

18 février 1978 - Vol. 20 No 7

# perspectives

**Dimanche-Matin**



**CHEZ LES VILLENEUVE,  
RUE TACHÉ, À CHICOUTIMI  
PAGE 12**

TANNOY  
ELECTRO-VOICE  
SHURE  
STANTON  
SOUND  
TELEC  
SCOTCH  
MARSLAND  
RSC

# LE SONDAGE DE LA SEMAINE

## L'ÂGE DE LA RETRAITE

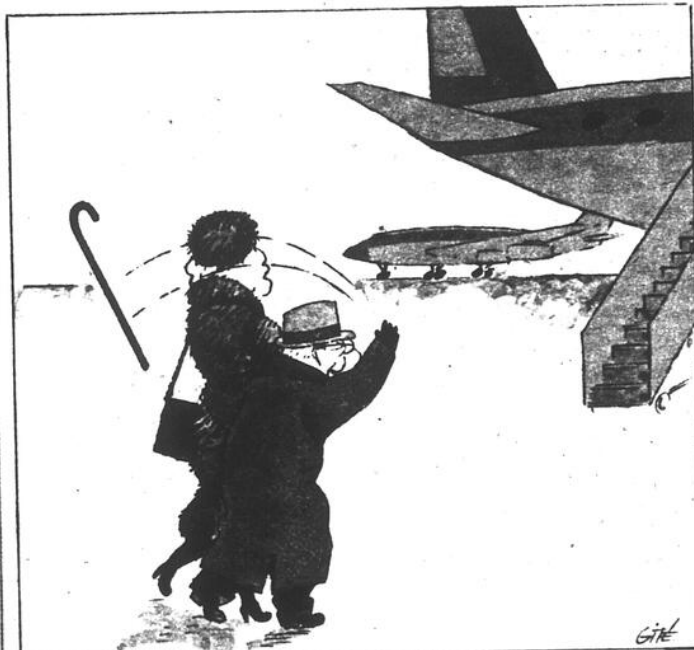


ILLUSTRATION GITE

Quand devrait-on prendre sa retraite? Devrait-il exister un âge obligatoire de mise à la retraite? Notre Sondage de la semaine constate que, si 50 p.c. des Canadiens répondent oui à cette seconde question, 46 p.c. penchent pour le non. Par ailleurs, la majorité des Canadiens semblent désirer prendre tôt leur retraite. La moyenne entre les âges qu'ils préfèrent pour le faire s'établit à 57,7 ans, soit plus de sept ans avant l'âge habituel — là où il est obligatoire — de 65 ans. Toutefois, 26 p.c. des travail-

leurs entendent poursuivre leur carrière au-delà de cet âge, et 0,7 p.c. songent même à mourir à leur poste.

De tous les Canadiens interrogés, 56 p.c. savent qu'il existe chez leur employeur un âge de mise obligatoire à la retraite, mais très peu peuvent l'indiquer avec précision. Chez ceux qui le font, la plupart se fixent à 65 ans. Sous l'angle économique, 62 p.c. de l'ensemble des travailleurs canadiens prévoient que leur situation pécuniaire s'améliorera, légèrement ou même sensiblement, à la retraite. Quant au type d'activité auquel ils comptent s'adonner alors, la préférence la plus souvent exprimée va aux voyages: 29 p.c. des futurs retraités entendent voyager souvent, tandis que 23 p.c. songent plutôt à continuer de s'occuper, soit dans la même profession, soit dans une autre, à titre rétribué ou bénévole.

### PROJETS POUR LA RETRAITE

Existe-t-il un âge obligatoire de mise à la retraite chez votre employeur actuel?

Oui... 56 p.c.  
Non... 37 p.c.  
Ne l'indiquent pas... 7 p.c.

Approuvez-vous le principe d'un âge obligatoire de mise à la retraite?

