. En vente dans les meilleurs magasins de chaussures, magasins à rayons et les magasins d'articles Dr. Scholl's ou écrivez à Dr. Scholl's, 174 Bartsley Drive, Toronto 16.



**Dr. Scholl's ARCH SUPPORTS**

**Les Marques Connues  
facilitent  
les bons achats!**

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!



## Le commissaire Sydney Halter rabroue les pessimistes prêts à taxer le football canadien de tous les maux



Halter, un commissaire sérieux s'il en est, n'est pas tendre à l'égard de ces Jos-Connaissant qui croient le football américain bien supérieur au nôtre.

## Notre football est-il malade?

**D**EPUIS cinq ans qu'il préside les destinées du football canadien, Sydney Halter a développé une aversion particulière à l'égard d'un certain groupe d'amateurs.

Cet avocat de six pieds quatre pouces, qu'on prendrait aisément pour un bloqueur, n'a rien contre ceux et celles qui se massent dans les estrades pour assister aux joutes, mais il n'est pas tendre pour les "Jos-Connaissant" qui ne cessent de parler de la faillite prochaine du football canadien et de la supériorité du football américain. Evidemment, ces "spécialistes" se contentent de regarder la télévision.

En abordant Halter, je n'ai pu m'empêcher de souligner qu'on avait peut-être raison de mentionner le mot faillite. Après la dernière saison, j'ai fait une petite enquête chez les magnats de nos neuf équipes de football. A Montréal, Vancouver, Edmonton et Calgary, les administrateurs ont avoué avoir enregistré des déficits. A Toronto et Winnipeg, les surplus furent plutôt minces, tandis qu'à Hamilton, on bouclait à peine. Deux villes, Ottawa et Regina, ont fait des profits variant entre \$30,000 et \$60,000.

Ces profits restent minimes si l'on considère l'investissement. Ils devraient plutôt être de l'ordre d'un demi-million. A Montréal et Vancouver, où les bénéfices pourraient atteindre un million de dollars, on a perdu respectivement \$100,000 et \$25,000.

Le football professionnel ne peut, selon son commissaire, être une entreprise financière normale. Dans l'Ouest, par exemple, les cinq équipes ne devraient pas faire de profits. Elles appartiennent au public et même s'il leur faut accumuler des réserves, l'excédent de profits devrait être remis aux amateurs en diminuant le coût des billets.

Les quatre équipes de l'Est sont des entreprises privées. Comme dans l'Ouest, toutefois, le calibre de jeu qu'elles présentent doit souffrir la concurrence. Si on le diminuait, le résultat deviendrait désastreux. Pour résister, chaque équipe doit dépenser beaucoup, mais chacune d'elles, m'a dit Halter, est loin de la faillite dont parlent les Jos-Connaissant.

Voici, en bref, comment se présente la situation dans chacune des villes à la veille de la saison:

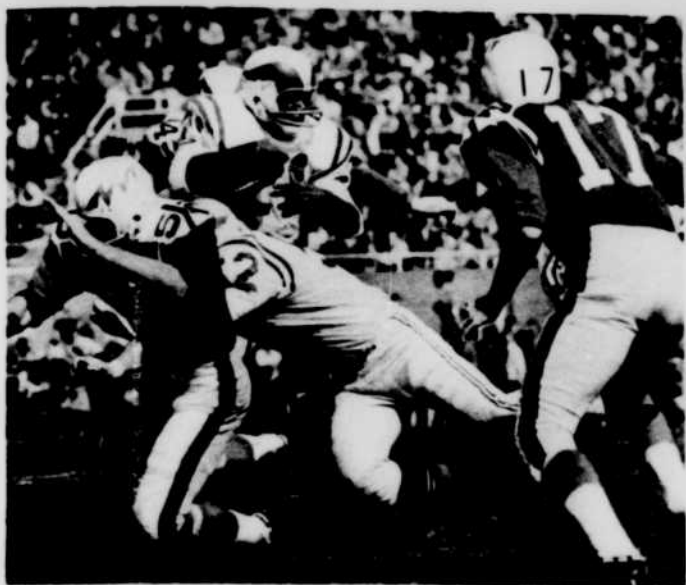
A Montréal, les protestations qui s'élevèrent à la suite de l'échange de Sam Etcheverry et de Hal Patterson ont eu des conséquences coûteuses, mais le travail de réorganisation entrepris par l'administration des Alouettes a déjà commencé à enthousiasmer les amateurs. C'est de bon augure pour 1962.

A Vancouver, les Lions n'ont remporté qu'une victoire la saison dernière. Heureusement, les amateurs de la Côte du Pacifique sont convaincus que leur équipe aurait pu gagner ses deux dernières parties, si la chance avait été de son côté. Comme à Montréal, les Lions ont misé beaucoup sur les jeunes et ce choix devrait bientôt porter fruit.

A Hamilton, le bond des Cats de la dernière place, en 1960, au premier rang, l'an dernier, a résolu les problèmes de l'administration.

Champions du circuit de l'Ouest et détenteurs de la coupe Grey, les joueurs de Winnipeg n'ont rien à se reprocher et leurs administrateurs encore moins. Malheureusement, les profits n'ont pas été considérables, le classement final des équipes s'étant défini trop vite.

Malgré un calendrier étrange qui força Ottawa à jouer toutes ses parties le samedi après-midi, les Rough Riders se sont bien tirés d'affaire, grâce surtout aux fonctionnaires fédéraux et aux fermiers de la vallée de la Gatineau, tous amateurs de football acharnés. Quelques joutes du soir seraient de nature, dit-on, à gonfler les profits.



Pourquoi Halter préfère-t-il notre football? Selon lui, le style de jeu pratiqué au Canada favorise de beaucoup la vitesse, tout en évitant la violence. "Ça, dit-il, c'est un véritable spectacle."

A Regina, la plus petite ville à présenter du football professionnel, on a accumulé les plus grands profits. L'exploit est de taille et on le cite en exemple partout en Amérique. Il faut dire que les citoyens de l'endroit ne ménagent pas leur argent ni leurs efforts. Un banquet à \$100 du couvert a rapporté la somme de \$30,000.

A Toronto, tout va bien. Les amateurs n'ont pas lâché, même si l'équipe ne paraissait pas capable de jouer deux bonnes parties d'affilée. Vers la fin de la saison, les Argonauts ont toutefois remporté quatre victoires en six parties, si bien que 33,161 personnes ont assisté à la finale contre Hamilton.

A Calgary, la ville qui a donné naissance au festival de la coupe Grey en organisant les imposantes manifestations de 1948, il reste une bonne somme en caisse et des milliers d'amateurs. Mais il faudra bien, un jour, avoir une bonne équipe. Sept victoires en 16 joutes ne furent pas suffisantes pour drainer tous les amateurs, mais la demi-finale contre Edmonton a grossi beaucoup les rangs des spectateurs.

Edmonton est vraiment la seule ville où l'on s'inquiète. L'équipe a terminé en deuxième place et les administrateurs ont perdu \$65,000. Lors de la demi-finale contre Calgary, la ville rivale par excellence, seulement 12,200 personnes ont assisté à la joute. Là, on dit que l'abondance tue lentement l'équipe. Les Eskimos ont participé 12 fois aux éliminatoires en 13 saisons, gagné la coupe Grey trois fois en cinq essais. Tant de succès finit par gêner le public. Les riches compagnies pétrolières avaient l'habitude d'acheter des centaines de billets de saison. C'est une habitude qu'elles ont perdue et, malgré une augmentation considérable dans la vente de billets de saison aux amateurs, il reste encore beaucoup de chemin à faire pour effacer le déficit.

