

perspectives

6 avril 1974 Vol. 16, No 14

LE QUOTIDIEN

DU SAGUENAY-LAC ST-JEAN



L'île d'Anticosti
à la belle époque
page 14

ceux qui disent oui à l'enfant et qui ne peuvent en avoir page 2

ceux qui disent oui à l'enfant

et qui ne peuvent en avoir

POUR RÉPONDRE À LEUR DÉSIR DE PROCRÉER, IL EXISTE DES CLINQUES DE FÉCONDITÉ OÙ VONT CONSULTER NON PLUS LA FEMME SEULE MAIS LE MARI ET LA FEMME

par Nicole Charest

Depuis que le plaisir sexuel n'est plus lié à la procréation, les couples optent pour leur épanouissement personnel et songent peu à s'assurer une descendance. Les hommes ne confondent plus puissance sexuelle et fécondité. Les femmes elles-mêmes, refusant de se soumettre à ce qui pourrait être leur destin biologique, revendiquent le droit à disposer de leur corps et fustigent volontiers ceux qui prétendent "qu'une femme ne s'est pas épanouie tant qu'elle n'a pas eu d'enfants". Elles portent un dur coup au mythe de la mère lorsqu'elles reconnaissent que "des hommes sont plus maternels que bien des femmes", ou que "porter un enfant dans son sein n'est pas la fin du monde".

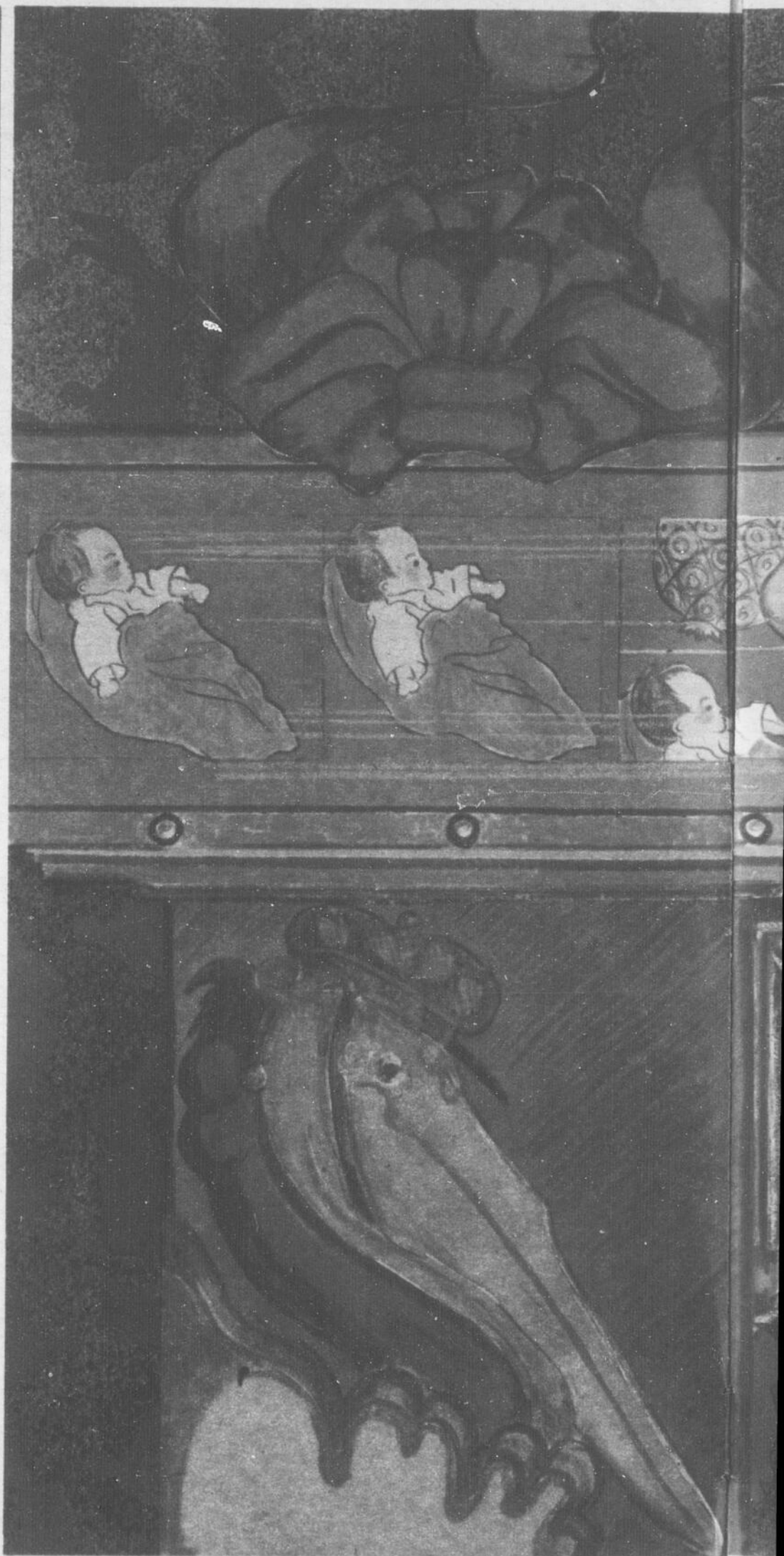
L'amour conjugal ne se réalisant plus à travers les enfants, plus question d'en avoir "pour ensoleiller ses vieux jours" ou s'attacher un conjoint volage. De toute façon, de plus en plus de jeunes couples, préférant une certaine forme de fécondité sociale à l'habituelle fécondité familiale, n'ont pas l'intention d'avoir des enfants. Ils évoquent à ce propos les problèmes écologiques et philosophiques d'une humanité qui risque de devenir catastrophiquement trop nombreuse. (Ce n'est pas, il s'en faut, le cas du Québec français où la chute de natalité, l'une des plus accentuées du globe, pourrait nous placer à court terme dans une situation précaire.)

C'est dire que les couples qui ne peuvent avoir d'enfant et le regrettent font l'effet de phénomène d'un autre âge, égarés on ne sait comment au siècle de la pilule et de la stérilisation volontaire. On estime à quatre millions le nombre d'hommes et de femmes qui se font stériliser à travers le monde chaque année.

Or, et c'est cela qui semble paradoxal, des médecins aujourd'hui se penchent avec compassion sur le sort des couples stériles. Il y a vingt ans à peine, on n'aurait pas pu réunir dans toute l'Amérique du Nord cinq praticiens intéressés au problème de la stérilité; aujourd'hui, on considère qu'ils sont au moins 5 000. Au Québec, les cliniques de fécondité instaurées dans les principaux hôpitaux universitaires ne suffisent pas à la demande. Les docteurs Raoul Groulx et Guy Faucher, de l'hôpital Maisonneuve-Rosemont, à Montréal, estiment quant à eux avoir répondu à près de 1 800 demandes l'an dernier. Mieux, ils songent à organiser une banque de sperme, comme l'a fait le Centre hospitalier de l'université Laval, à Québec, afin de répondre aux couples qui souhaitent faire appel à l'insémination artificielle. On a longtemps pensé que c'était réservé aux animaux. Maintenant, pour 7 p.c. de couples stériles, c'est le seul moyen d'avoir un enfant.

Les spécialistes en fécondité sont d'ailleurs tout à fait conscients de l'injustice que sous-tend cette déclaration: "Cessez, Madame, de vous en faire: les enfants que vous n'avez pas, une autre les aura à votre place." Paraphrasant à rebours un certain thème de campagne d'information imaginé déjà par les publicitaires de la Fédération canadienne pour la planification des naissances, ils croiraient plutôt qu'il est tout aussi sain et naturel de vouloir des enfants que de n'en pas vouloir.

"C'est pourquoi, commente à sa façon lapidaire le Dr Groulx, un médecin est aussi bien tenu d'aider une consultante qui veut des enfants qu'une autre qui n'en veut pas ou n'en veut plus. Chez nous, on avorté des femmes et on en accouche d'autres, on ligature





CLINIQUES DE FÉCONDITÉ

des trompes et on traite les stérilités."

A la clinique de fécondité de Maisonneuve, Claire et Jean M attendent leur tour de consultation. Lui est mal à l'aise, anxieux, presque humilié. Elle a les mains sagement posées sur les genoux mais le regard tendu, fermé de qui est habité par une sorte de désespoir. Alors que dans les antichambres de maternité on se parle, se sourit, s'interroge, ici, personne n'adresse la parole à son voisin de chaise. "Pourquoi faire? demande Claire. Nous savons tous pourquoi nous sommes là, et il n'y a pas de quoi pavoiser."

"Nous, cela fait huit ans que nous voulons un enfant; en nous mariant, nous rêvions déjà de deux, trois enfants peut-être, pas trop, juste de quoi vivre bien. Ma soeur fut enceinte, puis ma belle-soeur, enfin ma meilleure amie. Mais pas moi. Alors je commençai à avoir peur. Peu à peu, nos parents adoptèrent une discrétion apitoyée et cessèrent de demander en riant: "Alors, toujours rien en vue?" Des femmes qui se disaient mes amies et qui, elles, avaient des enfants, me faisaient remarquer que la mode n'était de toute façon pas à la famille. Bien sûr, nous nous disions aussi que des tas de couples vivent sans enfant. N'empêche que le sens que nous voulions donner au nôtre s'effondrait. Nous étions malheureux et désorientés; moi surtout. J'avais l'impression d'être une réprouvée. Alors, j'ai fait la tournée des médecins, les uns après les autres. Impatients, indifférents. Pour eux, j'étais un cas sans intérêt. "Rentrez chez vous et essayez à nouveau", disaient-ils. Mais l'autre année, quand, dans le métro, levant les yeux, j'aperçus cette affiche bleue: "Ce n'est pas tout le monde qui veut avoir des enfants", je me sentis devenir folle. Alors, voilà, la clinique, c'est notre dernier espoir."

L'histoire de Claire et Jean M n'a rien d'exceptionnel. Les évaluations les plus modérées indiquent qu'aux Etats-Unis seulement trois millions et demi de couples sont stériles, et deux millions et demi ont des difficultés à concevoir ou à mener une grossesse à son terme naturel. La fréquence générale de la stérilité est estimée à 10 ou 12 p.c. des couples en âge de procréer. Elle augmente avec les années, la courbe de fécondité féminine atteignant son apogée vers 25 ans puis décroissant très vite.

"Une femme porte dès sa naissance son bagage d'ovules, précise le Dr Raoul Groulx. Au fil des années, les ovules non utilisés, ayant vieillis, se révèlent souvent inaptes à produire un être humain; ils sont en tout cas susceptibles de fournir un taux important de malformations foetales. Un couple qui désire des enfants a donc intérêt à consulter sans attendre; généralement après deux ans de vains espoirs. Plus

les époux sont jeunes, plus les traitements offrent de chances de succès. Les recherches sur la stérilité ont d'ailleurs fait de tels progrès qu'une femme stérile a moitié plus de chances qu'il y a seulement dix ans d'accéder à la maternité." Le Dr Guy Faucher s'émerveille quant à lui de "ces femmes stériles depuis quinze ans qui deviennent enceintes dans les six mois qui suivent leur première consultation".

Quelles sont les chances de Claire et Jean M d'accéder à l'état de parents? Ils l'apprendront au cours d'une investigation qui a la minutie d'une enquête policière. Car si, hier, on se contentait de compter sur les vertus bénéfiques de la racine de mandragore, maintenant, pour déceler les causes d'une stérilité, les spécialistes en fécondité font appel à un questionnaire détaillé et soumettent leurs patients à une série de tests, usant à chaque fois de méthodes de diagnostic, de techniques médicales et chirurgicales de plus en plus précises. Ils entrevoient déjà à ce problème des solutions dont certaines: l'insémination artificielle, la greffe de trompes ou même d'ovaires, sont proprement prodigieuses et font espérer pour l'avenir des bouleversements sans précédent.

Bien que le besoin de contraception nous l'ait fait penser, la fécondation n'a jamais été une aventure toute simple. Lorsque, chaque mois, l'ovule, cette minuscule planète ronde, se détache de l'ovaire pour cheminer vers la vie qui la fécondera, et que, de leur côté, ayant pris le départ, les spermatozoïdes s'engagent par myriades dans le vagin, rien n'est accompli. Ce sont ces embûches qui jalonnent le voyage vers la vie que tour à tour ou ensemble, au cours d'un long entretien, les docteurs Faucher et Groulx m'expliqueront, comme ils l'ont expliqué déjà à Claire et Jean M:



Situées de chaque côté de l'utérus, les trompes sont deux petits tuyaux souples d'à peu près quatre pouces de long, dont l'extrémité dentelée s'épanouit au niveau des ovaires. Comme ces plantes tropicales qui se referment sur les insectes qui les frôlent, l'une d'elles recueille l'ovule libéré chaque mois et l'amène, comme sur un "tapis roulant", vers la cellule mâle qui le fécondera.

Or, que le lubrifiant sécrété par l'organisme féminin soit produit en trop faible quantité ou sa composition chi-

mique modifiée, et le spermatozoïde ne glisse pas. Il peut y avoir incompatibilité d'humeur entre germe et sécrétion, le degré d'acidité de l'un ne convenant pas à l'autre. Certaines femmes souffrent d'une immunité à l'égard du sperme de leur conjoint. C'est-à-dire que leur organisme se comporte en présence des cellules mâles reproductrices comme s'il s'agissait d'hôtes indésirables dont il faut se défendre à tout prix, et fabrique des anticorps. Le même phénomène se reproduit chez certains hommes mais contre leurs propres cellules reproductrices. Cette stérilité assez étrange pour laquelle la science n'a pas encore trouvé d'explication satisfaisante, se retrouve six fois sur cent chez la femme et douze fois sur cent chez l'homme qui ne peuvent avoir d'enfant.

Mais des obstacles de nature mécanique peuvent plus prosaïquement jalonner la route. Un col trop étroit, ou coudé, s'oppose au cheminement du germe. Un utérus basculé gêne sa progression. La trompe est abîmée, bouchée, et le voilà arrêté à quelques pas du but. Une infection bénigne, une inflammation ancienne des ovaires, une appendicite compliquée d'une péritonite ont pu en provoquer l'obstruction. On prétend que la trompe, cette grande tulipe dans la tige de laquelle s'opère la fusion des cellules, est responsable de 40 p.c. des stérilités féminines.

La trompe en bon état, les germes mâle et femelle peuvent avoir du mal à se rencontrer. Chacun accomplit bien son trajet mais n'arrive pas au bon moment. Et l'ovule disponible pendant 24 heures chaque mois meurt si pendant de temps il n'a pas été fécondé. Pour peu donc qu'il soit "pondu" selon un cycle irrégulier, les relations d'un couple restent sans résultat. Des spermatozoïdes arrivés trop tôt (ils vivent deux à trois jours) n'ont pas plus d'effet que des spermatozoïdes arrivés en retard. Des relations espacées, aux dix jours par exemple, doivent compter avec des spermatozoïdes à motilité diminuée, ceux-ci ne se bonifiant pas avec l'âge.

Normalement, chaque mois, un ovule se détache de l'ovaire comme un fruit mûr et est immédiatement happé par la trompe où il attend le spermatozoïde. Or, chez certaines femmes, l'ovulation ne se produit pas; 5 p.c. de l'ensemble des cas. Un excès ou une insuffisance des sécrétions a causé la "panne", le système hormonal étant comparable à un réseau téléphonique, avec ses centraux qui commandent différents secteurs par l'intermédiaire d'innombrables circuits. Mais il arrive que le spermatozoïde lui-même manque au rendez-vous. Les testicules, glandes masculines, n'en fabriquent pas, ou en trop faible quantité. Peu vigoureux, ils sont incapables de survivre à la péril-

leuse odyssée qui les attend.