Approbation marquée... 31 p.c.  
Approbation mitigée... 19 p.c.  
Désaccord mitigé... 21 p.c.  
Désaccord marqué... 25 p.c.  
Ne l'indiquent pas... 4 p.c.

A la retraite, prévoyez-vous une situation pécuniaire...

beaucoup meilleure?... 25 p.c.  
un peu meilleure? 37 p.c.  
un peu plus mauvaise?... 18 p.c.  
beaucoup plus mauvaise?... 4 p.c.

à peu près la même?... 6 p.c.  
Ne l'indiquent pas... 10 p.c.

Après la retraite, entendez-vous...

poursuivre le même genre de travail que maintenant?... 4 p.c.  
continuer de travailler mais dans un autre métier?... 8 p.c.

faire du bénévolat?... 11 p.c.

voyager?... 29 p.c.

pratiquer un passe-temps?... 19 p.c.

fréquenter vos amis?... 5 p.c.

vous reposer chez vous?... 8 p.c.

Autres occupations diverses 1 p.c.

Ignorent ce qu'ils feront 9 p.c.

Ne l'indiquent pas 6 p.c.

### ÂGE DE RETRAITE PRÉFÉRÉ

75,4 p.c. des Canadiens dési-reraient que l'âge de la retraite soit avancé. Cette préférence est plus marquée, quant au chiffre de l'âge, dans les provinces Maritimes. L'âge qui y paraît désirable: 54 ans, comparativement à 57 en Ontario, 58 dans les Prairies, 59 au Québec et 61 en Colombie britannique. Un âge obligatoire de mise à la retraite rencontre le moins de faveur dans les Prairies: seulement 27 p.c. en regard de 56 p.c. au Québec. Ontariens et gens des Prairies font montre du plus bel optimisme sur leur situation pécuniaire de futurs retraités: 73 p.c. croient qu'elle s'améliorera, contre seulement 37 p.c. de Québécois.

### L'ÂGE D'OR... ET D'ARGENT

Plus haut est leur revenu actuel, plus les Canadiens anticipent un bel avenir à la retraite. Le taux d'optimisme monte de 44 p.c. chez ceux gagnant moins de \$5 000 par an à 56 p.c. chez les travailleurs rétribués de \$5 000 à \$9 999, et ainsi par degrés jusqu'à 73 p.c. chez les gens recevant \$25 000 et plus. Le groupe au revenu le plus faible (moins de \$5 000) préfère l'âge de retraite le plus tardif, soit 62 ans; le groupe au plus fort revenu en tient pour 61 ans, tandis que les autres groupes se rallient à un âge allant de 56 à 58 ans. Un âge obligatoire de retraite est moins courant (39 p.c.) chez les dirigeants d'entreprises que dans les autres emplois. (40 p.c. chez les ouvriers, 60 à 70 p.c. chez les manoeuvres et dans les professions libérales). 74 p.c. des manoeuvres en réclament un, en regard de 52 p.c. de l'ensemble des Canadiens. Cet âge obligatoire est le plus bas (55 ans en moyenne) dans les professions libérales, qui sont par ailleurs les moins enclines à l'optimisme quant à leur sort futur.

### LES OPINIONS PAR GROUPES D'ÂGE

Plus âgés ils sont déjà, plus les Canadiens tiennent à continuer de travailler. En moyenne, l'âge préféré pour prendre sa retraite est de 52 ans chez les interrogés qui ont de 18 à 24 ans. Il atteint 56 ans chez ceux qui ont de 25 à 44 ans, 60 ans chez ceux qui en ont de 45 à 54, et 63 ans chez les travailleurs de 55 ans et plus. La proportion de gens qui approuvent le principe d'un âge obligatoire de retraite est

la plus forte (55 p.c.) chez les Canadiens âgés de 55 ans et plus, et la plus faible (41 p.c.) chez ceux de moins de 25 ans. Enfin, l'optimisme décroît notablement avec l'âge quant à l'espoir d'un revenu suffisant à la retraite. De 72 p.c. chez les gens de moins de 45 ans à 44 p.c. chez ceux qui dépassent cet âge.