**D**ANS l'Ouest, on pense que tout le problème vient du fait que les équipes ne sont pas suffisamment équilibrées. L'an dernier, les champions ont terminé la saison avec 26 points, contre quatre seulement pour l'équipe de dernière position. On a introduit un système de repêchage, comme au hockey, et insisté sur l'organisation de clubs-fermes, mais les résultats ne sont pas pour demain.

Et le football américain?

Sydney Halter est loin de donner raison aux Jos-Connaissant de la télévision.

"S'ils mettaient de côté, dit-il, l'excellente production des joutes par la télévision américaine, ils verraient que le spectateur qui assiste à une partie de football canadien voit un spectacle de beaucoup supérieur. D'abord, nous mettons l'accent bien plus sur la vitesse que la violence. Nos ailiers se meuvent plus rapidement et nos quarts-arrières, s'ils ne sont pas tous d'excellents passeurs, pourraient faire bonne figure dans n'importe quelle ligue des Etats-Unis. La preuve? Etcheverry, qui commençait tout de même à prendre de l'âge, est devenu une vedette à Saint-Louis. Plusieurs bons passeurs américains ne pourraient réussir à se tailler une place dans le football canadien."

Halter croit dur comme fer que le football n'a jamais été en meilleure posture. Il en veut pour preuve la qualité exceptionnelle des administrateurs des neuf équipes canadiennes. "Ils désirent tous s'en tenir à un budget de \$750,000 par année, tout en maintenant le même calibre de jeu. C'est un objectif raisonnable."

Halter cite aussi la politique de bon aloi pratiquée envers les joueurs américains. Ils se plaisent tellement au Canada qu'à Winnipeg seulement, sept ont décidé de s'établir à demeure.

Si le football canadien a un problème à longue échéance, c'est celui d'attirer à lui ceux qui préfèrent l'état de joueur à celui de spectateur, notamment les quilleurs, les golfeurs et les curlers! ◀



**PALL MALL**  
FAMOUS CIGARETTES

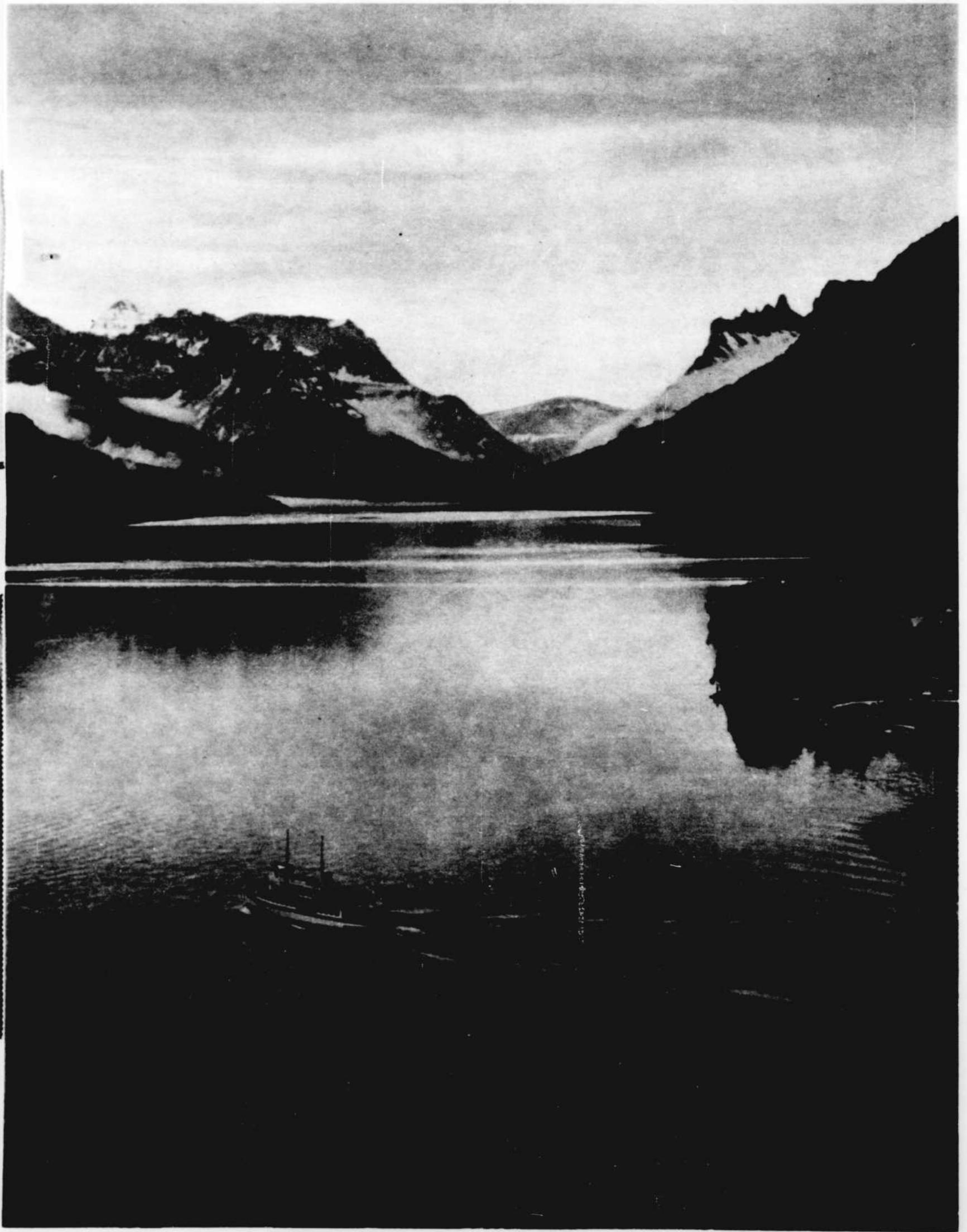


"WHEREVER PARTICULAR  
PEOPLE CONGREGATE"

**ELLES SONT FAMEUSES**



**CES PALL MALL!**



C  
S  
I  
cre  
en  
am  
de  
lac  
du  
au  
qu  
pla  
am  
sa  
Th  
me  
et  
a  
av  
en  
Co  
m  
pa  
ho  
co  
t-c  
H  
l'e  
qu  
na

# Croisières d'amitié

## Sur le lac Waterton, au Canada et aux Etats-Unis

**L'**International est un bateau de plaisance de 75 pieds de longueur qui peut se vanter d'avoir parcouru en 34 ans 150,000 milles dans des croisières longues de 17 milles seulement, soit 5 milles en territoire canadien et 3 milles et demi en territoire américain à l'aller et autant au retour. Il promène depuis 1928 près de 12,000 passagers par an sur le lac Waterton, qui s'étend au milieu du parc national du même nom, en Alberta, et du parc national Glacier, au Montana. (Les deux parcs n'en forment en réalité qu'un seul, le Parc international de la Paix).

L'International est plus qu'un simple bateau de plaisance. C'est un véritable symbole des relations amicales entre les deux pays.