Tous ces obstacles à la procréation proviennent de la femme (1 fois sur 2), de l'homme (3.5 fois sur 10) ou du couple formé par eux (1 fois sur 5). Certains couples qui n'ont pas d'enfant ensemble en auraient chacun de son côté avec un autre partenaire. Aussi, est-ce ensemble qu'ils doivent consulter. En général, les diverses cliniques de fécondité du Québec, à l'égal de Maisonneuve, refusent de traiter une femme qui ne serait pas accompagnée de son mari; mais on peut consulter sans être marié.

Considérons le cas de Claire M. Elle a eu du mal à convaincre son mari. Admettre qu'il puisse être en cause, n'est-ce pas accepter du même coup qu'on doute de sa virilité? Or il n'y a pas de rapport de cause à effet entre la virilité et la fécondité. Un supermâle peut aussi bien n'avoir jamais d'enfant qu'un époux peu ardent engendrer une nombreuse descendance.

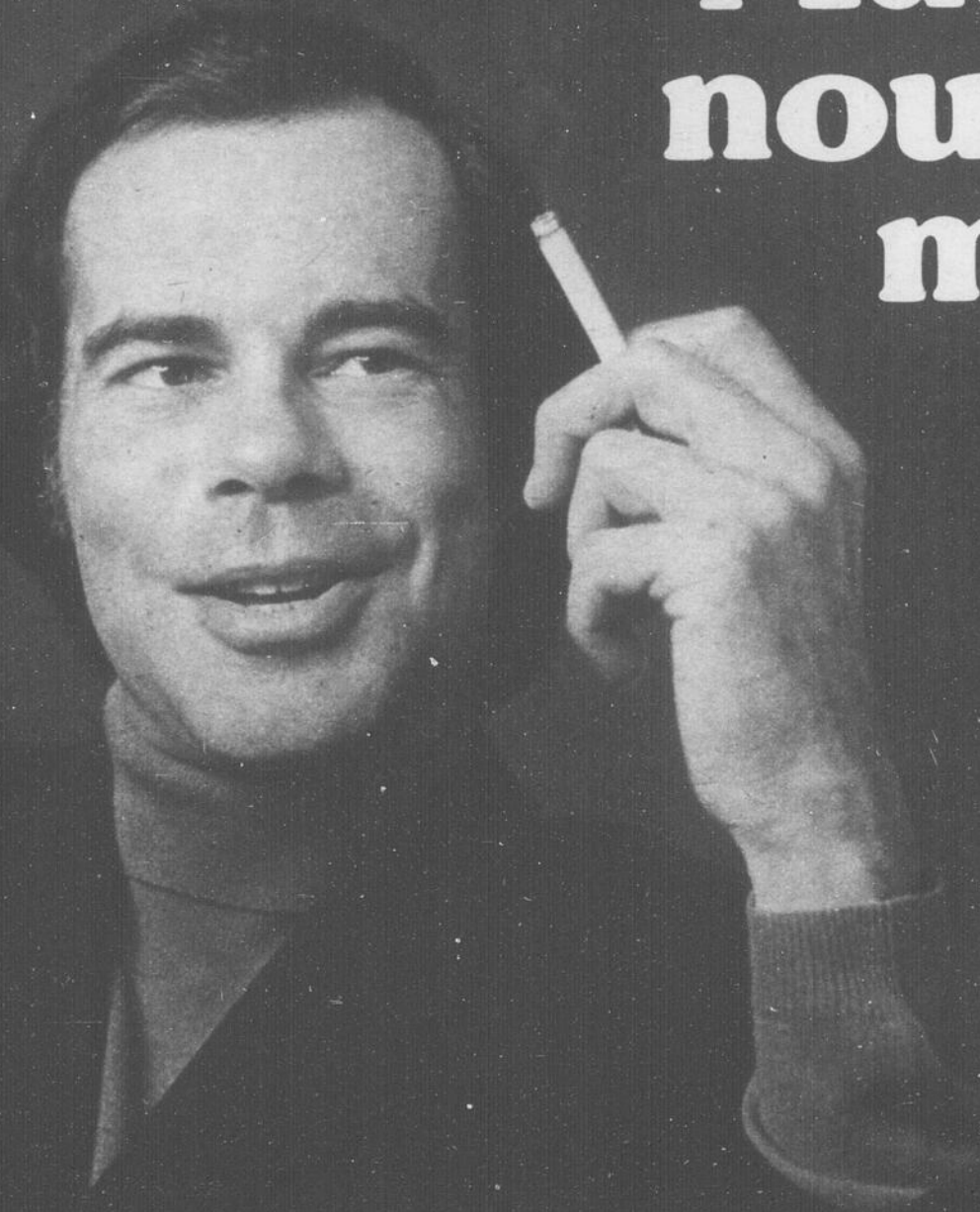
En Occident, où règne depuis vingt siècles la tradition judéo-chrétienne, seule la finalité procréatrice compensait la culpabilité liée au péché originel. Qu'aujourd'hui l'acte sexuel, dissocié de sa fonction de reproduction, se réduise à sa seule composante de plaisir, et voilà l'inconscient, structuré sur un schéma de culpabilité, qui sécrète des résistances subversives. C'est encore plus grave pour l'homme qui, se trouvant obligé de reconsidérer son attitude à l'égard de la femme, voit du même coup remis en question, outre son rôle de chef, sa virilité, ou du moins le sens qu'il lui donnait. Cela explique pourquoi, il n'y a pas si longtemps, des médecins, réagissant davantage en fonction de leur état émotionnel et de leur idéologie personnelle qu'en fonction de vérités scientifiques, n'envisageaient même pas de considérer possible la stérilité du mâle.

Or il se trouve que ces dernières années des analyses du liquide séminal ont démontré que sur les trois millions de couples américains jugés stériles, la responsabilité dans 35 p.c. des cas était attribuable au mari. Plus encore, on déterminait que 7 à 8 p.c. étaient incurables puisqu'il s'agissait d'azoospermie (absence de spermatozoïdes).

Le saviez-vous, la tuberculose, le diabète, l'obésité attaquent la fonction reproductrice. Des maladies aussi anodines que la varicelle, la mononucléose, les oreillons peuvent dans certains cas amener une atrophie ou une baisse de la spermatogénèse. Pour le Dr Faucher, "la lenteur de ces récupérations après certaines maladies ou infections se justifie par le temps que met la nature — plus de trois mois — à fabriquer et expulser un seul spermatozoïde. Cela explique aussi la stérilité d'hommes très virils, qui ne laissent pas le temps aux spermatozoïdes d'atteindre leur maturité ou de se former

Suite page 7

Appelez-moi... *la* Matinée nouvelle mode.



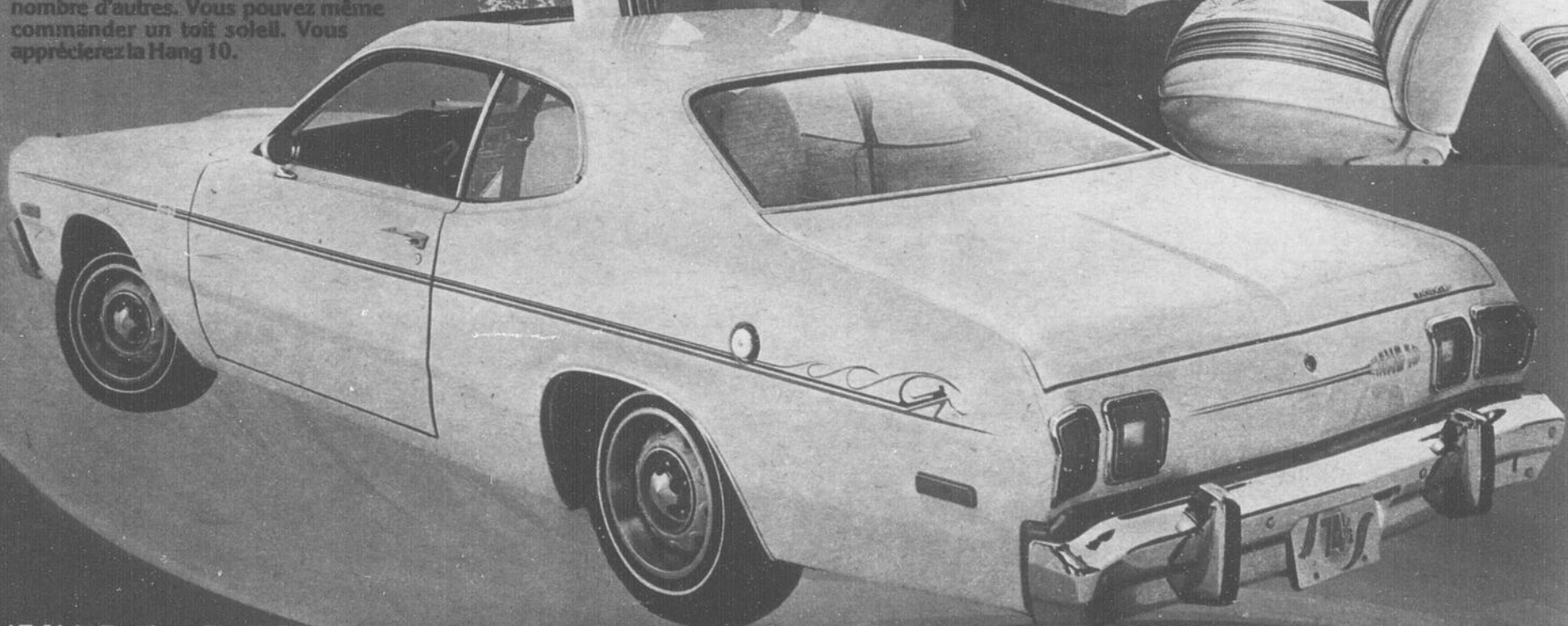
**La saveur de la
Matinée nouvelle mode
est vraiment à mon goût.**

La "NOUVELLE VAGUE" DODGE

Dodge vous présente ses modèles "nouvelle vague" à équipement et garnitures spéciaux qui vous donnent plus de plaisir et de fierté à conduire. Voici certains des modèles Dodge les plus populaires munis de nouvelles caractéristiques de sport, de luxe et de confort. Assurez-vous de les voir bientôt chez le concessionnaire Dodge.

Dodge Dart Hang 10

La "nouvelle vague" Dodge comprend d'abord la Dart Hang 10 en versions de coupés soit Dart Sport ou Dart Sport 360. On y trouve de tout: peinture blanc voilier rehaussée de rayures colorées, sièges-tonneaux blancs à rayures rouges, blanc et bleu, moquette à longs poils orange, banquette AR repliable ainsi que nombre d'autres. Vous pouvez même commander un toit soleil. Vous apprécierez la Hang 10.



'74 1/2 Dodge Dart SE

Une petite voiture peut être une voiture luxueuse. La nouvelle Dart Special Edition en est un bon exemple. Vous avez le choix de deux types de carrosseries, le sedan à quatre portes et le hardtop à deux portes. À l'intérieur, on trouve des sièges-tonneaux en velours écrasé comme dans les voitures les plus luxueuses. Les poignées de secours spéciales et les appuis-bras sont de base. La moquette est en peluche rasée. La Dart Special Edition, c'est quelque chose de vraiment spécial.



Dodge Charger en offre spéciale printanière

L'offre spéciale printanière Charger vous permet de jouir du printemps toute l'année. Vous y trouverez des garnitures de goût et des sièges recouverts de vinyle et de tissu "Voyager", une riche moquette beige à poils longs. Les coloris spéciaux, les rayures et les moulures donnent à l'extérieur un aspect particulier. On en trouve trois modèles: coupé, hardtop Charger et Charger SE. On peut se procurer en option un toit spécial avec fenêtres latérales rectangulaires dans le hardtop Charger.



Le génie mécanique minutieux...
c'est toute une différence.



CHRYSLER
CANADA LTÉE

CLINIQUES DE FÉCONDITÉ

en assez grand nombre."

Au rebours de la femme, la stérilité masculine se détecte en quelques minutes par examen du sperme au microscope. L'urologue qui s'occupa de Jean M ne lui ayant découvert aucune anomalie, le gynécologue soumit Claire à une série d'exams longs et douloureux. Cela dura deux ans, mais l'autre jour, Claire apprit qu'elle était enceinte.

Pour Pierrette et Marcel T, les choses se passèrent différemment dès le départ. Ils étaient arrivés à la clinique frustrés d'avoir longtemps utilisé la pilule. Et maintenant qu'ils voulaient un enfant, ça ne marchait pas. "Ah! docteur, si on avait su!" se lamentait Pierrette qui, masochiste, ajoutait: "Nous voilà bien punis pour avoir voulu empêcher la famille!" Marcel pour qui, depuis sainte Anne, seules les femmes sont stériles, s'inquiétait: "C'est peut-être d'avoir pris la pilule plus de cinq ans qui l'a rendue inféconde?"

Curieux retour des choses, c'est à un autre procédé anticonceptionnel: la méthode des températures — oui, la même que pour les femmes qui ne veulent pas d'enfant! — qu'on a recours lors d'un traitement de stérilité. "Ça vous désamorce une relation!" bougonnent à l'occasion les patientes qui pendant tout le temps que dure leur traitement (de 3 mois à 5 ans), inscrivent sur une feuille spéciale la courbe de leur température basale, la forme de cette courbe permettant, outre de diagnostiquer le cycle menstruel et les jours fécondables, de déterminer les moments où peuvent se réaliser certains traitements.

"Il est extraordinaire, observe le Dr Faucher, qu'étudiant les moyens d'éviter les grossesses non désirées on ait en même temps eu quelques aperçus très importants sur les causes fondamentales de la stérilité et son traitement. Certaines de ces solutions peuvent choquer, inquiéter, révolter même, il convient de les connaître, ne serait-ce que pour réfléchir aux perspectives qu'elles ouvrent et aux changements qu'elles

greffes et insémination artificielle

peuvent apporter."

Ainsi les travaux du Dr Edwards sur les étapes de la fécondation — il a réussi à reconstituer l'évolution qui conduit de l'ovocyte à l'oeuf fécondé — ont permis d'imaginer, à partir de ce premier prélèvement d'ovocytes sur les ovaires féminins, une fécondation en éprouvette réussie avec la semence du mari, puis la réinstallation dans l'utérus maternel de l'oeuf artificiellement

fécondé. Une femme privée de ses ovaires à la suite d'une intervention chirurgicale pourrait donc avoir un enfant grâce à un ovocyte prélevé sur une autre femme, parente ou non, et fécondé par la semence du mari...

Mais nous vivons aujourd'hui en pleine science-fiction. La revue française *Parents* rapportait dans son numéro d'août 1973 qu'une greffe d'ovaires — comme existent déjà des greffes du cœur ou du rein — avait été tentée et réussie par le Dr Raul Blanco, gynécologue de Buenos Aires, en Argentine. Les deux ovaires sclérosés d'une jeune femme de 36 ans, mariée depuis dix ans, lui sont retirés et, à droite, là où la trompe est intacte, un nouvel ovaire emprunté à une "donneuse" est greffé. L'ovaire se révèle actif: la patiente a des règles et un ovule est émis chaque mois. Enfin, lit-on dans *Parents*, "après une première grossesse interrompue par un refroidissement accompagné de forte fièvre, ce qui permit à l'équipe du Dr Blanco de vérifier que le fœtus s'était jusque-là développé normalement, une autre grossesse lui succède." Et naît pour la première fois dans l'histoire de l'humanité un enfant issu du ventre d'une femme qui n'est pas sa mère! On imagine sans peine la série des problèmes que pose cette naissance exceptionnelle. Une greffe d'ovaires changeant le capital génétique, qui est la mère? Est-ce avec la donneuse que le mari a conçu son enfant?