### AVIS DIVERGENTS ENTRE SEXES

53 p.c. des hommes approuvent le principe de la retraite obligatoire, contre 47 p.c. des femmes. Quant aux perspectives sur la situation pécuniaire future, 65 p.c. des hommes croient qu'elle sera meilleure, en regard de 59 p.c. des femmes. 16 p.c. d'entre elles comptent s'adonner ensuite au bénévolat, mais seulement 5 p.c. des hommes. L'approbation de la retraite obligatoire va de 52 p.c. dans les familles sans enfants de moins de 7 ans à 40 p.c. chez celles qui en ont, de 51 p.c. dans les familles sans enfants de 7 à 17 ans à 46 p.c. chez celles qui en comptent. Le désir que l'âge de retraite soit abaissé varie de 86 p.c. chez ces dernières familles à 70 p.c. pour celles qui n'ont pas d'enfants de 7 à 17 ans. Enfin 74 p.c. des familles à enfants de moins de 7 ans prévoient un meilleur sort financier à la retraite, contre 59 p.c. de celles qui n'en ont pas.

### PRÉFÉRENCES SELON LA LANGUE

Plus de francophones (56 p.c.) que d'anglophones (49 p.c.) acceptent le principe d'un âge obligatoire de mise à la retraite. Quant à le déterminer eux-mêmes, les Canadiens français le fixeraient, en moyenne, à 59 ans, les Canadiens anglais à 57 ans. L'acceptation sans restriction de la retraite obligatoire est plus marquée, à 41 p.c., chez les premiers qu'à 29 p.c. chez les seconds, à l'encontre de l'acceptation conditionnelle (16 p.c. comparativement à 20 p.c.). Le taux des anglophones optimistes sur leur sort futur dépasse largement, à 66 p.c., les 40 p.c. des francophones.

Le Sondage de la semaine a été réalisé pour Weekend Magazine et Perspectives par les Laboratoires Data, conseillers en recherche, de Montréal, sous la supervision de T.R. Bird. On a effectué à cette fin 1006 entrevues téléphoniques dans 30 des principaux centres urbains du Canada.

© Weekend Magazine, 1977

# Découvrez les fromages fins de chez nous... avec du pain.

Que ce soit pour donner un nouveau p'tit goût à vos sandwiches, pour ajouter une délicieuse saveur à une de vos collations ou simplement pour rehausser la couleur d'un plateau, rien de tel que la gamme des fromages fins fabriqués ici même au Canada. Ce n'est pas le choix qui manque. Il y en a plus de 60. Ils sont tous délicieux sur des biscuits ou sur du pain. Ajoutez un ou deux nouveaux fromages fins à votre liste d'épicerie cette semaine. Si vous ne les trouvez pas au comptoir des fromages, demandez-les à votre détaillant en alimentation.

**Cheddar.** C'est le fromage classique au Canada. Il est soit: doux, moyen ou fort, blanc ou jaune.

**Saint-Paulin.** Sa saveur douce et riche est très distinctive. Sa pâte est demi-dure, de couleur jaune clair à l'intérieur, et sa croûte est épaisse.

**Bleu canadien.** Sa pâte est demi-ferme, souple, bien que parfois légèrement friable; il est parsemé de moisissures bleues. Sa saveur est agréablement piquante.

**Gouda.** Sa pâte est demi-dure et de couleur jaune. Il a une délicieuse saveur légèrement noisettée et il est présenté sous un plastique rouge vif.

**Brick au carvi.** Les graines de carvi donnent au Brick un goût très distinct et délicieux. C'est un des meilleurs fromages que vous puissiez acheter aujourd'hui.

**Suisse canadien.** Sa pâte lisse et très ferme est percée de gros trous. Sa saveur est délicate et un peu noisettée. Il est idéal pour la fondue.