—Ce bon vieux rafiot a le don de mettre ses passagers à l'aise, dit son commandant, le capitaine Thomas Healy, de Seattle. On peut estimer qu'en moyenne les deux tiers des passagers sont américains et le reste canadiens.

Marin de métier depuis 44 ans, le capitaine Healy a servi 31 ans dans la marine de guerre américaine avant d'assumer son poste actuel en 1960.

—Je crois bien, dit-il, avoir fréquenté tous les endroits du globe où l'on peut mettre un navire à flot. Ce commandement-ci finira peut-être par me lasser mais il me plaît fort pour l'heure.

Une passagère en shorts, à la taille plutôt forte, passe à ce moment devant la timonerie et salue notre homme d'un cordial:

—Bonjour, contre-amiral!

—A vos souhaits, madame, réplique Healy.

—Que je vous y reprenne à faire buter votre bateau contre le quai et je le fais mettre en cale sèche! lance-t-elle en riant.

—Vous voyez ce que je vous disais? remarque Healy.

Le douanier canadien Ab Cahoon est en fonction l'été au parc Waterton depuis 1936. Il est devenu en quelque sorte l'historiographe officiel de l'International.

—Ses excursions du dimanche soir jusqu'à Goat

Haunt, au Montana, avant la guerre, avaient un cachet hautement romanesque, rappelle-t-il. Une partie des passagers se tenaient sur le pont supérieur et chantaient à pleins poumons, aux accords d'un ukelele ou d'un banjo, tandis que, sur le pont inférieur, les autres dansaient au son d'un tourne-disque portatif. Des jeunes gens surtout participaient à ces excursions et j'ai vu naître là des amours dont certaines ont peut-être été durables...

L'International peut transporter 220 passagers dans ces croisières d'une durée de deux heures qui laisse aux voyageurs tout loisir d'admirer les superbes paysages montagneux environnants. Ses deux moteurs diesel, d'une force de 110 c.-v. chacun, lui permettent une vitesse de 18 noeuds au besoin, bien qu'il ne navigue d'ordinaire qu'à 12 ou 13 noeuds. Il est la propriété de l'hôtel Prince of Wales, et c'est la direction de cet établissement qui embauche l'équipage de trois hommes; mais l'International porte immatriculation de la garde-côtière américaine.

**L'**INTERNATIONAL a connu des moments aventureux et émouvants, comme cette fois, en 1935, où la foudre avait allumé, du côté américain de la frontière, un feu de forêt qui fit rage pendant six jours, en dépit des efforts des pompiers volontaires des deux pays pour le réprimer. A un moment, une saute de vent poussa même les flammes du côté canadien et menaça le village de Waterton. L'International rendit alors des services inappréciables en transportant d'un point à l'autre hommes et matériel. Son équipage demeura ainsi au travail pendant quarante-huit heures sans interruption et, lorsque l'incendie fut enfin maîtrisé, on se rendit compte qu'on lui devait une fière chandelle.

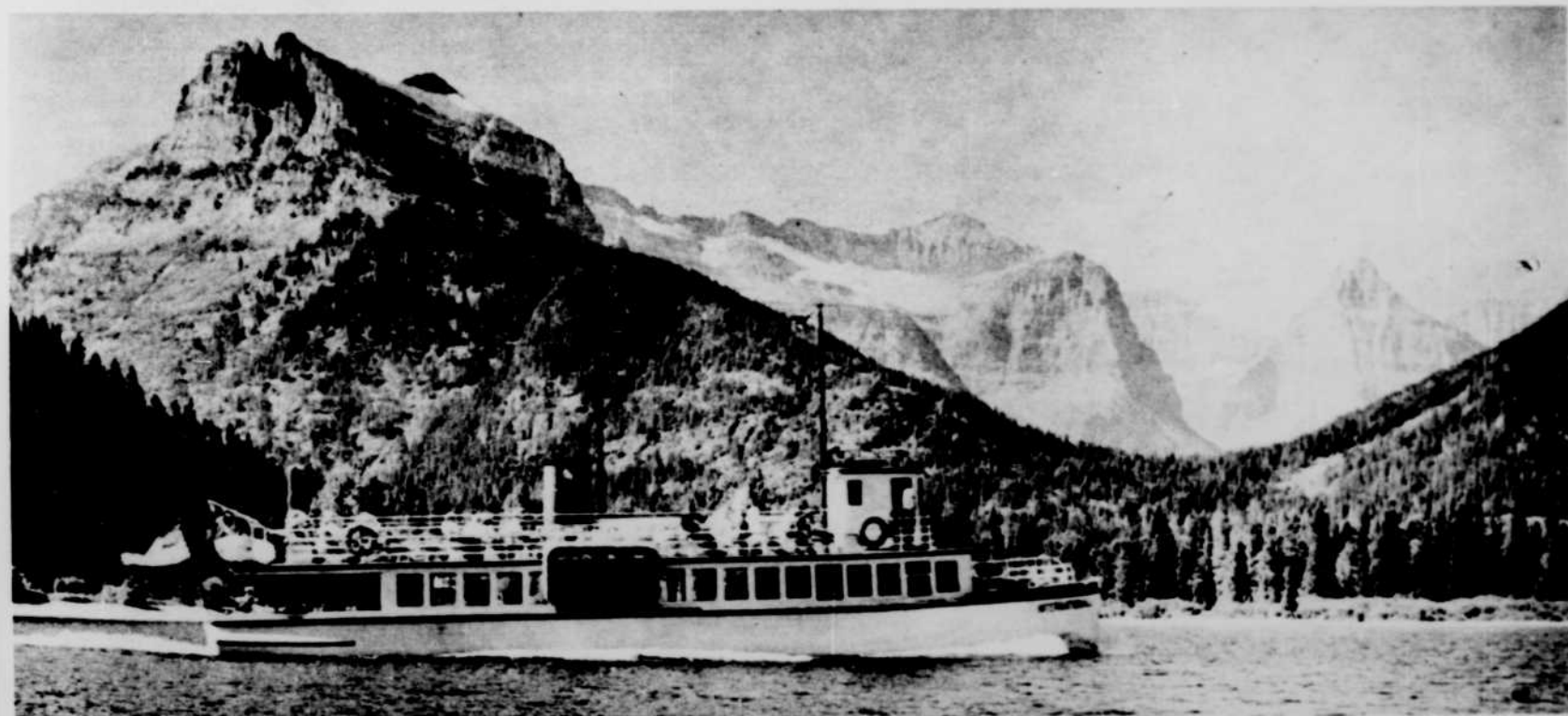
C'est toutefois surtout son rôle ordinaire de bateau d'excursions qui rend l'International cher à tous les touristes. Car ceux qui ont voyagé à son bord gardent un souvenir attendri pour le vieux navire à moteur qui, jour après jour et bon an mal an, contribue à la bonne entente canado-américaine.



Deux jolies passagères: Zora Lucyk, de Hafford, Sask. (à gauche), et Lois Johnson, de Lethbridge, Alberta.



Vic Stanluk, ailier des Red Wings, et les siens en pique-nique à Goat Haunt, terminus américain de la croisière.



L'International prend cinquante minutes pour se rendre de Waterton à Goat Haunt et s'y arrête vingt minutes; c'est à ce dernier endroit qu'il a coutume d'hiverner. ◀

# Paris a ses écoles bilingues

## Trois expériences riches d'enseignement pour nous



La science des volumes par la pratique.