Ces problèmes infiniment complexes que la révolution biologique nous prépare, l'insémination artificielle les soulève dès maintenant. Si, au Québec, il n'a été prévu aucune législation particulière, dans certains Etats américains, des procès sont en cours qui se fondent sur des points de droit. Ainsi, on rapporte qu'un tribunal de l'Oklahoma, ayant à statuer sur un divorce, accorda à la mère la garde d'un enfant conçu par insémination, mais refusa au mari le droit de visite, attendu qu'il n'en était pas le père biologique. Qu'il fût le seul père que l'enfant ait jamais connu ne compte apparemment pas pour grand-chose...

Mais revenons à Pierrette et Marcel T. Dans ce couple, c'est Marcel qui est stérile. Pierrette, si elle en avait l'occasion, pourrait parfaitement porter un enfant à son terme. Près de céder à l'angoisse, ils vont donc envisager l'adoption. Cependant, Pierrette a peur de n'être pas capable de surmonter, sur le plan psychologique, les incertitudes qu'elle cause. Et puis, elle est habitée d'un désir puissant: celui de porter un enfant dans son ventre, et Marcel va le comprendre. Les médecins conseillent donc à ce couple l'insémination hétérologue, c'est-à-dire par donneur étranger. Ne donne-t-on pas son sperme aujourd'hui comme il y a une trentaine d'années on donnait son sang?

Cette technique de fécondation consiste en une injection de sperme dans le fond du vagin, au niveau du col de l'utérus, à un moment évidemment déterminant. Pratiquée couramment aux Etats-Unis où l'on estime à environ 10 000 le nombre de bébés naissant chaque année sans rapports sexuels, l'insémination est utilisée dans de rares hôpitaux montréalais à partir de sperme frais, et à Québec où le Dr Jacques Rioux a fondé il y a trente mois la première banque de sperme québécoise, par éjaculat précédemment congelé.

Mais la banque de Laval, ce n'est pas un "sperme-shop" où l'on va quêrir selon ses préférences un tube de plastique contenant du sperme d'homme roux ou d'yeux noirs. C'est plus prosaïquement, dans un coin de laboratoire, une sorte de bidon de lait dans lequel se trouvent conservées une série d'ampoules scellées plongées dans un bain d'azote liquide à -196°C, et renfermant la promesse de nombreux enfants. Le Dr Rioux, il faut le dire, n'a rien du savant démoniaque. La quarantaine chaleureuse, l'humour vif, il dirige la consultation de fécondité. M. Jean-Paul Valet, 30 ans, docteur en sciences, imperturbable, dirige la banque.

donneurs bénévoles et anonymes

Les donneurs, tous bénévoles, sont choisis parmi les résidents, les internes, les employés de l'hôpital. "Je me promène dans les couloirs, raconte le Dr Rioux. Tiens, celui-là ressemble au mari de ma patiente." Mais l'insémination n'est pas pour autant conclue. Les donneurs sont sélectionnés par un examen de santé rigoureux, leurs antécédents familiaux passés au crible. On n'acceptera pas le fils d'une mère diabétique. D'ailleurs, si la moindre anomalie est décelée dans le cariotype (sorte de carte d'identité scientifique établie des caractères héréditaires d'un individu), le donneur possible est automatiquement refusé. Enfin, tout sperme n'est pas congelable; il faut au minimum 25 millions de spermatozoïdes au cm³ pour faire un enfant. Un donneur doit donc produire une quantité de spermatozoïdes supérieure à la normale, d'autant plus que le liquide séminal s'altère au cours de diverses manipulations en vue de le congeler puis le décongeler. "C'est là une des filouteries des banques de sperme organisées à l'échelle industrielle de laisser croire qu'on peut, avant une vasectomie, stocker sa semence à volonté", commente le Dr Rioux.

On a parlé à propos d'insémination "d'adultère de laboratoire"; mais dans la mesure où le geste a été demandé par l'homme et la femme mariés ensemble, qu'ils ont d'un commun accord choisi cette méthode afin d'avoir un enfant, est-ce encore juste? Devenir amoureux de son donneur anonyme, n'est-ce pas de l'invention pour magazines à quatre sous? Néanmoins, donneur et receveur vont s'ignorer. C'est la banque qui établit entre eux une infranchissable cloison. Quand le gynécologue qui doit pratiquer l'insémination reçoit la dose de semence nécessaire, celle-ci est contenue dans une paillette de quelques centimètres de long, elle n'est pas identifiable par lui, et ne contient qu'un numéro que la banque seule possède le moyen de décoder, et la banque dans le cas qui nous occupe c'est M. Valet, qui pour sa part va tout ignorer des qualités de la receveuse. Outre cette imperméabilité du dépôt et du retrait, le secret de l'insémination reste entre le gynécologue et le couple consultant. Une fois la patiente enceinte, elle est retournée à son médecin-traitant; et celui-ci ignorera tout du "miracle" qui a procédé à son état.

Est-ce "une opération illicite"? L'insémination a suscité beaucoup d'objections juridiques, morales et religieuses. Elles font l'objet de débats dans les pays où les banques de sperme fonctionnent sur une vaste échelle (Etats-Unis, pays scandinaves, Allemagne, Suisse). Aucun cas n'est encore venu troubler la jurisprudence canadienne et si l'Eglise catholique réprouve cette technique de fécondation, le clergé québécois ne s'en est pas jusqu'à présent préoccupé outre mesure.

Peut-être parce que, comme le dit le Dr Rioux à Québec, comme le pensent les docteurs Faucher et Groulx à Montréal, "quand l'ordre des choses faillit à sa tâche la plus normale, on peut penser que l'insémination constitue le moyen rêvé d'assurer à un couple stérile une harmonie que l'absence d'enfant risquerait de perturber."

En un temps où la fécondité n'est plus à la mode, il est heureux que le sort des couples qui ne peuvent avoir d'enfant et le regretten préoccupe quelques médecins courageux. C'est à partir des progrès qu'ils ont effectués dans la prévention et le traitement de la stérilité qu'un peu plus de couples connaissent aujourd'hui la joie d'être parents.

Et d'ailleurs, entre l'action des femmes qui se battent pour obtenir la légalisation de l'avortement et la situation des couples stériles vivant leur drame en circuit fermé, allant de médecin en médecin, d'espoir en désespoir, jusqu'à la clinique de fécondité où l'espoir leur est redonné, il y a un point commun: c'est le droit pour chacun à disposer de son corps tel qu'il l'entend.

par Michel Beaulieu

"Je suis chanceuse d'une certaine façon, affirme d'emblée Frédérique Collin. J'ai fait plusieurs choses et je ne suis pas connue, je n'ai pas d'étiquette."

Pourtant, Frédérique Collin n'est pas née de la dernière pluie; les amateurs de théâtre le savent et connaissent ses capacités de comédienne.

Des premiers spectacles d'André Brassard à *Il était une fois dans l'est*, en passant par *Françoise Durocher, waitress, le Temps d'une chasse*, de Francis Mankiewicz et une *Question de vie*, d'André Théberge, jusqu'à son rôle dans *Andromaque*, de Racine, qui prendra l'affiche du Théâtre de Quat'Sous au début de mai, Frédérique Collin a participé de façon constante au théâtre et au cinéma d'ici.

"J'ai toujours fait des spectacles, dit-elle; même à la petite école, la seule chose qui m'intéressait c'était d'en monter. J'ai toujours touché de plus ou moins près au théâtre à cause de mon frère Pierre qui est comédien et de ses amis. J'ai même fait de la chanson avec un groupe qui s'appelait les Amis de la chanson. On a participé à toutes sortes de concours. Finalement, j'ai tout laissé pour suivre des cours d'interprétation et d'art dramatique pendant quelques mois avec Jacques Zouvi.

"J'ai commencé, poursuit Frédérique Collin, il y a huit ans, avec André Brassard qui en était lui aussi à ses débuts; j'ai participé à plusieurs spectacles de poésie; j'ai joué dans des pièces sous sa direction, puis aux Saltimbanques, au Centre du Théâtre d'Aujourd'hui et ainsi de suite, ça s'est enchaîné jusqu'au Quat'Sous." Au théâtre de Quat'Sous, Frédérique Collin retrouve dans *L'Effet des rayons gamma sur les vieux garçons*, de Paul Zindel, sa partenaire des *Bonnes*, de Jean Genêt, Rita Lafontaine. "Il y a, dit-elle, des années entre les deux pièces, mais ce qui est amusant, c'est que je jouais le personnage effacé dans les *Rayons gamma* tandis que je jouais le personnage extraverti dans les *Bonnes*. Pour Rita Lafontaine, c'était le contraire."

Au cours des dernières années, on a pu voir Frédérique Collin tant dans la reprise des *Belles-Soeurs*, en 1971, que dans la reprise de *Demain matin*, Montréal m'attend, en 1972, deux spectacles de Michel Tremblay.

"Michel Tremblay, pour moi, dit-elle, c'est un auteur qui nous représente, c'est nous autres. Je ne parle pas seulement du milieu qui est dépeint; ça va beaucoup plus loin, c'est le Québec tout entier. Quand j'ai vu *A toi, pour toujours*, ta Marie-Lou, je sentais que ça correspondait à un problème social et politique urgent; en même temps je me sentais dépassée. Le théâtre est un acte social et politique, mais il n'est pas nécessaire de jeter les problèmes à la face du monde, on peut toucher le monde de bien des façons, mais il reste de toute évidence que le théâtre est, de quelque manière qu'on le prenne, un acte social et politique.

"Pourtant, poursuit Frédérique Collin, je ne voudrais pas faire du théâtre seulement pour aller chercher du monde, seulement

frédérique collin,
comédienne
**TOUCHER LES GENS
VOILÀ
CE
QUI
IMPORTE**



pour tenter de convaincre le monde de quelque chose. Dans tout ça, j'ai eu des périodes de flottement. Je me demandais si j'avais raison de croire ce que je crois. De toute façon, ce qui compte, c'est de continuer de faire des choses qui soient près de nous autres et du milieu dans lequel on vit."

Frédérique Collin, depuis huit ans, a joué devant des salles de 30 spectateurs, mais aussi devant des salles de 1 000 personnes. "J'éprouve plus de satisfaction, dit-elle, à jouer devant 30 personnes que devant 1 000. Il faut toucher les gens. L'important, c'est l'émotion qui passe. Tu peux toucher trente personnes dans une grande salle, mais l'émotion risque de se perdre parmi ceux qui ne sont pas touchés. Les classiques, par exemple, ça ne me touche pas. On peut les voir pour une raison bien précise, mais pour du monde ordinaire comme moi, ça n'apporte rien émotionnellement."

"Aborder *Andromaque* constitue un défi pour moi. Les personnages sont très beaux, passionnants, mais ils parlent un langage qui ne fait partie ni de moi ni de ma culture. Je veux voir si je peux arriver à donner ce texte-là avec autant de sincérité que dans le théâtre québécois."

Le cinéma québécois, qui sort de ses limbes, fait que les comédiens jouissent d'une grande considération populaire. "Pourtant, dit Frédérique Collin, pour moi, ce n'est pas extraordinaire, c'est simplement mon métier." Outre les quatre films déjà mentionnés, elle a joué dans *La Conquête*, de Jacques Gagné; *les Allées de la terre*, d'André Théberge; *Réjane Padovani*, de Denys Arcand, et *l'Île jaune*, de Jean Cousineau. Un autre film, *Gina*, de Denys Arcand, se trouve en cours de tournage.

Issue d'une famille montréalaise de plusieurs générations, Frédérique Collin est une comédienne autodidacte en ce sens qu'elle a appris son métier par la pratique plutôt que de passer par une école. "Ça ne rentrait pas du tout dans mon tempérament, dit-elle, de sacrifier trois ans de ma vie pour apprendre des choses qui ne me semblaient pas nécessaires. Je n'ai pas eu le temps d'aller à l'école; j'ai eu une vie bien remplie et je n'ai jamais cessé de travailler. Par la force des choses, j'ai appris ce que c'était que de jouer, de travailler à tous les niveaux, de s'inquiéter de tout quand tu fais partie d'un spectacle; autant de l'éclairage que de la mise en scène, parce que je travaillais avec des amis. C'était un travail peut-être plus intense qu'au cinéma ou même dans les grands théâtres. Ça ne me manque pas émotionnellement de ne pas jouer dans les grands théâtres, mais j'avoue que ça donnerait encore plus d'expérience. C'est ainsi que j'ai compris à quel point c'est important, la relation entre individus, pour monter un bon spectacle. Tu apprends à te débrouiller, à foncer, à chercher à l'intérieur de toi tes ressources, à comprendre les autres."

Pourtant, il y a l'envers de la médaille: "Je suis un peu paresseuse, dit Frédérique Collin en guise de conclusion, mais disons que c'est une paresse bien méritée." ●

Cet été venez et voyez un peu du Québec. Le Manitoba.



Venez dans l'Ouest, cet été. Venez au Manitoba, ou 10% d'entre nous, parlons, aimons et fêtons la langue française.

Visitez St-Boniface, la plus grande ville de langue française, en dehors du Québec. Visitez St-Pierre, Ste-Rose du Lac, St-Jean Baptiste, ou un de nos 27 villages français, et découvrez là des parents oubliés.

Passez une fin de semaine, ou faites une croisière d'une semaine sur le M.S. Lord Selkirk. La seule et luxueuse ligne intérieure de l'Amérique du Nord naviguant

sur le lac Winnipeg, le treizième plus grand lac du Monde.

Sur un de nos quatre bateaux de plaisance, croisez le long de nos rivières historiques.

Si nager et bronzer sont vos passions nous avons 100,000 lacs, un pur ciel bleu, beaucoup de soleil et des températures avoisinant 70 et 80 degrés.

Venez. Fêtez l'été '74 au Manitoba, et vous y rencontrerez les gens les plus sympathiques, et les plus amicaux, que vous ayez jamais vus!

Accueillant Manitoba.