**Colby.** C'est un fromage doux similaire au Cheddar, mais plus tendre et plus potelé.

**Brick.** Le Brick ressemble au Colby mais sa saveur est légèrement plus piquante.

CLAUDE POIRIER  
REPORTER-DÉTECTIVE  
**UN FORÇAT  
DE LA BONNE  
CAUSE**



Photo Denis Plain — Perspectives

De sa voiture, Claude Poirier peut communiquer directement, par téléphone, avec tout le monde: corps policiers, stations de radio, journaux et famille.

PAR RÉJEAN TREMBLAY

Reporter-vedette de CKVL, Claude Poirier est normalement en service de 6 à 13 heures. «Mais, explique M. Gilles Pétel, directeur de l'information à CKVL, on ne peut confiner Claude Poirier à sept heures de travail par jour. Aussi une clause de son contrat lui permet de demeurer en fonctions 24 heures par jour si cela s'avère nécessaire.»

Claude Poirier, le plus célèbre reporter judiciaire au Québec, est également chroniqueur à CFTM «Votre Canal 10», où il participe quotidiennement à l'émission A la Bonne heure; avec Jean Morin, il alimente 12 pages de l'hebdomadaire le Petit Journal consacrées à la police et au crime; il est correspondant montréalais du poste de radio CHRC de Québec; il signe une chronique dans l'hebdomadaire Allô Police; le samedi, pour se distraire un peu, il couvre le secteur des faits divers pour Dimanche-Matin, le plus fort tirage des journaux du dimanche. A travers tout cela, il prononce une cinquantaine de causeries par année partout au Québec, coanime certains défilés de mode organisés par son épouse Nicole Labonne — Mademoiselle Québec 1971 —, trouve le temps de faire libérer des otages détenus par de dangereux criminels — une dizaine de fois en cinq ans —, s'occupe des conditions de détention dans les institutions pénitentiaires du Québec... et même passe de temps à autre une soirée à la maison!

Mais, comme diraient les Américains, qu'est-ce qui peut donc faire courir ainsi Claude Poirier?

La réponse qu'il donne à cette question est toujours la même: «J'aime ça, j'adore cette vie; ma femme le sait, mon travail passe en premier et rien ne me fera changer d'idée.»

A la fois envié et méprisé, aimé et détesté, craint et respecté, il ne laisse personne indifférent. C'est une vedette à part entière de l'industrie du spectacle, même s'il pratique très sérieusement son métier de journaliste. Le timbre nasillard de sa voix, son débit rapide et saccadé, le roulement de ses «r», son image de James Bond sans peur et sans reproche qu'il cultive soigneusement, ses actions d'éclat, et, surtout, le rythme infernal de sa vie lui ont permis de se tailler une place unique au Québec. Il est fier de cette réussite, s'en vante sans fausse modestie et tranche d'un ton sec et bien décidé: «Je ne sais pas ce que l'avenir me réserve, mais il y a une chose dont je suis certain: tant que je serai là, les autres seront deuxièmes.»

Il faut l'avoir côtoyé au travail pour mieux mesurer l'impact de son image sur la masse.

On l'a vu signer des autographes pendant qu'il décrivait un violent incendie au micro de CJMS. Imperméable bien coupé, cravate au cou, il donnait les informations de sa voix reconnaissable entre toutes pendant que les badauds se passaient le mot: «Regarde, c'est Claude Poirier...»

Cette voix dont on s'est tant moqué, ce débit ultra-rapide, ces phrases parfois mal construites sont devenues une marque de commerce. Il pourrait s'amé-

liorer, il ne le désire pas: «C'est un atout dans mon métier, dit-il. Quand je commence à parler, les femmes à la maison ou les automobilistes augmentent le volume de la radio. Ils doivent être attentifs s'ils veulent bien me comprendre. Je capte bien mieux leur attention de cette façon.»

Les gens le voient comme une sorte de héros des temps modernes capable de régler tous les problèmes.