**L**E bilinguisme pose de graves problèmes d'enseignement. Nous en savons quelque chose au Canada. Dans l'article qui suit, Beata Bishop, du Service d'Information de l'U.N.E.S.C.O., relate trois expériences d'école bilingue (français et anglais) poursuivies dans ce centre international qu'est Paris. Peut-être pourrions-nous y trouver quelque enseignement pour nous.

LA RÉDACTION

**PARIS**  
**L'**UNE des conséquences très humaines de l'existence d'organismes internationaux est que nous voyons grandir un nombre déjà considérable d'enfants cosmopolites qui, en suivant leurs parents d'un pays à l'autre, deviennent des citoyens du monde en miniature. Ces jeunes citoyens ont des problèmes scolaires particuliers. En dehors de l'instruction de base normale, il leur faut affronter des méthodes et des programmes scolaires qui changent selon les pays, à quoi s'ajoute, dans beaucoup de cas, la difficulté d'une langue étrangère.

Pour les méthodes d'enseignement cosmopolite, Paris, avec ses nombreuses colonies étrangères, est un terrain d'expérience de choix. Actuellement, trois établissements scolaires spécialisés y font de l'excellent travail, en donnant un enseignement bilingue à des enfants de toutes nationalités et de toutes races.

Ces trois écoles sont relativement nouvelles. A en juger par leur développement impressionnant, il est certain qu'elles répondaient à des besoins très réels.

La première, le Jardin d'Enfants des Nations unies, a été fondée par un groupe de fonctionnaires appartenant à l'U.N.E.S.C.O. Plus tard, d'autres fonctionnaires de divers organismes sont venus se joindre à eux. L'établissement est fréquenté par plus de soixante garçons et filles entre trois et cinq ans. Seize nationalités y sont représentées, mais les petits Français, Anglais et Américains sont les plus nombreux.

L'Ecole Active Bilingue comporte un jardin d'enfants et des classes primaires. Fondée en 1954 par Mme Manuel, Américaine d'éducation française, à qui la gageure d'une instruction bilingue avait paru stimulante, cette école, à l'origine, devait comporter également des classes secondaires. Mais la poignée initiale de quatre maîtres et de quatorze élèves ne tarda pas à augmenter, jusqu'à comprendre une quarantaine d'enseignants et quatre cents élèves. Aussi, l'Etat français, en 1960, grâce aux bons offices de l'U.N.E.S.C.O., accepta-t-il de prendre en charge les cours secondaires complets avec leur personnel enseignant, et créa les classes internationales du Lycée de Sèvres.

Par suite de cette décision, l'Ecole Active Bilingue ne garde plus que 345 filles et garçons entre trois et onze ans qui sont des ressortissants de trente-trois nationalités. Tous les membres du corps enseignant sont bilingues.

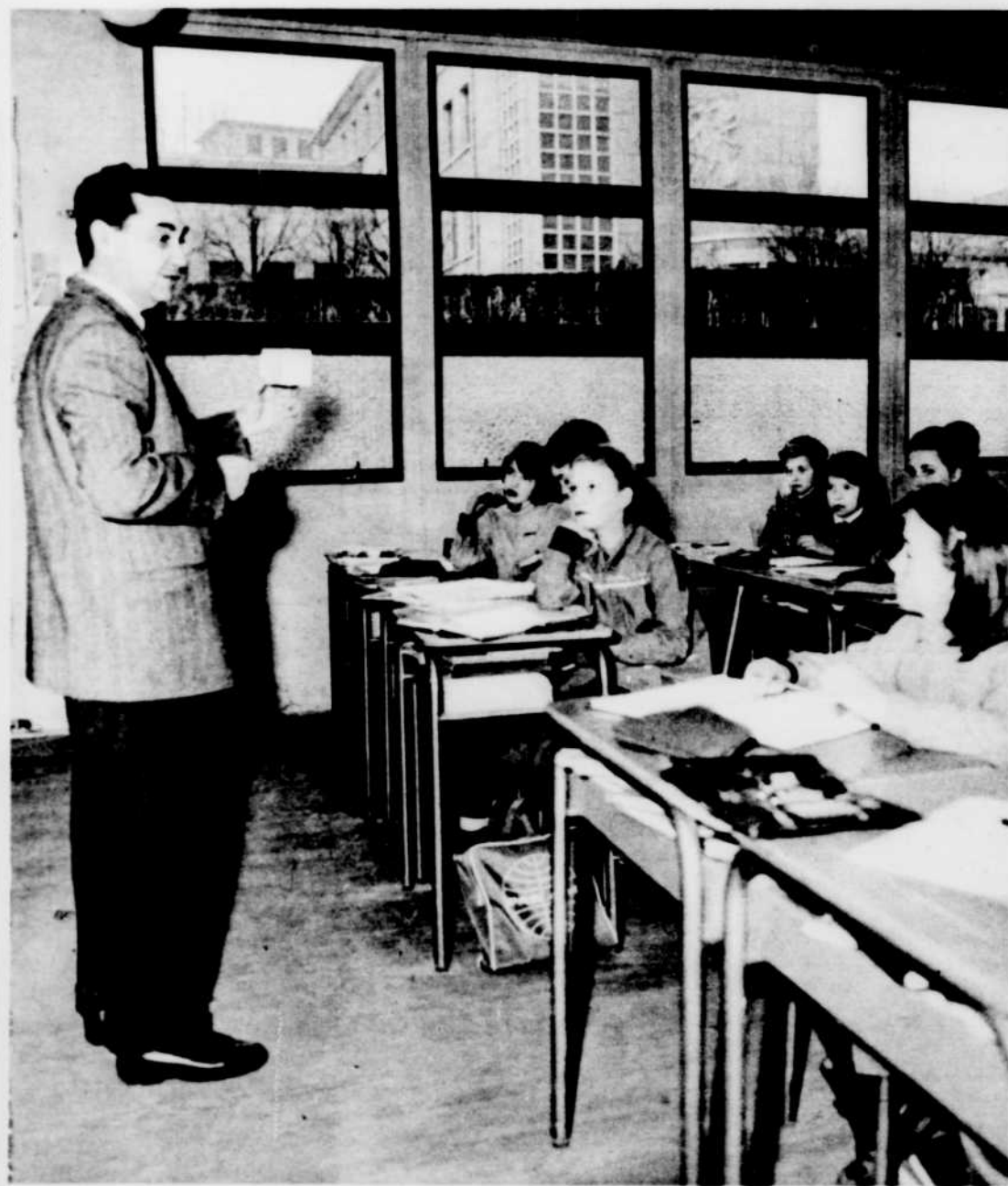
La plus récente des trois institutions, la section internationale du Lycée de Sèvres, comprend à présent quatre classes bilingues du cours secondaire, fréquentées par une centaine de garçons et de filles de dix-neuf nationalités. On espère instituer par la suite de nouvelles classes, qui mèneront jusqu'au baccalauréat; pour le moment, les élèves, aussitôt atteint leur quinzième année, sont transférés soit dans un lycée français, soit dans une classe équivalente d'une école anglaise ou américaine.