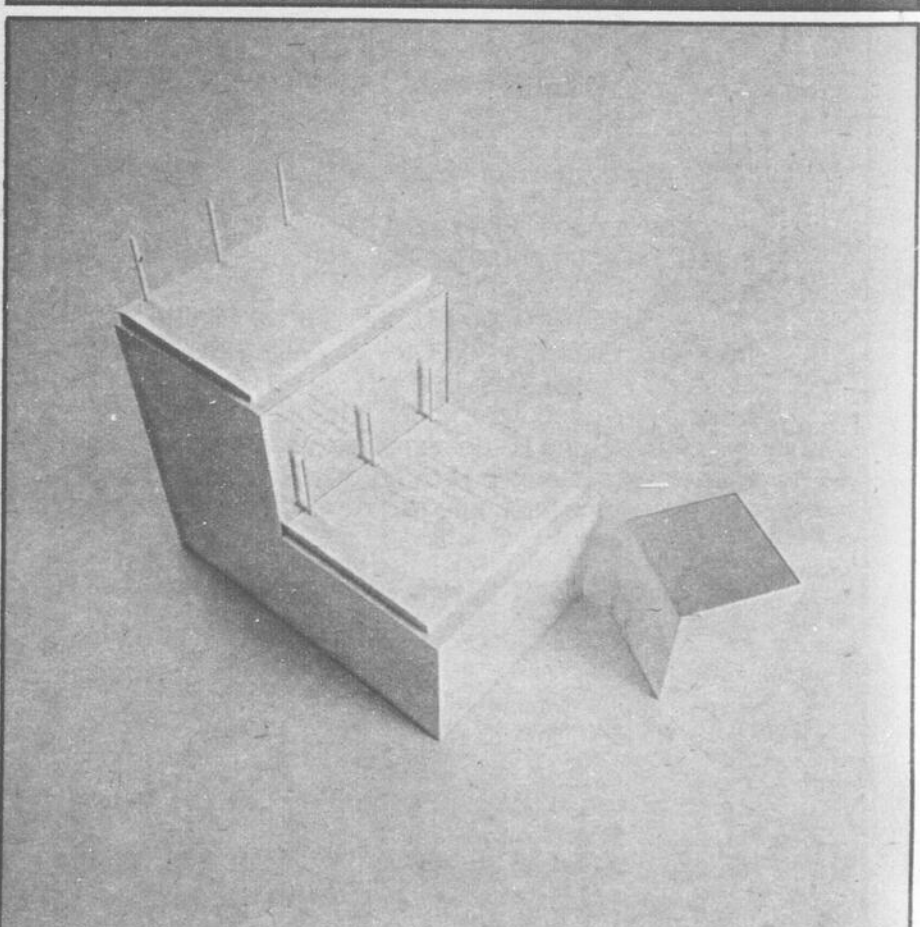
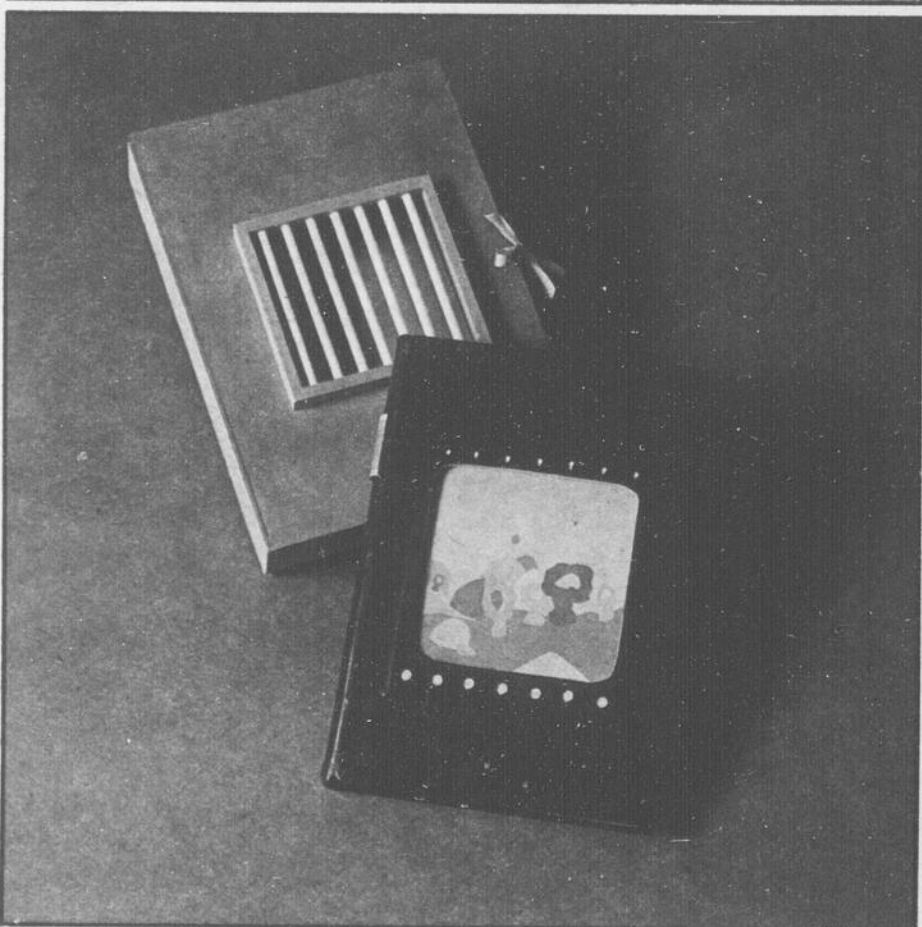
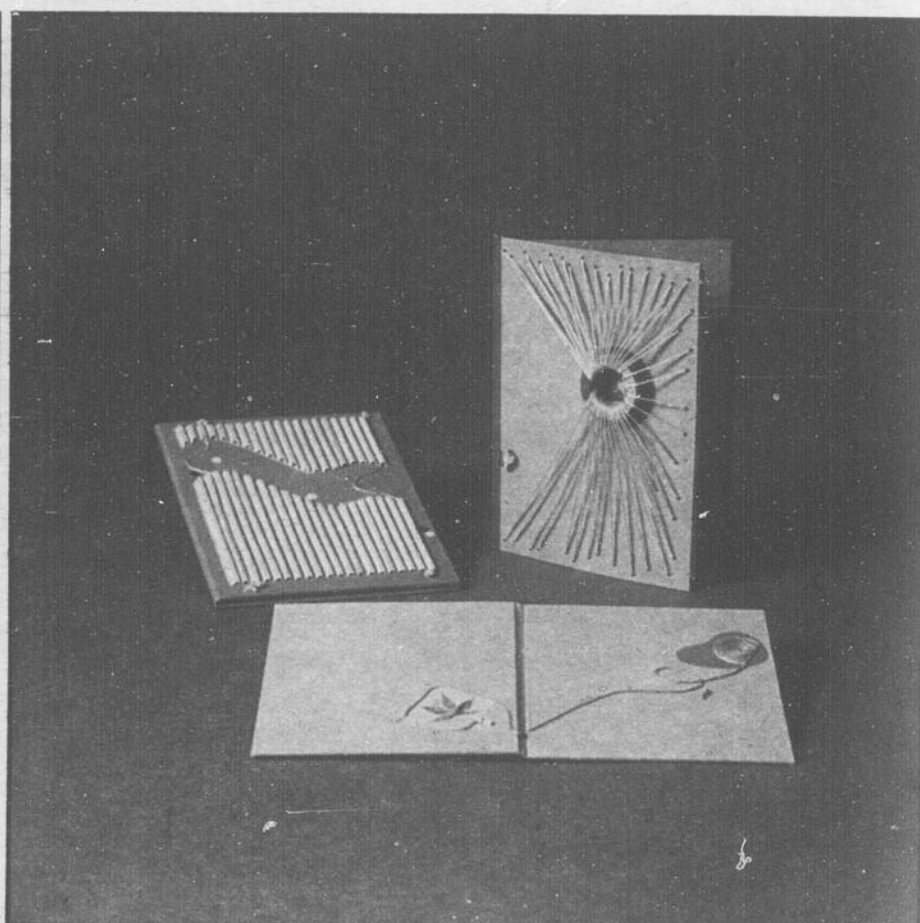


Un peu du Québec

Persuadez Moi.

Pour des informations gratuites sur les vacances au Manitoba,
envoyez ce coupon à: Office du Tourisme du Manitoba,
4818 Edifice Norquay, Winnipeg, Manitoba R3C 0P8

nom _____
adresse _____
ville _____
province _____
code postal _____



LES RELIURES OBJETS DE GABRIEL RIVARD

par Gaëtan Dostie

"Pi... comment tu la trouves ta reliure?"

Je me demande bien ce que vous, vous auriez pu répondre si, à ma place, vous aviez tenu ça entre vos mains? Ça, c'est un livre pas ordinaire du regretté poète québécois Claude Gauvreau avec un titre bizarre, *Etal mixte*. Mais, tenais-je vraiment un livre? L'objet, présenté dans un boîtier orange et vert, apparaissait à travers une ouverture grillagée du boîtier. Tu défaits un lacet vert, tu ouvres le couvercle...

Mon silence prolongé intriguait le maître d'oeuvre de l'étrange reliure que je contemplais. "Pi..." insista-t-il. "Si Gauvreau pouvait voir ça..." marmonnai-je. Un large sourire se perdit dans l'abondante barbe de mon ami Gabriel Rivard.

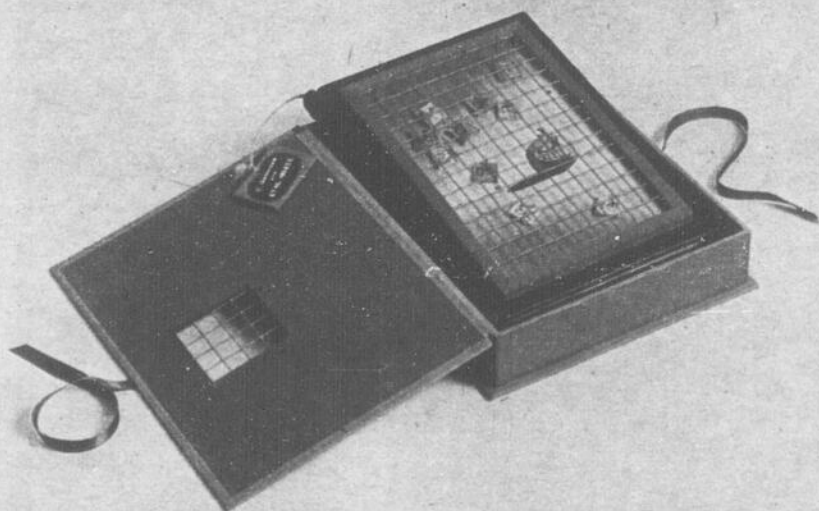
Il s'est inspiré dans sa reliure du symbole de l'orange (verte; mûre) que Gauvreau utilise principalement dans sa pièce de théâtre *Les oranges sont vertes*. Sur le plat supérieur de la couverture en cuir de veau vert foncé, Gabriel a posé un cadre bleu et inséré un grillage-prison orange qui laisse admirer un dessin. Le dessin situe au beau milieu d'un désert une orange verte qui est elle-même une prison; tout ça pour que ces deux grillages-prisons nous obligent à dépasser l'écorce de l'orange, les apparences, nous amènent à découvrir et goûter l'oeuvre tellement humaine et déroutante dans ses hautes voltiges comme dans ses misères, qu'a vécue et écrite de son sang Claude Gauvreau. Entre le grillage et le dessin, de petits cubes mobiles qui forment le titre même du recueil, *Etal mixte*, nous invitent au jeu combien vrai et total du poète; même la tranche de tête du livre est revêtue de petits dessins d'oranges mûrissant. Sur le plat inférieur, il y a une orange mûre...

Ce recueil même a une histoire: après l'avoir fait imprimer, sans que soit achevée la couverture, Gauvreau ordonna qu'on détruisit toute l'édition et que le recueil ne figure que dans l'édition complète de son oeuvre, à paraître chez Parti pris.

Mon ami Gabriel est un tout jeune relieur (25 ans) qui, après avoir roulé sa bosse ici et là, travaille au service de la reliure et de la restauration de la Bibliothèque nationale du Québec. La plupart de ses reliures ont d'ailleurs été produites pour cette institution. Jusqu'ici il s'est vu confier surtout de vieilles publications officielles du gouvernement; Gabriel s'est alors prêté à ses fantaisies, à son imagination plutôt que de se restreindre au genre de reliure habituel pour de tels imprimés. Le résultat est étonnant. Les maté-



Gabriel Rivard a exécuté ces reliures-objets qui peuvent protéger le livre de votre choix ou plus spécialement pour *Les oranges sont vertes* (ci-dessous, à g.), ainsi qu'une reliure-sculpture (en bas, au milieu) pour un manuscrit.



riaux les plus inattendus et les plus communs ont été mis à contribution: du carton ondulé à la corde de chanvre, du grillage de broche au cylindre de carton, du cuir au tissu de jeans, du papier fait main au vieux parchemin, du papier de photographie au papier de verre... Tout est bon, tout est prétexte à faire bouillonner d'inventions notre artisan fureteur et imprévisible. Gabriel Rivard est aussi peintre (il faudrait voir ses curieux dessins); plusieurs de ses reliures sont rehaussées de ses dessins.

Gabriel Rivard rêve de reliure-sculpture: celle imaginée pour le livre d'or d'une galerie d'art du Vieux Longueuil est une timide tentative en ce sens. Les incroyables esquisses préparées pour *Maria Chapdelaine* de Louis Hémon et les *Poèmes* d'Emile Nelligan attendent toujours d'intéresser quelque collectionneur.

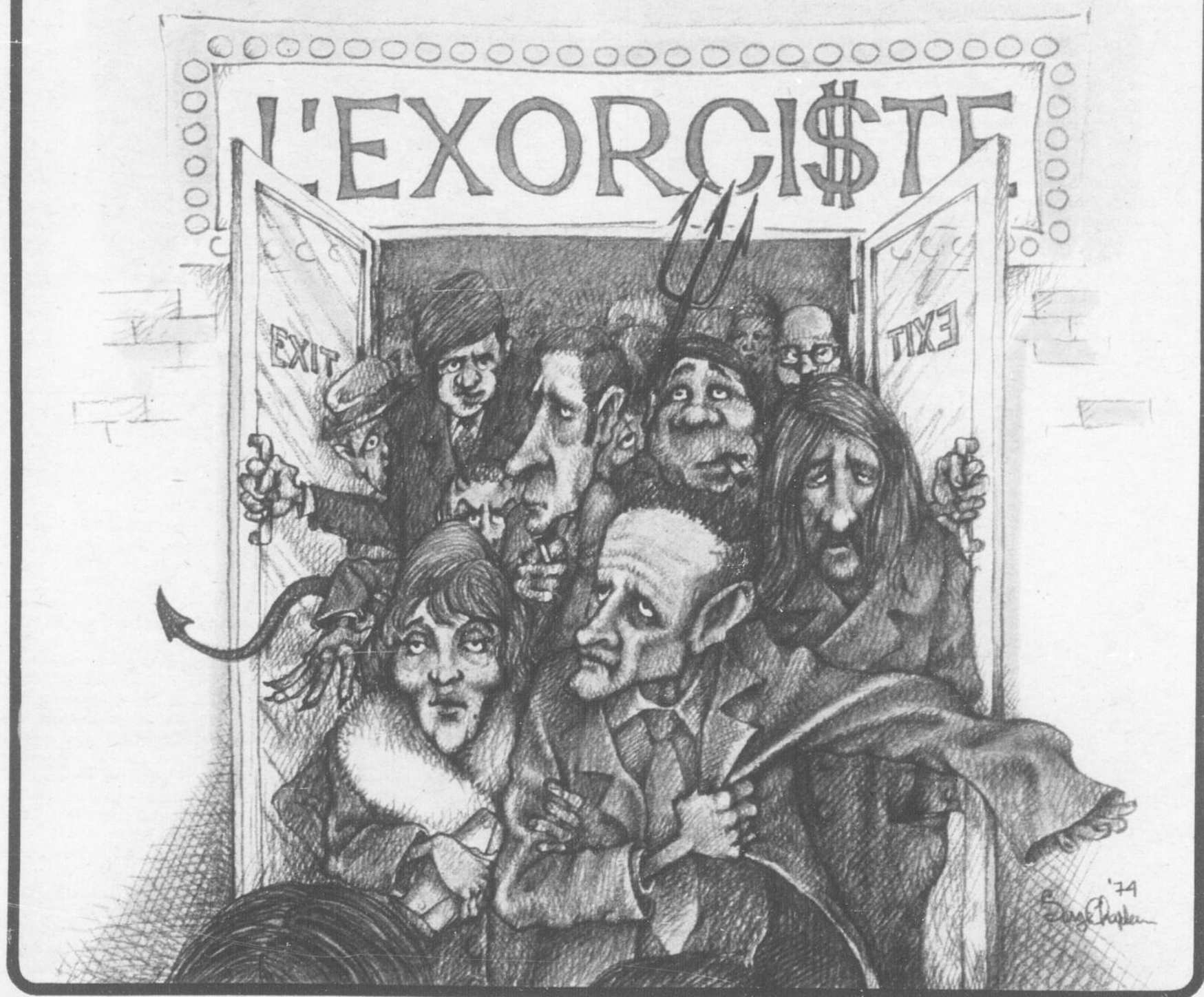
Le métier de relieur ne permet pas toujours à l'artisan de s'en donner à coeur joie. Nous concevons encore la reliure comme uniquement utilitaire et la plupart des relieurs d'ici mettent bien timidement à contribution les techniques traditionnelles de cet art. Gabriel Rivard arrive comme une bouffée d'air frais soulevant un peu de poussière. En Europe, les maîtres relieurs sont parfois des artistes prestigieux. L'époque de la Renaissance avait déjà vu éclater les conceptions rigides de cet art; des reliures étonnantes, voire surréalistes avant la lettre, sont sorties de certains ateliers. Ces reliures font encore la gloire des grandes bibliothèques nationales européennes et donnent cachet et chaleur aux diverses expositions que ces institutions organisent et font circuler régulièrement pour mieux faire découvrir les oeuvres marquantes de leur littérature. Récemment, le peintre Salvator Dali a vu une édition de *l'Apocalypse* de saint Jean imprimée, illustrée et reliée par ses soins atteindre 45 000 dollars aux enchères de l'hôtel Drouot à Paris. Picasso, Chagall et beaucoup d'autres artistes prestigieux ont travaillé à des reliures.