Dernièrement, à l'aéroport de Mirabel, un couple dans la soixantaine se préparait à entreprendre un premier voyage dans le sud. Se demandant s'il avait besoin d'un passeport pour quitter le pays, le mari s'avance vers Poirier qu'il regardait chaque matin à la télévision. «Capitaine Poirier, vous allez être capable de m'arranger cela, c'est-y vrai que j'ai besoin d'un passeport?»

Une fois rassuré, notre bonhomme d'expliquer à un voisin: «C'est Claude Poirier: une espèce de détective qui passe à la radio et à la télévision... c'est tout un homme!»

Pour réussir à créer cette image plus grande que la réalité, Claude Poirier doit travailler comme un forçat.

«Je me lève vers 4 heures et demie, cinq heures; je me rase soigneusement parce que je veux être impeccable pour mon émission de télévision.»

A six heures moins quart, il est à son bureau du boulevard Maisonneuve d'où il communique ses premiers bulletins à la radio de CKVL. La station, pour lui faire gagner du temps, a muni son bureau d'une ligne lui permettant de parler directement sur les ondes.

A neuf heures, il est à Télé-Métropole pour son émission de télévision.

Dans le courant de l'avant-midi, si rien de spectaculaire ne se produit, il rendra visite à la Sûreté du Québec, rue Parthenais, ou à la police de la C.U.M., question de garder ses contacts.

«Tous ces contacts accumulés au fil des ans sont l'actif le plus précieux d'un journaliste, dit-il. J'en ai dans tous les milieux: judiciaires, policiers, politiques ou interlopes. Les informateurs savent que Claude Poirier n'a qu'une parole et qu'il est fiable. Le fait d'être très connu m'amène continuellement de nouveaux contacts... ça fait bouler de neige. Et les policiers peuvent être de bons informateurs, mais il faut toujours se rappeler qu'ils ne donnent que ce qu'ils veulent bien. Les gens du milieu, quand ils décident de te conter une histoire, ils te racontent tout de a à z...»

L'après-midi est habituellement consacré à son travail pour Allô-Police et le Petit Journal. A travers la recherche et la rédaction de l'information, il fait ce qu'il appelle «du bureau».

«Je reçois des gens au bureau et je réponds au téléphone, dit-il. Les gens viennent me voir pour que je les aide à solutionner leurs problèmes ou pour me livrer des éléments d'information. Dès que cela touche le moindre de mon métier, je m'en occupe.»

Gilles Pétel, son patron à CKVL, n'en revient pas de la somme de travail abattue par Poirier. «Il possède des contacts incroyables et est en état de disponibilité jour et nuit. Il dort avec son petit appareil Paget à sa portée; si

J'ai un gros cas à lui confier, je n'ai qu'à composer son numéro de Paget et, deux minutes plus tard, il me rappelle.»

M. Pétel admet que Poirier «fait du show» en livrant l'information: «Mais, soutient-il avec énergie, tous les faits sont rapportés, l'information est exacte... le spectacle est offert en prime.»

Longtemps, on s'est moqué de Poirier dans les différentes salles de rédaction du Québec. Plus maintenant. Michel Auger, le réputé chroniqueur judiciaire de *la Presse*, affirme que Poirier, malgré son sens du spectacle et de la publicité, est un vrai professionnel, un travailleur acharné et qu'il possède de très bonnes sources d'information dans différents milieux.

Poirier lui-même éprouve beaucoup de respect pour ceux qu'il juge compétents, les Michel Auger, Jean-Pierre Charbonneau — dans le temps qu'il était journaliste —, Richard Desmarais; mais il ne se prive pas de fustiger «les chacals, les rats de l'information qui, par envie et jalousie, se contentent d'essayer de démolir les autres au lieu de bâtir leur propre carrière.»

Poirier fait allusion à certains collègues qui ont couvert avec lui la célèbre affaire Marion où le reporter, en service à Sherbrooke pendant 72 jours d'affilée, a servi d'émissaire auprès des ravis-seurs.