Suivant le groupe d'âge dont il s'agit, les problèmes de l'enseignement varient à l'extrême; toutefois, quelques principes restent constants. Le premier principe d'une instruction bilingue semble être celui, très connu, de "les prendre petits": plus l'enfant est jeune, mieux cela vaut. Les enfants naissent avec le goût de l'imitation. Au jardin d'enfants ils apprendront une seconde langue presque sans s'en douter. Si grande est leur aptitude à imiter qu'ils iront en effet jusqu'à reproduire l'accent de leur maître. Quand un petit Français s'exprime en anglais, il est facile de déceler si son maître est Américain, Canadien ou Anglais.

La capacité d'apprendre sans effort disparaît entre sept et dix ans, — les spécialistes ne sont pas d'accord sur le niveau exact de démarcation — dès que la timidité vient gêner l'automatisme. Le début de l'adolescence est la pire période pour l'apprentissage d'une langue.

Quelle est la réaction d'un enfant devant une existence bilingue?

Si les méthodes employées sont bonnes, il n'y a aucun danger de confusion. Il faut que l'enfant possède d'abord les rudiments de la langue maternelle. Dans le cas d'enfants "mixtes", mettons de père américain et de mère française, c'est aux parents de décider quelle sera la langue de base. Dès que l'enfant la comprend et la parle couramment, il pourra entamer oralement une seconde langue. Les dernières méthodes audio-visuelles suppriment tout à fait la nécessité de traduire. C'est ainsi qu'au jardin d'enfants pour francophones, pendant une période de jeux en anglais, le maître s'exprimera uniquement en anglais, montrant et nommant les objets auxquels ils ont recours au jeu ou



Un professeur de mathématiques démontre les propriétés du cube à l'aide d'un découpage réalisé par les élèves.



Le Japon et la Hollande, au Lycée de Sevres.

au goûter. Ensuite les enfants joueront et manieront ces objets en les nommant: ils retiendront paroles et expressions nouvelles sans s'en apercevoir.

La meilleure preuve de la valeur de cette méthode a été donnée par une dame qui, un jour, est venue se plaindre que, suivant sa fille, les cours ne comportaient pas de leçon d'anglais. La petite ne s'était tout simplement pas aperçue qu'elle apprenait cette langue: les jeux auxquels elle participait quotidiennement ne ressemblaient pas à des leçons, et elle fut bien étonnée de la surprise de ses parents le jour où, à la maison, elle s'exprima en parfait anglais.

Les capacités d'apprendre varient selon les enfants. Les tout petits disposent d'une méthode automatique de sélection: ils ne retiennent pas plus d'un nouvel idiome, qu'ils emploieront tous les jours en parlant et en jouant. Les futurs polyglottes révèlent tôt leurs aptitudes. Au Jardin d'Enfants des Nations unies, deux petits Norvégiens ont appris à la fois le français et l'anglais, avec une aisance et une rapidité égales. D'ailleurs, ceux qui apprennent avec lenteur ne sont jamais brusqués.

Deuxième principe très important dans une éducation bilingue: chaque enfant doit être instruit selon son niveau mental et à son propre rythme. Au niveau du jardin d'enfants, à ce dogme de la confiance à faire à l'enfant s'ajoute un effort particulier en vue de créer autour de lui une ambiance de sécurité et de bien-être. Alors que maints enfants n'éprouvent aucune difficulté à se jeter à l'eau, d'autres sont sensibles au changement de milieu; comprendre un gosse de trois ans n'est pas une tâche de tout repos.

A l'Ecole Active Bilingue, les nouveaux élèves subissent des tests minutieux tendant à déterminer leurs aptitudes linguistiques. Leurs classes ne seront choisies que suivant les dispositions montrées quant à une seconde langue: des classes spéciales d'adaptation sont prévues pour ceux qui auront à rattraper les autres, soit en français soit en anglais.

Est-il possible de devenir totalement bilingue, c'est-à-dire d'écrire, de parler et de penser parfaitement en deux langues?

**A**PPAREMMENT non. A supposer un début précoce dans les deux langues, l'enfant moyen, jusqu'à onze ans environ, est en mesure d'affronter avec une égale aisance l'anglais et le français. Mais, à mesure que ses ressources personnelles se développent, l'un des deux idiomes assume le rôle principal; le vocabulaire et le style individuels de l'enfant se précisant, le processus se poursuivra et la pratique de la seconde langue en souffrira. D'après un professeur bilingue, un jeune Français de quatorze ans parlera anglais avec les capacités linguistiques d'un enfant de douze ans, et vice-versa.

Quant à l'enseignement général, l'Ecole Active Bilingue suit les programmes français, enrichis d'études systématiques et accélérées en anglais, ce qui revient à donner le meilleur des deux enseignements. Comme les jeunes Français, normalement, iront dans des universités françaises, alors que les "internationaux", par définition, resteront cosmopolites, il convient de préparer les uns et les autres, graduellement, à l'enseignement supérieur, quel que soit le pays où ils devront y accéder.

A Paris, les praticiens de l'enseignement bilingue expérimentent constamment méthodes et techniques nouvelles. A leur avis, il conviendrait d'instituer maintenant un certificat européen ou international de fin d'études permettant aux étudiants bilingues d'accéder à l'enseignement supérieur sans perte de temps et sans nouvel examen d'admission.

Reste un aspect important de l'enseignement international qui ne pose pas le moindre problème: quelle que soit leur origine, les élèves ont tous entre eux d'excellents rapports.

Beata Bishop



## Kotex évoque la confiance

La réception peut se continuer très tard... sans vous inquiéter le moindre instant. En effet, les serviettes Kotex contiennent cette doublure spéciale à l'intérieur du recouvrement très lisse. Voilà la serviette qui suscite la confiance parmi ces dames qui comptent sur une protection complète et durable.



# De la fraîcheur à pleine assiette



Des fruits frais, du gâteau doré et de la crème épaisse, bien fouettée et sucrée. Et voilà votre shortcake, un dessert qui mettra l'eau à la bouche des moins gourmands.

Photo Perspectives

# Mijotons les fruits de la saison: pêches et cantaloups, framboises et bleuets

**QUAND** on prend une pêche, on en perçoit tout d'abord l'odeur, laquelle est très agréable. On goûte ensuite au fruit et une sensation de fraîcheur en même temps qu'une saveur piquante nous incitent à continuer. Mais c'est seulement au moment où l'on avale une bouchée de pêche qu'on en connaît toute l'excellence. L'on se dit alors, presque invariablement: quel fruit délicieux!

**C**ES lignes ont été écrites, il y a plus de cent ans, par le célèbre gastronome français, Brillat-Savarin. Elles sont toujours vraies, toujours, et la plupart d'entre nous sommes bien prêts à admettre que la pêche est un des fruits les plus parfaits qui soient. Elle est belle à regarder, agréable à humer et délicieuse à déguster.

A cette époque-ci de l'année, nous trouvons sur le marché, en grande abondance, non seulement des pêches mais aussi des poires, des cantaloups, des framboises et des bleuets. Tous ces fruits sont exquis nature mais il existe aussi mille façons de les apprêter. Nous donnons aujourd'hui des recettes de desserts faits avec ces fruits de la saison et nous recommandons tout particulièrement la mousse de cantaloup.

## NOS RECETTES

### MOUSSE DE CANTALOUPE

1/2 tasse de sucre  
1/2 tasse d'eau  
2 tasses de cantaloup en dés (1 petit cantaloup)  
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre  
1/4 de tasse d'eau  
Colorant végétal jaune (facultatif)  
2 tasses de crème épaisse

Mêler le sucre et 1/2 tasse d'eau dans une casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes. Ajouter le cantaloup et laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le cantaloup soit très tendre.