Que notre Bibliothèque nationale enrichisse à son tour sa collection, qu'elle confie à des maîtres relieurs les oeuvres clés de notre littérature, les livres appelés à être exposés et même envoyés dans des expositions à l'étranger, on comprendra l'intérêt et l'importance que les reliures soient aussi libératrices que les oeuvres écrites.

Mon ami Gabriel est reparti joyeux pour son petit village de Varennes. Avec Louise, sa dulcinée, il parcourt, durant les fins de semaine, la campagne en cherchant la ferme où faire mijoter tous les délires et les images de ses rêves de grand enfant.

Photos Denis Plain Perspectives

la beauté du diable





Concours "Ça va pédaler." \$75,000 en prix pour notre 75^e anniversaire.

Premier prix: \$25,000!

Deuxième prix: \$10,000! Troisième prix: \$5,000! Et un total de 350 prix de \$100!

CCM fête cette année son 75^e anniversaire comme fabricant canadien de bicyclettes de qualité. C'est pourquoi nous vous donnons \$75,000 pour vous encourager à fêter ça avec nous.

D'ici le 31 août, les amateurs de bicyclettes d'un bout à l'autre du Canada gagneront des prix sensationnels en argent. Pensez à tout ce que vous pourriez faire, avec le premier prix de \$25,000, le deuxième prix de \$10,000, le troisième prix de \$5,000.

Ça fait beaucoup d'argent!

Et en avril, mai, juin, juillet et août, 70 prix de \$100 seront attribués chaque mois! 350 prix en tout. Ça fait beaucoup de prix!

Quand vous achèterez votre nouvelle bicyclette CCM, faites-nous-en parvenir le numéro de série, et vous participerez automatiquement. Et comme votre participation demeurera valable pour chacun des concours mensuels, plus tôt vous achèterez votre bicyclette cette année, plus vous aurez de chances de gagner.



La bicyclette faite pour vous.

**Voyez votre marchand CCM dès aujourd'hui et participez.
Le concours prend fin le 31 août 1974.**

Parce que l'exploitation du bois ne serait plus rentable dans l'île d'Anticosti, la compagnie Consolidated Bathurst Pulp and Paper est disposée à la vendre pour 3 millions. Le Gouvernement du Québec, intéressé à l'acquisition de ce domaine deux fois l'île du Prince-Edouard, étudie présentement l'achat de ce véritable paradis pour pêcheurs qui couvre une superficie de 2.5 millions d'acres. On estime que l'île d'Anticosti compte de 50 000 à 70 000 chevreuils, entre 3 000 et 4 000 orignaux, sans compter 21 rivières à saumon. Le destin de l'île d'Anticosti semble désormais lié à son acquisition par le Gouvernement du Québec qui, tout en souhaitant continuer l'exploitation forestière, porterait également son action sur le développement touristique et sur l'exploitation possible de nappes pétrolifères. Dans cet article, Perspectives présente une page de l'histoire de cette île, située dans le Saint-Laurent à 75 milles de la péninsule gaspésienne. LA RÉDACTION

AL
"LA BELLE É"

par Anne-Marie de Launière-Dufresne



Au mois d'avril 1927, Henri Valiquette, ingénieur et arpenteur-géomètre, avait donné sa démission comme gérant de Shawinigan, fonction qu'il occupait depuis 1921, pour devenir directeur général, ou, pour s'exprimer plus pompeusement, gouverneur de l'île d'Anticosti. L'année précédente, quelques compagnies, devenues depuis propriété de la Consolidated Bathurst, avaient acquis cette coûteuse terre aux cent visages. Les responsabilités que l'ingénieur Valiquette venait d'assumer concernaient Port-Menier, la coupe et le transport du bois, qui occupaient une population flottante en forêt, été comme hiver, dépassant 1 500 hommes. Il avait également la haute surveillance du Domaine et de la Villa, cette dernière toujours nommée le Château par les Anticostiens. Ceux-ci sentaient se desserrer un peu l'étreinte imposée par le précédent propriétaire, la famille Menier, de France, enrichie dans l'industrie du chocolat.

Au début de juin, Henri Valiquette accueillait sa femme et leurs cinq enfants, qui s'installèrent dans une vaste maison neuve, éloignée de tout, sise à mi-chemin entre la Villa et Port-Menier, où se trouvaient les bureaux de la compagnie. Il y avait encore de la neige en de nombreux endroits, partout

où les rayons du soleil étaient quelque peu contrariés. Dans la baie Ellis, la mer s'arrêtait à moins de cent mètres de leur porte. L'électricité, à domicile, ne servait qu'à l'éclairage et il n'existait que le bois comme combustible pour les besoins domestiques et le chauffage. D'une quinzaine de kilomètres et plutôt cahoteuse, la seule route carrossable mourait en impasse près du phare de navigation. Il n'était donc pas étonnant de voir l'unique automobile de l'île, une Chrysler, en permanence en face de la maison des Valiquette.

D'une découverte à l'autre, une de celles qui ne cessèrent de retenir l'attention fut l'absence de moustiques, de brûlots, de maringouins, de mouches de toutes tailles et habitudes, en un mot de tout ce qu'on nomme insectes volants. M. Menier avait vu à leur destruction permanente, répétaient ceux qui étaient dans les lieux depuis longtemps. C'était presque un acte de foi. Qu'est-ce que l'ancien propriétaire n'avait pas fait dans son île, à part le vent, la pluie et le soleil? Dans les années qu'ils passèrent à Port-Menier, les membres de la famille Valiquette eurent maintes fois l'occasion d'apercevoir Gaston Menier, qui n'était plus jeune et marchait avec une canne. Il avait succédé à son frère Henri, décédé en 1913. Chaque été, il revint

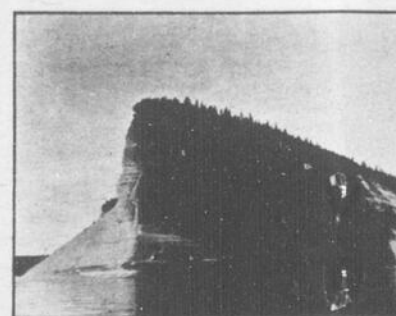
passer plusieurs jours à leur ancien domaine, en compagnie de son conseiller et ami de longue date, lui aussi habitué des lieux, le comte Georges-Martin Zédé, et d'un autre ami du nom de Donohue.

Si le directeur général de la compagnie, qui aimait la pêche, pouvait se permettre ce délassément de taquiner le saumon, dans l'un ou l'autre des nombreux cours d'eau de l'île, plus spécialement dans les rivières Sainte-Marie et Jupiter, le travail au bureau l'obligeait à avoir la tête froide, car les décisions à prendre étaient lourdes de conséquences. Son prédécesseur, qui n'avait été que quelques mois à Port-Menier, avait eu des initiatives trop onéreuses pour la compagnie. Henri Valiquette sut s'entourer d'hommes préparés au travail et au milieu auxquels on les destinait, qui avaient, en plus, et cela devait être pris en considération, une épouse prête à partager cette vie en circuit fermé. Le seul contact avec le reste du monde, à l'époque, était le courrier, les journaux et revues, qui n'arrivaient pas souvent.

De ceux qui assistèrent le directeur général, il y eut Charles Gosselin, ingénieur forestier, qu'on trouva plus tard à la direction de la Desbiens Mills Company, au Lac-Saint-Jean; François Faure, qui eut la haute main sur tout ce

qui concernait la coupe du bois; Harry Green, maître de la caisse et des finances; MM. T. B. Fraser, A. O. Anderson, Delorme et Gagnon, sans oublier le capitaine Pelletier, de L'Islet, dont l'expérience fut largement mise à profit. Plusieurs Suédois, dont un du nom de Lindall, ingénieurs forestiers, qui se déplaçaient à skis pour leur travail, de même qu'un Roumain nommé Zatizalo, fort bon danseur en plus, faisaient partie de cette équipe qui participa au bon roulement de cette importante machine. Charles Martin, médecin, et sa femme, couple sans enfant, que M. Menier avait fait venir de France, restèrent à Port-Menier après la vente de l'île et jusqu'à 1930, pour ensuite aller demeurer à Montréal. Ils retournèrent à Caen, d'où ils venaient, quelques années avant la Seconde Guerre mondiale. M. Lavallée, célibataire, qui fut alors directeur de la Banque Royale à Port-Menier, lorsqu'il prit sa retraite, plus tard, vécut plusieurs années au Château Frontenac, à Québec.

C'est au cours d'une soirée chez Henri Valiquette qu'une tempête subite prit des proportions telles que la douzaine d'invités qu'ils accueillèrent ne purent quitter leur toit que trois jours plus tard, à la fin de ce festival de la nature. En ces circonstances, à Port-Menier, le service local de téléphone,



Un lot de 18 chevreuils abattus à Anticosti, en décembre 1929. Un cap que sa forme d'épéron a fait nommer

le d'Anticosti,
pour 30 millions de dollars.

deux fois plus grand que
pêcheurs et chasseurs,

le d'Anticosti renferme

saumon.

tion par
porterait

olifères.

L'ÎLE D'ANTICOSTI LA BELLE ÉPOQUE

BELLE ÉPOQUE, C'EST CELLE OÙ DE 1926 À 1930, HENRI VALIQUETTE Y FUT LE GRAND PATRON

Harry
finan-
Anderson,
blier le
ont l'ex-
profit.
nom de
qui se
vail, de
Zatiza-
faisaient
cipa au
portante
cin", et
que M.
e, resté-
ente de
te aller
èrent à
es an-
mon-
qui fut
oyale à
retraite,
ées au

chez
subite
a dou-
ent ne
s jours
de la
à Port-
phone,

qui ne dépassait pas les frontières de la ville, devenait une utilité première.

En forêt, à l'emploi des sous-entrepreneurs, vivait une petite société des nations, des bûcherons venant de partout, recrutés aux quatre coins de la province, sans avoir à tenir compte des exigences syndicales, qui appartenaient encore au domaine du futur au Québec. L'arrivée du *Fleurus*, le bateau à l'usage des grands patrons de la compagnie et de leurs invités bien nantis, créait moins de remous chez la population de Port-Menier que celle du *Sable-1*, — ce nom toujours prononcé à l'anglaise: *sébel ail*, — qui servait à tous et pour tout. Lorsque les visiteurs de la Villa débarquaient du *Fleurus*, cela signifiait que les guides en forêt et les deux familles Lejeune, qui n'habitaient pas le Domaine mais à peu de distance de ce dernier et qui compaient de bons cuisiniers, allaient être occupés au service des "messieurs", terme qui comprenait aussi les dames, s'il y en avait.

Quand le *Sable 1*, cependant, s'amenait à quai, chargé à plein de bûcherons et d'entrepreneurs avec toute la réguine, il y avait du remue-ménage dans la petite ville, pas encore habituée à ce branle-bas. Ce mot anglais (*rigging*), emprunté au vocabulaire de la marine, voulait dire "avec tous les

bagages" à la vue de tous: scies et haches, poêles et marmites, couvertures, barils de mélasse et de lard salé, sacs de farine, de haricots et de pois secs, sans parler des traîneaux et harnais et des lourds chevaux de trait, et de l'avoine et du foin destinés à ces derniers. La voie ferrée de vingt-huit milles en forêt, construite à l'époque de la famille Menier, rendait de grands services.

Les animaux domestiques demeuraient interdits dans l'île d'Anticosti, mais à la Ferme il y avait un certain nombre de vaches et c'est de cet endroit qu'on livrait le lait chez la famille Valiquette, aliment naturel dont on ne devait pas abuser. En changeant sa mission, l'île d'Anticosti, aux mains de ses nouveaux propriétaires, dut changer plusieurs de ses habitudes. C'est ainsi que les chevaux, obligatoirement, firent leur entrée en grand nombre, pour le transport du bois. Une partie de ces billes de résineux étaient jetées dans les rivières, à l'endroit le plus proche du chantier. Rendues à la mer et gardées par des allingues, on les dirigeait par après vers le port, où on les chargeait sur les bateaux spécialement destinés à ce transport. On faisait également des trains de traîneaux chargés de bois, dix ou douze et même plus à la suite, tirés par des tracteurs jusqu'au

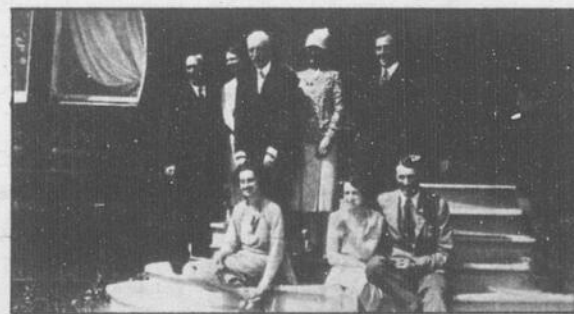
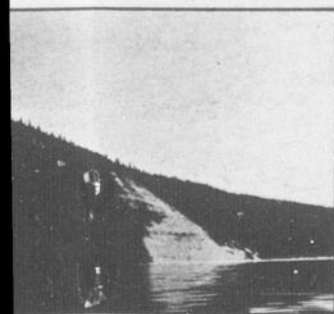
point d'embarquement.

S'il y eut les jours d'arrivée du *Sable 1*, il y eut de même les jours de paie. Lorsque les bûcherons sortaient du bois et que certains entrepreneurs cassaient chantier et revenaient avec toute la réguine moins volumineuse, mais passablement terne, leurs contrats exécutés, dans le but de quitter l'île d'Anticosti, on dételait les chevaux, mis à l'abri alors dans une écurie de la compagnie, où, près de ces lieux, existait une maison de pension. On était maintenant à l'heure de la paie.

La veille ou le matin même de ces jours bouillants, Henri Valiquette ordonnait à ses enfants de ne pas se rendre à la ville. Leur domicile se trouvait à un peu plus d'un kilomètre de Port-Menier. Et alors commençait ce défilé d'hommes au visage bruni par le vent salin et le froid. Du bureau de la compagnie, où on leur remettait leur dû, un bon nombre se rendaient à la banque et passaient ensuite à la *Commission des liqueurs*, question de fêter le moment présent. Et l'on attendait le *Sable 1*, qui tardait, parfois quelques jours. Un chassé-croisé, insolite sur cette place, débalançait alors cette petite ville, des plus calmes jusqu'à l'arrivée de la compagnie. Ces habitués à trimer dur ne savaient que faire dans cette cage, sinon tourner en rond. A ce

manège, les uns après les autres, ils envahissaient les balcons et alentours des maisons, des commerces, de l'église, du couvent, de l'hôpital, puis les rues et le bord de la mer. Cette population flottante n'était ni muette ni morte! Assis, allongés, accroupis ou couchés, enfin dans toutes les positions, ils parlaient sur tous les tons et de tout ce qui peut intéresser des bûcherons ne se retrouvant qu'avec leurs deux pouces pour se distraire. On chantait, on jouait de l'harmonica, plusieurs se désaltéraient à la régalaide. A la longue, ce tableau vivant se transformait. Un bon nombre se reposaient, d'autres dans un sommeil profond, la tête sur des bagages plus ou moins volumineux, ronflaient, et un vent aigre, cinglant du détroit d'Honguedo et ayant tendance à tout renverser à Port-Menier, semblait ne pas les atteindre. Les modestes restaurants débordaient de clients et un des membres du service d'ordre, spécialement nommé pour ces circonstances, veillait à éloigner ceux qui faisaient mine d'établir leurs quartiers près des bureaux de la compagnie, où l'on ne tolérât que ceux qui y avaient affaire.