S'il se qualifie de numéro 1, Poirier est quand même conscient de ses limites: «Parfois, on me passe des tuyaux fantastiques que je dois refiler à d'autres média d'information jouissant d'une plus grande crédibilité. Vous vous souvenez de l'historique affaire du téléviseur couleur du chef Saulnier? C'est un informateur qui m'a apporté le dossier à Dimanche-Matin. Quand j'ai vu toutes les implications du document, j'ai dit à mon gars qu'il avait choisi le mauvais journal. J'ai téléphoné à Claude Ryan; il a sauté dans un taxi et est venu lui-même chercher la pile de documents que j'avais pour lui. Dans un cas comme celui-là, le Devoir était un bien meilleur véhicule et je l'ai expliqué à mon informateur.»

Rien ne semblait prédestiner Claude Poirier à cette foudroyante carrière.

Né à Montréal le 26 octobre 1938, Claude Poirier ne paraît pas la quarantaine qu'il atteindra l'automne prochain. Fils de Léo Poirier, copropriétaire d'une compagnie d'accessoires électriques, Claude termine ses études aux Hautes Etudes commerciales après avoir obtenu une bourse de General Electric. Il travaille pendant deux ans pour son père à fort bon salaire. Mais ses ambitions ne vont pas de pair avec celles de son père.

«J'avais une douzaine d'années quand j'ai décidé de devenir journaliste enquêteur, dit Claude Poirier. J'avais vu à New York *Call North 777*, film où James Stewart joue le rôle d'un journaliste qui sauve le fils d'une veuve d'une erreur judiciaire. J'aurais bien aimé être détective; j'aurais bien fait les démarches pour entrer dans la police, mais j'ai horreur des uniformes. Le journalisme d'enquête et d'action répondait parfaitement à mes aspirations.»

Admirateur de feu Michel Normandin, le jeune Claude passait des heures

Photos Allo-Police



Poirier intervient auprès d'un voleur de banque (sous cagoule), lors d'une prise d'otages à Laval, en 1975.

dans sa chambre à essayer d'imiter son idole. Des heures et des heures, il décrivait des matchs fictifs de hockey. Peut-être tient-il son débit rapide de ces longues heures passées à décrire des passes d'Elmer Lach à Maurice Richard et de beaux jeux de Doug Harvey...

Il mène alors une vie bien bourgeoise et tranquille en compagnie de son père, de sa mère qu'il adore et de sa soeur Claudette, quand le destin lui fait le signal qu'il attend depuis sa prime adolescence.

«J'allais payer une contravention à la Caisse populaire du Sault-au-Récollet, à l'angle du boulevard Henri-Bourassa et de la rue Papineau, quand j'ai été témoin d'un hold-up. J'ai aussitôt communiqué avec CJMS pour leur donner la nouvelle. On a aimé ce que j'avais fait et on m'a offert du travail: c'était le 11 août 1960. M. Paul Coucke m'a donné ma première chance... six mois d'essai sans salaire! Après six mois, on m'a donné 25 dollars par semaine, mais je devais fournir ma voiture et mon équipement. Mon père m'a dit: «Claude, t'es complètement fou! C'est un métier de crève-faim.» Même aujourd'hui, s'il est fier de moi, il n'en continue pas moins de penser que je pratique un métier de fou... surtout à cause de tous les dangers qu'il représente.» Mais cela dure depuis 17 ans...

Pendant toutes ces années il a travaillé avec un acharnement presque maladif. «C'est vrai, mais dans mon métier on est à la merci des événements; il peut se produire un incident majeur aussi bien à deux heures du matin qu'à une heure de l'après-midi; et dans le domaine de la police et du fait divers, il se passe toujours quelque chose. De plus, la concurrence est féroce et s'il faut beaucoup travailler pour gravir la pente, il faut travailler encore plus pour demeurer au sommet. J'ai été chanceux, dans un sens, car la télévision fait une vedette d'un journaliste en moins de deux ans alors qu'il faut des années et des années d'un travail obscur pour arriver au même résultat à la radio ou dans un journal.»