Faire tremper la gélatine dans 1/4 de tasse d'eau pendant 5 minutes.

Réduire le cantaloup en purée à l'aide d'une passoire. Ajouter la gélatine au mélange chaud (purée et sirop) et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Refroidir dans de l'eau glacée jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Battre au batteur rotatif jusqu'à ce que ce soit moussueux. Ajouter quelques gouttes de colorant jaune si on le désire et bien battre.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit très ferme. Y incorporer le mélange au cantaloup refroidi. Mettre au congélateur, dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un moule, jusqu'à consistance ferme. (6 à 8 portions)

### POIRE AU GINGEMBRE

1 tasse de sucre  
1 tasse d'eau  
1/2 cuil. à thé de gingembre en poudre  
6 poires  
Gingembre confit

Mêler sucre, eau et gingembre en poudre et faire bouillir pendant 5 minutes.

Peler les poires, les couper en moitiés et enlever les coeurs. Déposer les poires dans le sirop chaud, deux à la fois. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres et semblent un peu transparents.

Déposer les poires dans un plat de service, à mesure qu'elles sont cuites. Quand toutes les poires sont cuites, verser dessus le sirop et décorer d'un peu de gingembre confit, haché finement.

Servir tiède ou froid. (6 portions)

### SHORTCAKE AUX PÊCHES

4 tasses de pêches fraîches, en tranches  
1 tasse de sucre  
2 tasses de farine à tout usage, tamisée  
2 cuil. à table de sucre  
3 cuil. à thé de poudre à lever  
1/2 cuil. à thé de sel  
1/3 de tasse de graisse végétale  
1 oeuf  
3/4 de tasse de lait (approximativement)  
2 cuil. à table de beurre  
1 chopine de crème épaisse  
1/4 de tasse de sucre

Mêler les tranches de pêches et 1 tasse de sucre, délicatement. Laisser reposer.

Chauffer le four à 450°. Graisser légèrement 2 moules à gâteau ronds, de 8 pouces.

Tamiser ensemble, dans un bol, la farine, 2 cuil. à table de sucre, la poudre à lever et le sel. Ajouter la graisse végétale et la couper finement.

Casser l'oeuf dans une tasse à mesurer et ajouter suffisamment de lait pour avoir 1 tasse de liquide. Battre l'oeuf et le lait légèrement, à la fourchette. Ajouter aux ingrédients secs et brasser à la fourchette, juste assez pour bien mêler.

Mettre la pâte dans les moules et l'étendre uniformément. Parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four pendant 12 ou 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. Refroidir sur une grille pendant que vous préparez la crème.

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter 1/4 de tasse de sucre et continuer à battre jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse.

Déposer l'un des gâteaux encore chauds sur une assiette, la partie croulée en dessous. Couvrir de tranches de pêches et d'une bonne couche de crème fouettée. Couvrir avec l'autre gâteau, non renversé. Ajouter encore de la crème et des pêches. Servir immédiatement. (6 à 8 portions)

### POUDING AUX BLEUETS

4 tasses de bleuets  
1/2 tasse de sucre  
2 cuil. à table de farine  
1 cuil. à table de zeste d'orange râpé  
1 tasse de miettes de gaufrettes à la vanille  
1/2 tasse de noix de coco râpé  
1 oeuf, légèrement battu  
1/4 de tasse de sucre  
1/4 de cuil. à thé d'essence d'amandes  
De la crème légère

Chauffer le four à 350°.

Mêler les bleuets, 1/2 tasse de sucre, 2 cuil. à table de farine et le zeste d'orange et mettre dans un plat à cuire de 1 1/2 pinte.

Mêler les autres ingrédients, excepté la crème, d'abord à la fourchette, ensuite avec les doigts. Saupoudrer sur les bleuets.

Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et les bleuets très chauds. Servir chaud avec de la crème. (4 à 6 portions)

### TARTE AUX FRAMBOISES

Pâte à tarte pour 2 croûtes de 9"  
1 tasse de sucre  
1/3 de tasse de farine  
4 tasses de framboises fraîches  
1 1/2 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 425°.

Foncer une assiette à tarte avec la moitié de la pâte. Mêler le sucre et la farine, ajouter aux framboises et mêler délicatement. Étendre sur la pâte dans l'assiette et parsemer de noisettes de beurre.

Faire une abaisse avec ce qui reste de pâte et en couvrir les fruits. Denteler le bord de la tarte.

Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et les framboises bien chaudes.

### FRAMBOISES AU CHOCOLAT

2 tasses de crème sure, du commerce  
1/2 tasse de chocolat semi sucré, râpé  
2 tasses de framboises fraîches

Mêler tous les ingrédients, délicatement. Refroidir pendant plusieurs heures. (6 à 8 portions)

Note: utiliser, pour le chocolat, une râpe moyenne.

### DÉLICES AUX PÊCHES

1 tasse d'eau  
1 tasse de sucre  
3 grosses pêches, pelées et coupées en moitiés  
1 tasse de framboises fraîches  
1 bocal de 9 onces de gelée de groseille rouge  
1 cuil. à table de fécule de maïs  
1/4 de tasse d'eau froide

6 ronds de gâteau de 1 pouce d'épaisseur et d'un diamètre légèrement supérieur à celui des pêches

Mêler l'eau et le sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes. Déposer les moitiés de pêches dans le sirop, 2 à la fois, et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres. A mesure que les pêches sont cuites, les déposer dans un bol et bien refroidir, au réfrigérateur.

Ne laisser dans la casserole que 1 tasse de sirop. Ajouter les framboises et faire mijoter pendant 2 ou 3 minutes ou jusqu'à ce que les fruits se défassent. Retirer du feu et réduire en purée, à l'aide d'une passoire. Jeter les graines qui restent dans la passoire.

Mêler la purée de framboises et la gelée de groseille dans la casserole supérieure d'un bain-marie, au-dessus d'eau frissonnante. Chauffer, en brassant souvent, jusqu'à ce que la gelée soit fondue et que le mélange soit homogène.

Ajouter la fécule de maïs à l'eau froide et bien mêler. Ajouter petit à petit au mélange de framboises et de groseilles, en brassant constamment. Cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Refroidir.

Disposer les ronds de gâteau sur des assiettes, au moment de servir. Couvrir chacun d'une moitié de pêche, le côté coupé en dessous. Verser la sauce aux fruits sur le tout et servir immédiatement. (6 portions)

## L'AIDE CUISINIER



En pique-nique, des moules à muffins neufs font de bons plats de service à condiments.

# Un abat!



Après la cérémonie du mariage, les nouveaux mariés ont décidé de jouer une partie...

**R**ICHIE DE VITA et Theresa Minichiello, de New York, aiment tellement le bowling qu'ils ont décidé de se marier... dans une salle de quilles. La métropole américaine a donc été témoin d'un mariage excentrique de plus et, sitôt la cérémonie terminée, ce fut à qui des deux nouveaux mariés changerait le plus vite de chaussures pour se mettre au jeu.

L'histoire ne dit pas s'ils ont perdu la boule!



Sans se faire prier, Theresa a aussitôt changé de souliers...