Ces quatre années de vie intense, de 1926 à 1930, aussitôt après l'acquisition de cette île par la Consolidated Bathurst, qui marquèrent cet ancien



Suite page 16

on a fait nommer la Proue de navire. La villa des Menier, construite en 1896 et maintenant... Le vice-roi et lady Willingdon devant la villa (juillet 1929).

L'ÎLE D'ANTICOSTI À LA BELLE



ÉPOQUE

domaine de Louis Joliet, furent particulièrement brillantes, si nous jetons un regard sur quelques-uns des noms des visiteurs qui séjournèrent à la Villa. Le baron de Willingdon, gouverneur général du Canada de 1926 à 1931, et lady Willingdon y passèrent plusieurs jours que la mer est haute, le Reef est submergé. Le reflux déshabille la côte et découvre des plages qui s'étendent, à certains endroits, tout autour de l'île, sur plus d'un mille de largeur. Quotidiennement, le Reef demeure le supermarché de la gent ailée de l'Anticoste: goélands, outardes, canards noirs, échassiers divers et colonies d'oiseaux de tous plumages s'abattent, en nuées plus ou moins importantes, sur la pâture fraîche, qui s'offre à mesure que la en juillet 1929. Des photos illustrent cette visite et l'une de celles-là montre lady Willingdon, au retour d'un voyage de pêche en mer, avec un flétan de deux cent vingt-cinq livres. M. Narcisse Pérodeau, à l'époque lieutenant gouverneur de la Province, et quelques amis passèrent une semaine à la Villa, en 1927. Si quelques-uns des visiteurs de marque venaient en hydravion, c'est à bord du Fleurus que la plupart abordaient ce royaume des vents. De ceux-là, de riches Américains, MM. Bancroft et Tracy, banquier et courtier en vue. Mme Hardwick, veuve et millionnaire, de New York comme les deux précédents, vint jusqu'à l'île avec son yacht de plaisance, qu'elle ancra au large de Port-Menier. Elle reçut plusieurs fois à bord, invitant même les enfants du directeur général à partager ses repas. Le député de Saguenay, à l'époque, M. Rochette, se rendit à bord, avec quelques invités dont Mme Mercier et sa soeur Mlle Fréchette.

En plus de pêcher la truite et le saumon, d'aimer placer le gros gibier à la pointe de son fusil, Henri Valiquette pratiquait une chasse délicate, plus spécialement à l'anse aux Fraises, à une douzaine de kilomètres à l'est de Port-Menier. Pour s'y bien retrouver, cependant, il faut d'abord parler du Reef, ainsi nommé dans les lieux. Lors-

mer recule, grouillement d'êtres marins oubliés sur place. Du rauque à l'aigu, avec le bruit immense des vagues comme fond de scène, c'est la plus hallucinante des fêtes foraines, une symphonie imagée de piailllements, pépiements et criailleries, qui s'agglutine à notre mémoire pour ne plus la quitter. Le Reef, c'est la grande aventure permanente de l'île d'Anticosti.

LORSQUE cette côte accueille ses convives, au nombre de ceux-là, il y a le pluvier, ce petit échassier à pattes hautes et fines, qui se déplace à petits pas rapides, dont la chair est très recherchée des connaisseurs. Il faut viser à la tête, souvent en mouvement, et la cible n'est pas grosse, mais le nombre de celles-là, dans l'anse, rendait la récolte rentable. Quand la gibecière devenait assez lourde, Henri Valiquette et ses amis apportaient les petites dépouilles à la Villa, où on les préparait pour la cuisson, avant de les remettre à Mme Valiquette. C'est sur un coussin de grillades de lard salé bien dorées et de minces tranches d'oignons, dans une marmite de fer, que la femme du directeur général déposait les oiseaux, enfarinés et assaisonnés, avant de les mettre à cuire. Petits pluviers de l'anse aux Fraises, à la chair dorée onctueuse, que de souvenirs on vous doit! Tout en s'en léchant les doigts en agréable compagnie, pensait-on aux dimensions immortelles de l'amitié?

La première année de leur séjour à Port-Menier, Mme Valiquette fit neuf voyages à Québec et Montréal. L'hydravion, ce dernier sur skis en hiver, la laissait à Lévis où était la base. Ses sorties à l'extérieur de l'île, dans les années qui suivirent, se limitèrent à trois. En septembre 1928, à leur domicile, en bonne Québécoise de l'époque, elle donnait naissance à son sixième et dernier enfant. Au mois de janvier 1930, en compagnie de son mari, elle partait pour un voyage de trois mois en Europe.

D'une année à l'autre, la haute

direction de la Consolidated constatait de plus en plus que la coupe du bois à l'île d'Anticosti n'était pas rentable, les frais de transport demeurant trop importants. Au mois d'août 1930, la rumeur se répandit à Port-Menier que la Consolidated cessait l'exploitation en ce milieu. Un mois plus tard, il ne restait plus personne en forêt et les bureaux de la compagnie, à Port-Menier, fermaient leurs portes. On ne laissa qu'un gardien sur place. En septembre, le directeur général quittait ses fonctions et l'île d'Anticosti avec sa famille, pour n'y plus revenir.

Au cours de sa longue carrière, J.-H. Valiquette, ainsi qu'on disait en parlant de lui, fait inusité, fut gérant des quatre villes les plus importantes de la Mauricie: à Shawinigan en premier, et après son retour d'Anticosti, à La Tuque, Grand-Mère, et Trois-Rivières, où il termina sa carrière. Originaire de La Conception, près de Nominique, après une longue et verte vieillesse, Henri Valiquette est décédé à Trois-Rivières, le 7 décembre 1970, à la veille de ses 87 ans.

Il ne faut pas dire à Mme Valiquette, qui survit à son mari, que les cigarettes sont des clous de cercueil. Elle prit l'habitude de celles-là vers l'âge de 50 ans, et elle fume régulièrement un paquet et demi chaque jour, tout en s'occupant à la machine à coudre à des travaux qu'elle aime. Née à Québec, dans la rue des Fossés, le 24 avril 1886, Madame Valiquette, Yvonne Labrecque de son nom de jeune fille, d'une lucidité coupante et sereine, cause au téléphone avec ceux qui veulent lui parler, mange des cretons quand bon lui semble et elle n'hésite pas à rappeler un passé qui ne ressemble en rien au présent qui nous entoure. Son gendre et sa fille, M. et Mme Jean Gauthier (Irène Valiquette), habitent avec elle, dans une maison historique du Vieux Trois-Rivières, voisine du monastère des Ursulines. Nous lui devons ces souvenirs, page inédite de l'histoire de cette île stratégique au destin imprécis.

Le souperbe riz aux champignons

Avec la crème de champignons Campbell et le riz Minute Rice*, il y a de quoi rehausser en vitesse n'importe quel plat de tous les jours.

Votre famille en raffolera et c'est simple comme 1-2-3.

1 Préparer la crème de champignons dans une casserole selon le mode d'emploi et en utilisant de l'eau.

2 Dès que la soupe commence à mijoter, ajouter deux boîtes Campbell remplies de riz Minute Rice à la soupe chaude.

3 Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer pendant 5 minutes. Remuer à la cuiller et servir. 6 portions.

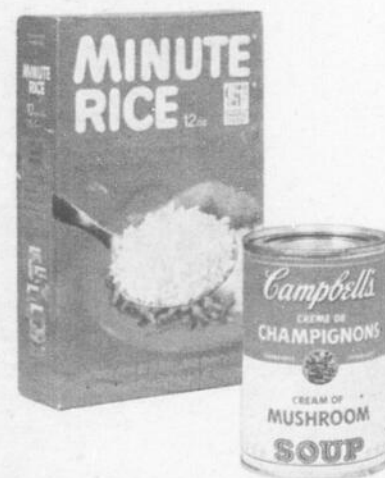
Essayez aussi cette méthode facile avec d'autres soupes Campbell comme le consommé, la soupe au poulet et aux gombos, la crème de crevettes, le potage aux champignons, la crème de légumes ou la soupe au fromage et le riz Minute Rice.

Ce qui fait un riz souperbe, c'est la soupe Campbell et le riz Minute Rice.

Pour faire une sauce crémeuse comme celle-ci, mélangez une boîte de crème de céleri, de poulet ou de champignons Campbell à entre ¼ et ½ tasse de lait plus une pincée de vos assaisonnements préférés. Réchauffez et servez sur du poulet. Délicieux!

Tout est si bon avec la soupe Campbell!

*Marque déposée de General Foods, Limitée



**Tout est si bon
quand vous cuisinez
avec Campbell!**

**un métro
qui a
des ailes
entre
montréal
et ottawa**
AIRTRANSIT
VA TENTER DE
PROUVER
LA RENTABILITÉ
DES AVIONS A
DÉCOLLAGE
ET ATERRISSAGE
COURTS

par Pedro Rodrigues

Le vol 553 vient de décoller de Dorval. Il est huit heures cinquante-deux et, dans un peu moins de vingt minutes, le DC-9 rouge et blanc se posera sur la piste d'Uplands, à Ottawa. Toutefois, si les avions d'aujourd'hui volent de plus en plus vite, le malheur veut qu'ils se posent de plus en plus loin du centre des grandes villes et que les aéroports qu'ils utilisent soient de plus en plus encombrés.

Ainsi, pour vingt minutes de vol, Anthime Truc, le voyageur du fauteuil 12A, devra se taper 35 minutes de taxi depuis le centre ville de Montréal jusqu'à l'aéroport de Dorval. Arrivé là, il attendra encore 25 minutes en salle d'embarquement et son avion, en quittant l'aérogare, prendra en moyenne sept minutes pour rejoindre la piste d'envol, attendre le feu vert de la tour de contrôle et décoller.

A l'arrivée, Anthime n'atteindra le centre d'Ottawa qu'après une demi-heure de voiture. Deux heures: voilà ce qu'il faut aujourd'hui à un homme d'affaires pressé pour se rendre de Place Ville-Marie à la colline parlementaire, et en avion s'il vous plaît! Par train, Anthime Truc aurait parcouru l'étape en deux heures vingt-quatre, en deux heures trente-cinq par autobus.

Dans un voyage en avion sur de courtes distances, le temps de vol ne représente généralement que le tiers, le quart ou même, comme ici, le cinquième de la durée totale. A Montréal, en partant du centre ville, il faut compter un minimum d'une heure avant l'embarquement à Dorval, pour un vol de lignes intérieures et à condition que

Suite page 20

La tour de contrôle démontable
de l'aéroport de Montréal,
face au centre ville.





Dans le monde, plus de 250,000 coiffeurs
ont confiance en la Coloration de L'Oréal.
Que dire de plus?

L'ORÉAL

250,000 COIFFEURS NE PEUVENT PAS SE TROMPER!

un métro qui a des ailes entre montréal et ottawa



A g., le DASH-7, pouvant transporter 48 passagers, qui entrera en service en 1975.
A dr., un Twin-Otter S-300 survolant Ottawa. Il fera le service régulier à partir de mai.



toute marche bien. Or dans une heure de vol un petit réacté parcourt environ 400 milles. Par conséquent, l'on peut dire, pour ce qui est du temps tout au moins, que pour un voyage Montréal-Toronto ou Montréal-New York, arriver à Dorval c'est arriver à mi-chemin!

Voilà la faille qui assurera, espéret-on, la rentabilité du système adac (avions à décollage et atterrissage courts). Avions, adacports pour les accueillir, équipements de guidage, de navigation, de contrôle adac, couloirs aériens adac, réglementation adac, horaires adac, c'est un système complet que le ministère de l'Industrie et du Commerce du Canada a entrepris de mettre à l'essai pendant deux ans, au milieu du mois prochain, à l'enseigne d'Airtransit, filiale de la Société Air Canada créée pour assurer le service sur la ligne aérienne Montréal-Ottawa que parcourront chaque jour, vingt-deux fois dans chaque sens, les six appareils adac Twin-Otter rouges, capables d'accueillir 11 passagers chacun, achetés par le ministère et loués à Airtransit.

Depuis près de vingt-cinq ans, l'industrie canadienne fabrique quelques-uns des meilleurs avions à décollage et atterrissage courts qu'il soit possible de trouver. Une société, en particulier, se distingue dans ce domaine: de Havilland Aircraft, qui fabrique près de Toronto cinq types d'avions adac perfec-



MINUTE!

Prends donc une bonne Player's Filtre



Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.

Tout ce que je mangeais me tombait directement dans les cuisses, jusqu'à ce que je perde 77 livres.

Tel que raconté par
Randi Hoyt à Ruth L. McCarthy

Je n'oserais dire qu'à 208 livres, mes jambes étaient tout ce que j'avais de trop gros. Cependant la nourriture semblait me tomber directement dans les cuisses. J'essayai de les cacher sous des pantalons mais à mesure que j'engraisais, il devenait de plus en plus difficile de trouver des pantalons à ma pointure. Pour ce qui était de porter des bottes, c'était une toute nouvelle histoire. Je devais prendre deux points plus grands que ma pointure normale et mon mari devait resserrer mon mollet pendant que je remontais la fermeture-éclair.

Je devais cette terrible situation à ma façon de manger. Trop de calories durant le jour, puis au souper, une "montagne de pommes de terre", trois ou quatre côtelettes de porc, puis pour terminer du gâteau ou une grosse portion de crème glacée.

Quand je pense à la taille que j'avais, c'est une vraie chance que je me sois mariée et peut-être que ça ne se serait jamais produit sans un appel téléphonique.

J'ai parlé au téléphone durant deux semaines avec mon mari, David, avant de le rencontrer. Un ami nous avait mis en communications, croyant que nous avions quelque chose en commun — la graisse. Il pesait 250 livres à ce moment et je ne pesais guère moins.

Quelque temps après, David commença à travailler dans une aciérie ce qui réduisit son poids de 70 livres. En perdant du poids de cette façon il me força à suivre une diète que je détestai jusqu'au moment où j'ai pu entrer dans une robe de noces de pointure 17. Mais, ce que je faisais me rendit tellement nerveuse que j'ai dû abandonner.

Environ un an après, je décidai d'essayer le Plan d'amaigrissement Ayds. Je découpai les annonces des personnes qui avaient perdu du poids avec ce plan et lorsque j'ai lu que les Ayds contenaient des vitamines et des minéraux, alors j'en achetai une boîte à la saveur de fudge au chocolat à ma pharmacie.

Je peux garder mes jambes nues en tout temps depuis que j'ai baissé mon poids à 131 livres.



J'ai suivi le mode d'emploi fidèlement et je puis affirmer que les Ayds ont aidé à diminuer mon appétit. Pour le petit déjeuner, je prenais une Ayds avec du café chaud, puis un jus, un oeuf bouilli et des rôties. A midi, encore des Ayds puis un repas léger. Pour le souper, je prenais des Ayds et du café, suivi de viande bouillie, des légumes, une salade et un dessert léger. En soirée, une ou deux Ayds me donnaient assez de satisfaction pour oublier mes copieuses collations.

Le Pain d'amaigrissement Ayds été merveilleux pour moi car je suis le genre de femme qui veut toujours avoir ce qu'elle ne peut. En prenant des Ayds, j'étais capable de manger tout ce que je voulais, seulement j'en voulais moins. Je ne me sentais pas affamée ou privée et j'ai perdu 77 livres grâce au Plan Ayds.

Pour ce qui est de mes jambes, je crois qu'elles sont devenues la plus belle chose qui me soit arrivée. Grâce au Plan Ayds, je peux maintenant porter des bas-culottes qui ne tiraillent pas pour rester en place. Je peux également porter des shorts et David est maintenant très orgueilleux de se promener avec moi.

tionnés. Les uns, tels le Beaver et l'Otter, sont depuis de nombreuses années des avions de brousse réputés; d'autres, le Buffalo et le Caribou, sont utilisés principalement comme transports militaires, et enfin le Twin-Otter, bimoteur turbopropulsé de 12 500 livres en charge, se taille une enviable réputation à la fois comme avion de brousse, sur skis ou sur flotteurs, et comme avion de ligne employé pour de courtes liaisons.