... et avec élégance et maîtrise a lancé la boule. Ça fera quelque chose à raconter aux enfants... ◀



**coups  
d'oeil**

**et**

# Perspectives



Roger Lemelin (à g.), Doris Lussier (à dr.)  
et Marcel Dubé, rédacteur de Perspectives.

## Entre amis

Lors du voyage qu'il faisait à Québec au cours de l'été, notre rédacteur Marcel Dubé a découvert qu'il n'était pas facile de faire un reportage sur Roger Lemelin.

Ce n'est pas que l'auteur de la "Pente douce" refuse de se livrer aux indiscretions des journalistes, il s'y prête au contraire d'assez bonne grâce, étant reconnu pour avoir toujours quelque chose à déclarer qui attire de son côté les regards sympathiques ou hostiles de la province.

Mais pour Lemelin, l'été c'est l'été et la campagne c'est la campagne. Il ne se concentre pas aussi facilement que s'il était assis derrière son bureau. Et puis il y a les amis qui sont de passage et qui ne manquent pas d'arrêter chez lui.

Ce dimanche-là, il y avait Doris Lussier pour distraire Lemelin et notre rédacteur de leur entretien. De quoi fut-il question entre les trois hommes? De la campagne électorale en cours que Doris Lussier allait faire dans un comté de Québec en faveur d'un candidat libéral qui avait, selon l'ex-professeur devenu comédien, de grandes chances de l'emporter. Ensuite la conversation dévia du côté du Père Gédéon dont les perspectives d'avenir étaient incertaines.

Le sort voulut que le candidat de Doris Lussier soit défait mais que le Père Gédéon ait de grandes chances de survivre à son âge.

## Travail difficile

Les remarquables photos du reportage sur les Golden Hawks (page 15) ont été prises par Bruce Moss, photographe néo-zélandais qui connaît sûrement mieux le Canada que la plupart des Canadiens.

"Dans l'avion de type T-33 à bord duquel j'étais, dit-il, il n'y avait qu'une faible partie de la fenêtre à travers laquelle je pouvais prendre des photos sans risquer que la vitre déforme l'image ou produise des réflexions désastreuses. On m'avait attaché sur le siège avant et je ne pouvais me tourner que faiblement de côté et d'autre.

"Mais mon pire ennui m'est venu du masque à oxygène qui tendait à faire glisser mes lunettes sur le bout du nez et qui m'empêchait de braquer mon appareil photographique à la hauteur normale de vision. Le pilote transmettait aux Hawks mes instructions, telles que "Un peu plus haut, s'il vous plaît" ou "vous volez trop près", mais il nous fallut déployer beaucoup d'acrobatie pour pouvoir prendre toutes les photos que je désirais.

"Le plus étrange, toutefois, est qu'après le vol, je ressentais une fringale de chocolat, une friandise à laquelle je ne touche jamais!"

## La semaine prochaine: entre ciel et terre

Vous aimez le golf, le tennis, la natation? Eux sont des mordus de l'alpinisme. On en compte de plus en plus chez nous. La semaine prochaine, Perspectives vous présentera un reportage illustré en couleurs sur une dangereuse escalade qu'ont fait deux jeunes alpinistes dans les Laurentides. L'un des deux, Roger Delorme, vous fera part de ses impressions sur ce sport qu'il préfère à tout autre.

## la Rédaction



# LES DENTIERS

ne se nettoient pas  
comme des dents



**Il faut l'admettre!** Si naturel que paraisse un dentier, on ne peut pas le nettoyer comme de vraies dents. D'abord, il n'est pas fait de la même substance; puis, vous avez peut-être remarqué que des taches disgracieuses peuvent apparaître sur la monture et sur les dents elles-mêmes.

La façon de bien nettoyer un dentier, c'est d'employer Steradent tous les jours. Il a été fabriqué spécialement pour faire ce travail. Grâce à l'action de son oxygène, Steradent nettoie les dentiers facilement et complètement.

Plongez vos dentiers dans Steradent tous les jours. Les taches disparaîtront; les dents et la monture seront propres jusque dans la plus petite crevasse. Steradent est sûr pour tous les genres de dentiers... y compris les "ponts" et les "partiels".

## ACTION. PURIFIANTE DE L'OXYGÈNE



Versez le contenu d'un bouchon de Steradent dans un verre d'eau très chaude. Vous verrez des milliers de petites bulles monter à la surface et donner à l'eau une apparence laiteuse.



Ces petites bulles d'oxygène pur pénètrent dans toutes les crevasses et aident à déloger les particules d'aliments et les bactéries qui produisent des odeurs... elles nettoient les dentiers de la bonne façon.



## STERADENT

Reg'd.

Maintenant disponible en comprimés pratiques de même que sous forme de poudre.



RECKITT & COLMAN (CANADA) LIMITED



**HEINZ**  
**SPAGHETTI**  
 TOMATO SAUCE  
 AND CHEESE

***Pour  
 nourrir  
 la tribu***

Voilà de quoi satisfaire la faim de toute la tribu. Tous vos jeunes braves feront la paix autour de la table lorsque vous servez le délicieux spaghetti Heinz. Faites-en beaucoup car ils en mangent à perdre haleine. Servez le spaghetti Heinz à tous vos petits Indiens.

# Guy Fournier

## Une grosse légume



**J**E NE VOUS ai jamais parlé de Rosette et Olivier? J'aurais dû. Les gens "bien" sont rares et leur cercle d'amis est si restreint qu'on comprendra le plaisir que j'ai d'en être.

Olivier, c'est un La Rose en deux mots, deux majuscules et elle, une de Grand'Maison en trois mots, deux majuscules, une apostrophe. M'étendre sur la qualité de cette dame serait superflu. Qu'il me suffise de mentionner que son père est dans l'industrie "lourde", sa mère dans les bonnes oeuvres "sociales", son oncle dans la marine "non-marchande" et son mari, dans les patates "Canada first grade"...

Olivier de Grand'Maison-La Rose (car les majuscules et l'apostrophe de sa femme n'allaient pas se perdre bêtement le matin de leur mariage) fait le commerce de la patate. "Import-export", comme on dit en France! Il importe les pommes de terre du Nouveau-Brunswick à Montréal et les exporte ensuite à travers la province. Que vous le vouliez ou non, quand vous êtes dans les patates, vous avez une chance sur deux d'être dans les patates La Rose!

Ce commerce n'a rien de séduisant, mais il garnit bien le porte-monnaie... et la table des de Grand'Maison-La Rose. Noblesse oblige! Chez eux, la pomme de terre a grand honneur.

Dimanche dernier, nous y étions, ma femme et moi, invités à dîner. La carte d'invitation mentionnait 9 heures.

Cinq minutes avant l'heure, essoufflé, tremblant presque, je frappai à la porte de leur maison, une résidence de pierres roses, brunes, grises et jaunes, juchée entre ciel et terre, au bout d'une escalier de 37 marches, coupées de trois paliers.

La porte glissa comme par magie devant la bonne costumée en infirmière, deux caniches, un rose et un blanc, et un Olivier en smoking. Avant même que j'aie pu lui serrer la main, les deux caniches m'assiégèrent, l'un me léchant les chevilles, l'autre mordillant ma cravate. L'arrivée de Rosette me tira d'embarras. L'oeil sévère, elle signifia à la bonne de me délivrer de mes hôtes rose et blanc et nous passâmes au salon, où nous attendaient des fauteuils roses sur un tapis blanc.

Je voulus m'excuser d'avoir eu la distraction de me présenter en tenue de ville, mais après avoir avalé d'un trait un verre de whisky, je fus pris d'une épouvantable quinte de toux. Ayant trempé prudemment les lèvres dans son verre, Olivier expliqua qu'il s'agissait d'un alcool provenant de la distillation des pommes de terre. Alcool importé... de la Côte Nord. Les deux femmes se conten-

tèrent d'un cocktail de fabrication domestique qui, au dire de ma femme, goûtait la bière d'épinette.

A la suite de mon violent apéritif, j'avais en m'attablant un trou grand comme ça dans l'estomac.

Rosette, fière comme un paon, annonça d'abord un potage Parmentier. Dois-je dire de quoi se compose ce potage?

Pour faire suite, des hors-d'oeuvre garnis d'une salade de pommes de terre à la mayonnaise. Puis, oh! surprise! des pommes de terre au gratin, au centre desquelles je découvris un filet mignon, rôti de part en part et musclé comme un boxeur. Au premier assaut, ma fourchette faillit y rester. Avant de passer à la contre-attaque, j'eus une idée géniale. Subrepticement, comme mes hôtes plongeaient leurs rateliers dans des patates chaudes, je laissai choir le filet sous la table. Les deux caniches s'y ruèrent en même temps et le plus heureux des deux fut celui qui le manqua. L'autre vint près d'en crever. Après des convulsions et des efforts de chien, il réussit à avaler la pièce de viande qui lui bloquait l'oesophage.

La tragédie évitée de justesse, je me retrouvai face à une autre salade de pommes de terre, à la vinaigrette cette fois. J'en mangeai avec détermination, pensant qu'au dessert nous serions enfin délivrés de ce légume omniprésent. Des efforts concertés et soutenus de tous les convives nous menèrent au fond du plat en moins d'une demi-heure.

**S**E levant alors avec solennité, Olivier fit un signe d'intelligence à la bonne qui plaça un énorme gâteau au centre de la table. Olivier y planta un couteau, nous toisa d'un regard malin et lança avec une joie évidente: "Mes amis, voilà la spécialité de ma femme. Croyez-le ou non, c'est un gâteau... aux patates!"

Non seulement il me fallut y goûter, mais Rosette me dicta la recette qu'elle tenait (l'auriez-vous deviné?) directement de Jehane Benoit!

Recette en poche, les deux caniches sur le dos, un relent de patate dans la bouche et le même trou dans l'estomac, je quittai les de Grand'Maison-La Rose. Il était encore assez tôt pour manger un barbecue.

Nous filâmes droit au restaurant le plus près et là, enfin en sécurité, je commandai deux demi-poulets.

Dix minutes plus tard, la serveuse revint sans poulet. Prenant son air le plus contrit et s'excusant à souhait, elle nous dit: "Je regrette de vous faire attendre, mais j'ai oublié de demander quelle sorte de pommes de terre vous vouliez!"

# EN VEDETTE

## CETTE SEMAINE

### A VOTRE PHARMACIE



### RECHERCHEZ CET ÉTALAGE



OBTENEZ UN SOULAGEMENT RAPIDE DE LA "FATIGUE NERVEUSE" GRÂCE À la NOURRITURE POUR LES NERFS



Voici comment vous pouvez aider à mettre fin aux journées "tendues", aux nuits agitées et sans sommeil... et à soulager ces sensations d'agitation et d'irritabilité que nous appelons "fatigue nerveuse". La Nourriture Dr. Chase pour les Nerfs commence immédiatement à calmer vos nerfs et à améliorer votre santé en général. Procurez-vous donc la Nourriture Dr. Chase pour les Nerfs afin d'obtenir un soulagement rapide de la "fatigue nerveuse".



POUR LES COUPURES ET BRÛLURES— L'ONGUENT ANTISEPTIQUE

Soyez prêt avec l'onguent parfait pour premiers soins... il procure un soulagement immédiat des maux causés par les hémorroïdes et les boutons.



POUR LES DOULEURS MENSTRUELLES— PARADOL

Contient 4 ingrédients actifs qui commencent à agir instantanément pour vous soulager pendant les jours difficiles.

FAITES UNE PROVISION de ces produits Dr. Chase indispensables dans l'armoire à pharmacie—CETTE SEMAINE



## LA CLÉ DES BONNES SALADES!

L'HUILE DE BLÉ D'INDE DORÉE MAZOLA, la plus pure . . . la plus légère . . . la plus lisse . . . permet des vinaigrettes qui donnent plus de piquant et plus de saveur aux salades. La MAZOLA est la meilleure pour les fritures, les pâtisseries et les salades parce qu'elle est constituée d'huile de blé d'Inde pure non saturée . . . elle est la clé de la bonne cuisine.

**BEST FOODS division of THE CANADA STARCH COMPANY, LIMITED**

*Vinaigrettes  
faciles et rapides*  
à l'huile de blé d'Inde

# MAZOLA



### VINAIGRETTE DE BASE

1 tasse huile à salade MAZOLA  
 ½ tasse vinaigre  
 1 c. à table sucre  
 1½ c. à thé sel  
 ¼ c. à thé paprika  
 ¼ c. à thé moutarde sèche  
 1 gousse d'ail (facultatif)

MESURER chaque ingrédient et verser directement dans une bouteille. FERMER hermétiquement et bien agiter. REFROIDIR pendant plusieurs heures et enlever l'ail. AGITER parfaitement avant de servir sur de la viande, du poisson ou des salades vertes. RENDEMENT: 1½ tasse.

**VINAIGRETTE FROMAGE BLEU:**  
 AJOUTER ¼ tasse de fromage bleu émietté à 1 tasse de Vinaigrette de Base.

**VINAIGRETTE AUX OLIVES:**  
 AJOUTER ¼ tasse d'olives farcies (vertes ou noires) hachées fin à 1 tasse de Vinaigrette de Base.



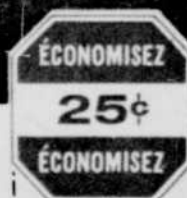
### VINAIGRETTE FAIBLE EN CALORIES

¼ tasse huile à salade MAZOLA  
 ½ tasse jus de tomate  
 2 c. à table vinaigre  
 ¼ c. à thé moutarde sèche  
 1 c. à thé sel  
 1 c. à thé sauce de bifteck  
 1 c. à thé oignon haché (facultatif)

MESURER chaque ingrédient et verser directement dans un petit bol. BATTRE au batteur rotatif jusqu'à ce que le mélange soit homogène. REFROIDIR avant de servir. RENDEMENT: 1 tasse.

**VINAIGRETTE AUX FRUITS:** REMPLACER le jus de tomate par ½ tasse de jus de cerises et ne pas mettre d'oignon.

*Recettes gratuites . . . maintenant chez votre épicière, ou écrivez à:*  
 Jane Ashley, Case postale 129,  
 Montréal, P.Q.



Postez à:  
**Offre MAZOLA,**  
 Case postale 6338, Montréal, P.Q.

J'inclus l'étiquette d'une bouteille de 32 oz d'huile de blé d'Inde MAZOLA 100% pure. Veuillez s.v.p. envoyer les 25¢ à:

NOM .....  
 (lettres moulées)

ADRESSE .....

VILLE ou RR ..... ZONE ..... PROV.....

*L'offre se termine le 30 sept. 1962. Une par famille seulement.*