Avions utilitaires à l'origine, les adac canadiens, attirés par un marché de plus en plus fort, sortent enfin du bois et deviennent avions de ligne. On les utilise principalement pour relier entre eux les divers aéroports d'une même grande ville, pour assurer un service vers des villes moyennes ou des centres de villégiature, mais jusqu'ici aucune compagnie d'aviation n'a encore créé un service véritablement adac. C'est ce qu'Airtransit s'apprête à faire.

Relier au moyen du système adac deux aéroports classiques ne règlera pas en effet le problème d'Anthemie Truc, mais créer au centre même des grandes villes des adacports réduira considérablement, malgré la vitesse forcément moindre des avions qui les utiliseront, la durée des courtes liaisons que l'on y établira.

Ainsi, à la suite d'études techniques et commerciales, les experts canadiens des systèmes adac sont arrivés à concevoir un adacport-type correspondant aux besoins des villes de grande et de moyenne importance. Cet adacport, entièrement équipé, couvre, selon les disponibilités du terrain, de 15 à 40 acres, possède une piste standard longue de 2 000 pieds et large de 100, une aire de stationnement accueillant de 2 à 6 avions adac à la fois, un hangar d'entretien et une aérogare de grandeur variable, ce qui équivaut à la surface qu'occupe un centre commercial moyen. Si l'on préfère, disons qu'un adacport capable d'accueillir jusqu'à cinq millions de voyageurs par an tiendrait à l'aise sur la moitié du toit de l'aérogare que l'on achève de construire à Mirabel et qui, prévoit-on, verra défiler environ 6 millions de voyageurs par an sur les immenses pistes du nouvel aéroport!

Ces adacports, s'ils ne trouvent pas de terrains suffisants, pourront de plus être construits sur l'eau, ou même flotter, ou enfin s'établir au-dessus de cours de triage de chemins de fer, d'autoroutes, de canaux, et jusque sur le toit de vastes immeubles! A Ottawa, on utilisera pour le service d'Airtransit l'ancien aéroport militaire de Rockliffe et, à Montréal, celui que l'on achève de construire sur l'ancien parc de stationnement Victoria d'Expo 67.

Dans tous les cas, le choix de l'emplacement des adacports répondra surtout à un critère principal: la proximité du point de destination, en général du centre ville. Ce choix, outre la rareté du terrain disponible, se heurte à de nombreux obstacles dont la proximité immédiate de quartiers d'habitation.

Peu de gens en effet raffolent du voisinage d'un aéroport, et il faudra des arguments à tout le moins probants à celui qui osera proposer à la population d'un quartier, aussi défavorisé soit-il, de faire atterrir des avions dans sa cour.

Voilà pourquoi, en particulier, les avions qui fréquenteront les adacports se devront d'être d'une discrétion sans reproche. Pour y arriver, deux solutions se présenteront de concert: d'abord, les avions adac seront silencieux, et surtout ils prendront, après avoir décollé, rapidement de l'altitude pour se faire oublier. De même, à l'atterrissage, leur descente sera si rapide qu'ils sembleront tomber du ciel juste au milieu de la piste.

Si le Twin-Otter excelle à se déguiser ainsi en ascenseur, c'est son successeur, l'avion de ligne adac Dash-7 dont le prototype volera au début de 1975, qui ajoutera à cette qualité celle du silence. Grâce à ses hélices spécialement étudiées, cet appareil, capable de transporter 48 passagers, ne fera pas plus de bruit à la limite des adacports qu'un autobus circulant dans les rues des quartiers avoisinants.

Dash-7 sera en effet le véritable bénéficiaire du programme d'essai qu'entreprend la société Airtransit le mois prochain. Quadrimoteur turbopropulsé d'un poids de 41 000 livres au décollage, Dash-7 aura une vitesse de croisière d'environ 250 milles à l'heure et un rayon d'action de près de 900 milles. Ce sera, à proprement parler, le premier avion de ligne au monde à obtenir un certificat de vol adac. Il utilisera à capacité la piste de 2 000 pieds des adacports prévus, à raison d'un maximum de 25 départs et 25 arrivées par heure, quelles que soient les conditions atmosphériques. Le gouvernement canadien a investi jusqu'ici 63 millions de dollars dans sa conception.

Les adacports ne remplaceront jamais les aéroports classiques; tout au plus leur feront-ils concurrence pour les courtes liaisons, mais surtout, à la suite d'une planification sagement établie, les compléteront-ils en mettant les lignes aériennes au service de centres de moyennes importance.

A cause de la taille et de la vitesse des nouveaux réactés longs courriers, les aéroports internationaux tendent à s'éloigner encore davantage des centres urbains et à prendre des dimensions de plus en plus gigantesques. D'ici peu l'on verra surgir des Super mirabel si éloignés des villes qu'il faudra presque prendre l'avion pour s'y rendre. C'est alors qu'un bon réseau d'adacports, utilisant au maximum de sa rentabilité le terrain extrêmement coûteux des villes, accaparrera la plupart des lignes aériennes intérieures et assurera les vols de correspondance avec les aéroports internationaux.

Si Airtransit réussit à vendre l'idée du système adac, il se pourrait qu'un jour le métro ait des ailes! ●

Souffrez-vous de démangeaisons gênantes?

La crème BICOZENE procure un soulagement rapide et temporaire des ennuyeuses démangeaisons des régions intimes. BICOZENE apaise la sensation de brûlure. Elle aide à détruire les bactéries et elle diminue l'inflammation des tissus.

Pourquoi endurer les démangeaisons?



Prix de détail suggéré \$1.69

Vendue en pharmacie seulement.

SOULAGEMENT INSTANTANÉ DU MAL DE DENTS

Appliquez ORA-JEL... et la douleur disparaît! Des millions de personnes y ont recours pour obtenir un soulagement rapide et prolongé de la douleur. Pour soulagement d'urgence avant de voir votre dentiste, procurez-vous

ora-jel®

MALAISES DUS AUX DENTIERES?

Des gencives irritées peuvent être aussi douloureuses qu'un mal de dents. Pour soulager les irritations dus aux dentiers, procurez-vous **ora-jel** et portez vos dentiers en tout confort. Soulagement rapide.

PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Guy Gilbert
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier

TROP MAIGRE?

Un moyen facile de vous aider à acquiescer les livres de chairs fermes qui vous manquent s'offre à vous grâce à WATE-ON.

Si vous êtes maigre et délicat et que vous pesez sous la normale, WATE-ON amélioré vous aidera à ajouter des livres et des pouces de chairs fermes et saines partout sur votre corps: visage, bras, poitrine et jambes.

Des gains de 5 à 20 livres ont été enregistrés. WATE-ON aide également à combattre la fatigue, le manque de résistance, l'insomnie et la nervosité qui souvent accompagnent le manque de poids. Pour hommes, femmes, enfants et convalescents. Dans les pharmacies.

WATE-ON®



Maman s'inquiète de la diarrhée?

Avec raison si elle atteint un membre de sa famille—et c'est toujours au mauvais moment, lorsque cela incommodé tout le monde. Voilà pourquoi beaucoup de mères gardent l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

C'est un remède efficace. Depuis plus de 125 ans les Canadiens apprécient sa douceur, son efficacité et son soulagement rapide. Epargnez à votre famille inconforts et malaises, ayez toujours sous la main l'Extrait Fowler qui calme sans constiper.



EXTRAIT DE FRAISES DES CHAMPS
DU Dr FOWLER

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

Une substance cicatrisante exclusive provoque la rétraction des hémorroïdes et la cicatrisation des tissus.

Un grand institut de recherche vient de mettre au point une substance cicatrisante sans pareille pour la rétraction des hémorroïdes, le soulagement de la démangeaison et la cicatrisation des tissus.

Cette substance ne fait pas qu'apaiser les douleurs locales; dans nombre de cas, on a pu observer une rétraction notoire des hémorroïdes.

Mieux encore, l'effet cicatrisant du médicament s'est prolongé durant plusieurs mois.

Cette substance aux effets si bienfaisants se nomme la Bio-Dyne; elle aide rapidement à la cicatrisation des cellules et stimule la croissance des tissus nouveaux.

La Bio-Dyne se Présente sous forme d'onguent ou de suppositoires sous le nom de Préparation H et se vend dans toutes les bonnes pharmacies, accompagnée d'une garantie de remboursement.

Préparation H

Guy Fournier



Non, monsieur!

— Regarde...
— Tu as reçu une lettre de ta mère?
— Oui, mais ce n'est pas ce que je veux te montrer. Tiens...

Et ma femme, les yeux pleins d'eau, pointait du doigt l'adresse inscrite sur l'enveloppe.

— Pourquoi tu pleures? c'est la bonne adresse. Des mauvaises nouvelles?

— Mais non, tu ne comprends pas.

Qu'y avait-il à comprendre? J'arrive à la maison comme d'habitude et, au lieu de me sauter au cou pour m'embrasser, ma femme bondit avec une enveloppe qu'elle me passe sous le nez m'enjoignant de regarder. Je ne voyais rien de très particulier.

— Explique-toi, dis-je.

— Madame Guy Fournier, c'est adressé à Madame Guy Fournier. N'est-ce pas merveilleux?

J'avoue que je ne voyais pas en quoi le fait qu'on adresse une lettre à ma femme puisse être merveilleux.

— C'est normal, dis-je, sinon tu ne l'aurais pas reçue. Ta mère ne pouvait quand même pas l'adresser à madame Hurtubise, hein?

— T'es donc bête! Tu ne réalises pas que c'est la première lettre de ma vie que je reçois ainsi adressée? Tu sais ce que je vais faire? Je vais la garder précieusement comme tes lettres d'amour. Plus tard, quand j'aurai une fille qui se mariera, je la lui donnerai en cadeau en lui disant: "Voilà la première lettre qu'a reçue ta mère en tant que femme mariée!"

Elle serra la lettre contre sa poitrine et m'embrassa. Deux grosses larmes roulaient sur ses joues.

C'était il y a 15 ans. Quelques années plus tard, ma femme commença de se faire appeler par son prénom. Elle en vint même à sourcilier quand on avait le malheur de la présenter comme Mme Fournier. Plus tard encore — je pense qu'un certain projet de loi que prônait la première femme ministre à Québec y fut pour quelque chose —, elle fit les démarches nécessaires pour n'utiliser que

son nom de famille, reléguant du même coup le mien aux oubliettes. Son initiative lui attira de nombreux ennuis puisqu'elle se buta tout de suite à l'esprit soupçonneux des commerçants qui refusaient d'encaisser ses chèques ou de lui faire crédit, sans compter que plusieurs colis qu'on lui envoyait étaient retournés à l'expéditeur avec la mention: "Inconnue à cette adresse". A ce sujet, je confesse que j'en fus quelquefois responsable...

Un soir de la semaine dernière, alors que je rentrais à la maison, ma femme se rua sur moi avec une enveloppe qu'elle me passa agressivement sous le nez:

— Regarde...

— Ben quoi! c'est ton compte Chargex.

— Je le sais, mais ce n'est pas ce que je veux te montrer.

Folle de rage, elle pointait l'adresse du doigt.

— C'est le bon nom, la bonne adresse et tout. As-tu besoin d'argent pour payer ton compte?

— Tu ne comprends rien!

Qu'y avait-il à comprendre? Je ne voyais rien de particulier.

— Explique-toi, dis-je.

— Tu n'as jamais pensé que ce n'est pas mon nom?

— Comment, ce n'est pas ton nom? C'est ton prénom et ton nom de famille. Qu'est-ce que tu veux de plus?

— Je veux un nom à moi. Ça c'est le nom de mon père...

— Et puis après?

— Si tu penses que je vais passer ma vie à me promener avec le nom d'un homme, tu te trompes... Non, monsieur, c'est fini! Les femmes en ont assez de toujours porter des noms d'homme!

Hier, en fouillant dans mes vieux papiers, j'ai retrouvé la lettre de sa mère, la première qu'elle reçut en tant que femme mariée. Comme nous n'avons jamais eu de fille, je l'ai déchirée...

DOUZE DESSINS EN COULEUR DE SERGE CHAPLEAU POUR SEULEMENT \$2.95

Enfin!

A la demande générale, le plus célèbre caricaturiste du Québec et ses éditeurs ont créé le Monde de Serge Chapleau. A votre portée chez vous, le Monde de Serge Chapleau est une galerie des plus brillantes caricatures de cet artiste qui ont paru dans *Perspectives*. En tout, douze portraits du monde politique et artistique
Pierre Elliott Trudeau, Richard Nixon, Lise Payette, René Lévesque, Jérôme Choquette, John Diefenbaker, Jacques Boulanger, Robert Bourassa, Emile Genest, Gilles Vigneault, Robert Charlebois et Michèle Richard.



Quadrichromie de la plus haute qualité

Dessins originaux reproduits sur papier de qualité supérieure selon la lithographie en quatre couleurs la plus perfectionnée. Format 10½" x 12½".

Vous serez fier de posséder ces dessins et de les montrer à vos voisins et amis. Vous pouvez aussi les encadrer et les accrocher au salon ou dans votre salle de récréation.

Profitez de cette offre sans obligation de votre part

En plaçant leur commande maintenant, les lecteurs de ce magazine peuvent épargner \$1.00 sur le prix en librairie de \$3.95.

Si vous n'êtes pas satisfait de ces reproductions de qualité après examen de dix jours, retournez-les contre remboursement.

Remplissez ce bulletin aujourd'hui.

BULLETIN DE COMMANDE (SANS OBLIGATION) A POSTER AUJOURD'HUI

Perspectives B.P. 1848, place d'Armes Montréal, Québec H2Y1M6

Veuillez m'expédier _____ album(s) du Monde de Serge Chapleau (comportant les 12 reproductions mentionnées dans cette annonce) au prix spécial de \$2.95 l'album, plus 55 cents pour frais d'expédition et taxe de vente. J'épargne ainsi \$1.00 sur le prix en librairie. Si je n'en suis pas entièrement satisfait(e), je peux le(s) retourner dans les 10 jours contre remboursement.

☐ Chèque ou mandat (payable à Perspectives)

☐ Porter à mon compte Chargex No

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

M. Mme Mlle _____
Adresse _____ App. _____
Ville _____ Province _____
Code _____

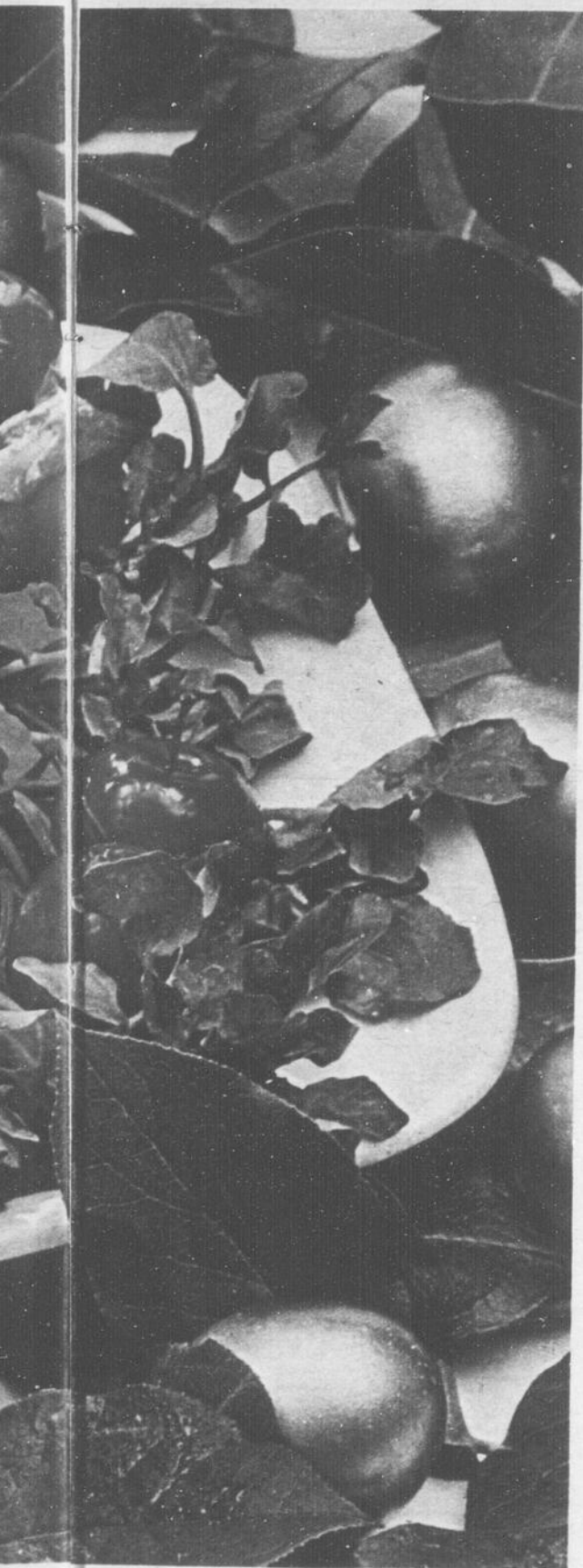
Il y a maintenant deux ans que *Perspectives* publie les caricatures de Serge Chapleau. Des lecteurs nous ont si souvent demandé de leur faire parvenir des dessins déjà parus que nous avons cru utile de publier cette série de douze dessins à leur intention.





La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver Pâques est une grande fête religieuse et une grande fête tout court. Ce beau dimanche nous annonce en effet, à coup sûr, le retour du printemps. Pas le printemps du calendrier, qui ne correspond souvent à rien dans notre réalité québécoise. Le seul vrai printemps: celui des petits oiseaux, des fleurs et des amoureux, celui du renouveau, des semailles et des costumes neufs. Il convient de le bien célébrer. Le menu que je vous suggère est simple. Commencez le repas avec une soupe des jours de fête. Servez du jambon, c'est la tradition, mais apprêtez-le d'une façon qui sort de l'ordinaire. La mousse glacée à l'orange est un dessert qui a du panache autant qu'il est exquis. Avec quelques biscuits fins, elle termine magnifiquement un repas.

PÂQUES BIENTÔT!



Le jambon glacé aux raisins

Menu et recettes à la page suivante



**Un bon rye,
comme une bonne table,
c'est un art.**

OFC, le grand 8 ans canadien

Bien sûr qu'il faut des connaissances, du talent, mais aussi de l'application et de l'expérience pour réussir une bonne table. Aussi un petit peu de génie.

OFC est le résultat d'une préparation attentive, experte et minutieuse qui se ferait jalouser des plus grands chefs.

Vieilli à point

Mais notre petit coup de génie, c'est que le rye whisky OFC 8 ans a vieilli deux ans de plus que les deux autres marques les plus vendues. Et pour ça, le OFC ne vous coûte pas plus cher.

Nous avons conclu que, vieilli 8 ans, le whisky atteint le summum de ses propriétés: doré, velouté, léger. Il est en pleine force de l'âge, il est à point.

Qualité certifiée

L'étiquette numérotée sur chaque bouteille certifie l'âge du OFC: 8 ans. C'est votre garantie de qualité. Un perfectionnement qui ne varie pas de

bouteille en bouteille, goutte après goutte.

Harmonie de saveur

C'est à la saveur qu'on apprécie la bonne chère. Il en est de même pour le OFC 8 ans. Notre grand 8 ans canadien qui se fait valoir en meilleure compagnie. C'est une simple question de goût. De bon goût.

Essayez le OFC 8 ans, vieilli deux ans de plus, mais qui n'en coûte pas un sou de plus.



OFC

Les Distilleries Schenley
du Canada, Ltée

Commanditaires des Trophées de football Schenley depuis 1953.
6 avril 1974 - 25

MENU DE PÂQUES
Soupe aux crevettes et aux fines herbes
Jambon glacé aux raisins
Pommes de terre et petits pois
Salade de concombres et de tomates
Mousse glacée à l'orange
Biscuits

PÂQUES BIENTÔT!

SOUPE AUX CREVETTES ET AUX FINES HERBES

2 cuil. à table de beurre
 1/2 tasse d'échalotes finement hachées
 1/4 de tasse de piment vert finement haché
 3/4 de tasse de champignons finement hachés
 1 cuil. à table de jus de citron
 1/2 cuil. à thé de feuilles de basilic séchées
 1/2 cuil. à thé de feuilles de sarriette séchées
 1/8 de cuil. à thé de feuilles d'estragon séchées
 3 tasses de bouillon de poulet

Sel et poivre
 1 boîte de 4 1/4 onces de crevettes, égouttées, rincées et grossièrement hachées
 2 tomates, pelées, épépinées et hachées plutôt fin
 Persil haché

Chauffer le beurre dans une casserole. Y cuire échalotes, piment vert et champignons 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter le jus de citron et les fines herbes. Ajouter le bouillon, bien mélanger et chauffer jusqu'à ébullition. Goûter et ajouter sel et poivre si cela est nécessaire. (La quantité d'assaisonnement à employer

dépend de ce que le bouillon était plus ou moins assaisonné.) Ajouter les crevettes et faire mijoter 5 minutes.

Prendre 8 bols à soupe et y répartir les tomates. Servir dessus la soupe et la parsemer de persil haché. (8 portions)

JAMBON GLACÉ AUX RAISINS

1 demi-jambon de 6 à 8 livres (dans le jarret), étiqueté "prêt-à-servir"
 1/2 tasse de porto
 1/2 tasse de gros raisins de Corinthe
 6 échalotes
 1 orange moyenne
 1 citron

1 bocal de 9 onces de gelée de groseilles rouges
 2 cuil. à table de porto
 1 cuil. à thé de moutarde
 1/16 de cuil. à thé de gingembre en poudre
 Clous de girofle entiers

Faire rôtir le jambon selon les indications sur son emballage; ou le cuire au four, à 325°, 15 minutes par livre. Le retirer du four 30 minutes avant la fin de sa cuisson.

Préparer la glace, comme suit, pendant la cuisson du jambon.

Mettre 1/2 tasse de porto et les raisins dans une petite casserole et faire bouillir jusqu'à ce que les raisins aient absorbé tout le porto et soient gonflés. Les mettre de côté.

Hacher les échalotes plutôt fin. Râper l'orange et le citron pour en prendre tout le zeste. Mettre les échalotes et tout ce zeste dans une petite casserole et ajouter de l'eau bouillante pour tout juste couvrir les ingrédients. Chauffer jusqu'à ébullition et laisser bouillir 2 minutes. Bien égoutter et

mettre dans un bol. Presser l'orange et la moitié du citron et ajouter ces jus (environ 1/3 de tasse de jus d'orange et 1 cuil. à table de jus de citron) aux échalotes.

Chauffer la gelée de groseilles, en y ajoutant 2 cuil. à table de porto, juste assez pour la faire fondre. Ajouter au mélange à l'orange et aux échalotes, ainsi que la moutarde et le gingembre. Bien mélanger.

Retirer le jambon du four, 30 minutes avant qu'il ne soit à point. L'écorcher et taillader la couche de gras, sous la peau, avec un couteau. Piquer le jambon, un peu partout, de clous de girofle.

Enfoncer les raisins dans les sillons faits au couteau dans le gras du jambon. Badigeonner légèrement tout le jambon de la glace aux groseilles rouges. Continuer la cuisson au four pendant 30 minutes. Servir ce qui reste de la glace avec le jambon.

POMMES DE TERRE ET PETITS POIS

8 grosses pommes de terre
 2 paquets de 12 onces de

petits pois congelés
 3 cuil. à table de beurre
 3 cuil. à table de farine
 1 1/2 cuil. à thé de sel
 1/4 de cuil. à thé de poivre
 1 1/2 tasse de lait
 1 1/2 tasse de crème simple (15 p.c.)
 2 cuil. à table de ciboulette hachée

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire de 2 pintes.

Peler les pommes de terre et les couper en cubes de 1 pouce de côté. Les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Les égoutter. Les mettre dans le plat à cuire, avec les pois (non cuits).

Faire fondre le beurre, dans une casserole. Saupoudrer de la farine, du sel et du poivre et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu et ajouter le lait et la crème, d'un seul coup et en mélangeant bien. Continuer la cuisson, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Retirer du feu et ajouter la ciboulette, en brassant. Verser sur les légumes,

PLUS JAMAIS TOUJOURS LES MÊMES DESSERTS...

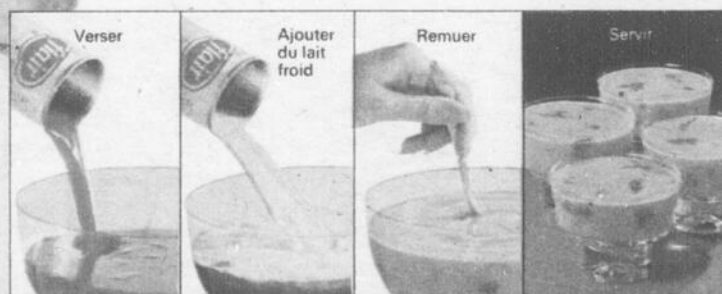
FLAIR-NOUVEAU DE NESTLÉ! Le dessert 30 secondes avec morceaux de vrais fruits.

Flair, c'est plus qu'un nouveau dessert aux fruits. C'est un genre de dessert entièrement nouveau.

Nous avons découvert la façon de mélanger des morceaux de véritables fruits à un onctueux sirop. Vous ajoutez du lait froid au mélange, vous le remuez et quelque chose de phénoménal se produit: Flair apparaît. Flair vous donne 4 portions d'un dessert frais et léger avec des morceaux de vrais fruits. Le tout en 30 secondes. Essayez l'un des 5 saveurs de fruits frais de Flair dès ce soir. Fraise, framboise, pêche, orange et ananas. Vous serez de notre avis:

Plus jamais toujours les mêmes desserts.

Nestlé
 MARQUE DÉPOSÉE



* Flair est une marque de commerce.

dans le plat à cuire et mêler le tout très délicatement. Couvrir hermétiquement et cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation bouillonne. (8 portions)

SALADE DE CONCOMBRES ET DE TOMATES

8 tomates moyennes
 ¼ de tasse de persil finement haché
 ¼ de tasse d'échalotes finement hachées
 1 cuil. à thé de feuilles de basilic séchées
 6 concombres moyens
 ½ de tasse de vinaigre de vin
 ¾ de tasse d'huile d'olive
 1 cuil. à thé de sel
 ¼ de cuil. à thé de poivre
 1 cuil. à thé de sucre
 Laitue
 1 cuil. à thé de fenouil frais, déchiqueté aux ciseaux, ou de feuillage de fenouil séché
 2 cuil. à table de câpres

Peler les tomates et les couper en pointes. Les mettre dans un plat de verre. Mêler le persil, les échalotes et le basilic et parsemer les tomates du mélange. Couvrir le plat et bien réfrigérer.

Trancher les concombres minces (sans les peler si leur état le permet). Les mettre dans un plat de verre. Mêler vinaigre, huile, sel, poivre et sucre et verser sur les concombres. Couvrir et réfrigérer, en tournant une ou deux fois les concombres dans leur marinade.

Egoutter les concombres bien refroidis, au moment de servir. Garnir de laitue un grand plat de service et y disposer les tranches de concombres, en rangs tout au long du plat, au centre. Les entourer des tomates. Parsemer le concombre du fenouil et des câpres. (8 portions)

MOUSSE GLACÉE À L'ORANGE

8 grosses oranges ou 12 moyennes
 1 orange
 1 tasse de sucre
 6 jaunes d'œufs
 2 tasses de crème double (35 p.c.)
 2 cuil. à table de cointreau, de curaçao ou de Grand Marnier
 Brindilles de menthe ou fraises entières

Couper une tranche sur le dessus des 8 ou des 12

oranges et enlever toute la chair des fruits (en vous aidant d'une cuillère et d'un couteau à pamplemousses, par exemple). Enlever, de l'intérieur des pelures d'oranges, les petits morceaux de chair ou de membrane qui pourraient encore y adhérer, en faisant bien attention de ne pas percer les pelures. Couper, sous les coupes ainsi formées, une tranche (aussi mince que possible), pour caler les coupes et les empêcher de rouler dans l'assiette. Retourner les coupes sur du papier absorbant pour les bien égoutter.

Râper tout le zeste de l'autre orange; la presser pour en extraire le jus. Passer le jus et y ajouter suffisamment du jus de la chair retirée des oranges pour avoir ¾ de tasse de jus. (Réfrigérer la chair pour d'autres usages.)

Mettre ¾ de tasse de jus d'orange et le sucre dans une petite casserole. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Mettre alors sur feu vif et faire bouillir vivement jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons enregistre 220°.

Battre les jaunes d'œufs légèrement, dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Ajouter le sirop à l'orange très chaud, en filet et en battant constamment avec un batteur rotatif à main ou électrique. Cuire au bain-marie frissonnant, en battant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit à la fois épais et léger, un peu comme de la guimauve. Retirer du feu et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.

Fouetter la crème, dans un grand bol, en y ajoutant cointreau, curaçao ou Grand Marnier et le zeste d'orange râpé. L'incorporer délicatement au mélange à l'orange. Mettre dans les pelures d'oranges en montant le mélange en un petit dôme arrondi.

Couvrir de papier d'aluminium, avec précaution, et congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. Disposer les oranges, au moment de servir, dans des assiettes de service, garnies de petits napperons en dentelle de papier, et les décorer d'une brindille de menthe ou d'une fraise. (8 ou 12 portions)●



Achetez les PETITES JOIES*, nous vous aiderons à payer les oeufs.

Envoyez-nous le coupon et un sac vide de PETITES JOIES 3/4 lb ou 1 lb, et nous vous rembourserons 50¢ pour payer vos oeufs.

Les "PETITES JOIES" feront merveille à Pâques, car les jeunes en raffolent. Vous pouvez les offrir de mille et une manières. Par exemple, dans les paniers de Pâques, cachés avec les oeufs de Pâques. Les enfants seront ravis de décou-

vrir les "PETITES JOIES", et ça ne vous aura pas coûté cher! Achetez un sac de "PETITES JOIES" chez votre marchand, puis envoyez-nous le sac vide, accompagné du coupon. Nous vous rembourserons 50¢ pour payer vos oeufs.

50¢ en argent pour vos oeufs!



Postez à:
 Offre de remboursement 50¢ MARS
 Box 8189, Toronto, Ontario M5W 1S8

Veuillez me rembourser 50¢ pour payer mes oeufs. J'inclus un sac vide de "PETITES JOIES"... barres de chocolat aux arachides SNICKERS®, ou barres 3 MUSKETEERS, barres MARS, bonbons au chocolat "M&M's" nature ou avec arachides, ou encore croquant aux arachides COMBO MUNCH.

NOM

ADRESSE

APP.

VILLE

PROV.

CODE POSTAL

Délai de livraison: 3 semaines. Cette offre, limitée à un seul remboursement par famille, groupe ou organisme, prendra fin le 30 juin 1974.

*MD

CRAVEN "A"

FILTRE MIEUX

pour votre bon goût!

C'est un art délicat
que de fabriquer
une cigarette
douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition
d'excellence,
Craven "A" a choisi
la crème des récoltes
de tabacs pour créer
cette cigarette d'une
qualité exceptionnelle.



L'art délicat des mélanges savoureux

Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.