Poirier ne se cache pas pour dire qu'il a contribué à tirer le maximum de ses actions d'éclat: «Si tu accomplis quelque chose, disons dans une prise

d'otage, et que tu n'en parles pas, personne ne le saura. Quand ton rôle est connu, cela t'amène à intervenir dans d'autres situations du même genre. Mais, avant tout, il faut donner le sérieux de l'information... ne jamais sacrifier l'information au spectaculaire.»

Claude Poirier est intervenu dans une dizaine de prises d'otages. Il a lui-même servi d'otage dans certains cas, misant sur sa crédibilité tant dans la police que dans le monde interlope pour tirer les victimes d'un mauvais pas ou pour sauver sa propre vie.

Mais l'homme, qui est-il?

Très difficile à cerner! Son égo est aussi démesuré que son orgueil. Nicole Labonne admet que son homme est difficile à suivre. Femme de carrière elle-même, très autonome, les deux forment un couple charmant qui se rencontre au rythme des événements. Claude Poirier a d'ailleurs besoin d'une telle femme: «J'ai de la misère à m'endurer moi-même, comment voulez-vous que j'endure une enquinquese?»

L'homme brave et parfois dur que connaissent les auditeurs de CKVL et les téléspectateurs du Canal 10 s'attendrit quand il s'agit de sa mère. Il lui téléphone constamment, la rassurant sur l'état de sa santé, lui envoie des fleurs à la moindre occasion. Peut-être a-t-il embrassé inconsciemment cette carrière pour lui faire plaisir, puisque Mme Poirier est une véritable mordue de toutes les émissions policières que la télévision présente.

La «conquête» de son épouse Nicole a également été signée «Claude Poirier».

Il était un des juges au concours Mademoiselle Québec remportée par Nicole Labonne en 1971.

Nicole ayant mérité un voyage à Paris comme premier prix, c'est dans la capitale française qu'il la rejoint deux fois au téléphone pour lui rendre hommage.

«Mais c'est à Toronto, où j'étais descendue à l'hôtel incognito, qu'il a vraiment commencé à faire ma conquête, raconte en riant Nicole: il était trois heures du matin quand le téléphone sonna dans ma chambre. C'était Claude Poirier qui m'appelait directement de sa

voiture; il couvrait une émeute à la prison de Kingston et voulait me parler. Je me suis dit qu'un gars capable de dénicher une fille à Toronto à trois heures du matin et de l'appeler directement de sa voiture dans la cour d'une prison devait être quelqu'un de spécial.»

Mais c'est quand elle a appris que Claude était le père d'une petite fille qu'elle est vraiment devenue amoureuse de lui. «Il avait reconnu spontanément sa paternité après une aventure passagère et pourvoyait à l'éducation et aux besoins de sa petite fille. J'ai vu alors que, sous des dehors de dur, battait un cœur généreux.»

Cette fillette, Maryse, maintenant âgée de neuf ans, Poirier en parle très peu; elle habite à Laval dans une famille et visite régulièrement son turbulent père. «Je ne veux pas dire où elle habite car je crains un enlèvement», tranche-t-il quand on le presse de questions.

Gagnant beaucoup d'argent, il dépense au même rythme qu'il vit. Nicole raconte qu'avant leur mariage elle a dû aviser son comptable de mettre un frein aux envois automatiques de fleurs à ses anciennes amies ou à sa parenté. «Il payait des factures mensuelles de plusieurs centaines de dollars seulement en fleurs», se rappelle-t-elle.

Fédéraliste convaincu, Claude Poirier n'en possède pas moins de bons amis chez les péquistes.

En fait, la politique ne l'intéresse que par ses relations avec son métier. D'ailleurs, tout dans la vie n'a d'intérêt qu'en rapport avec son métier.

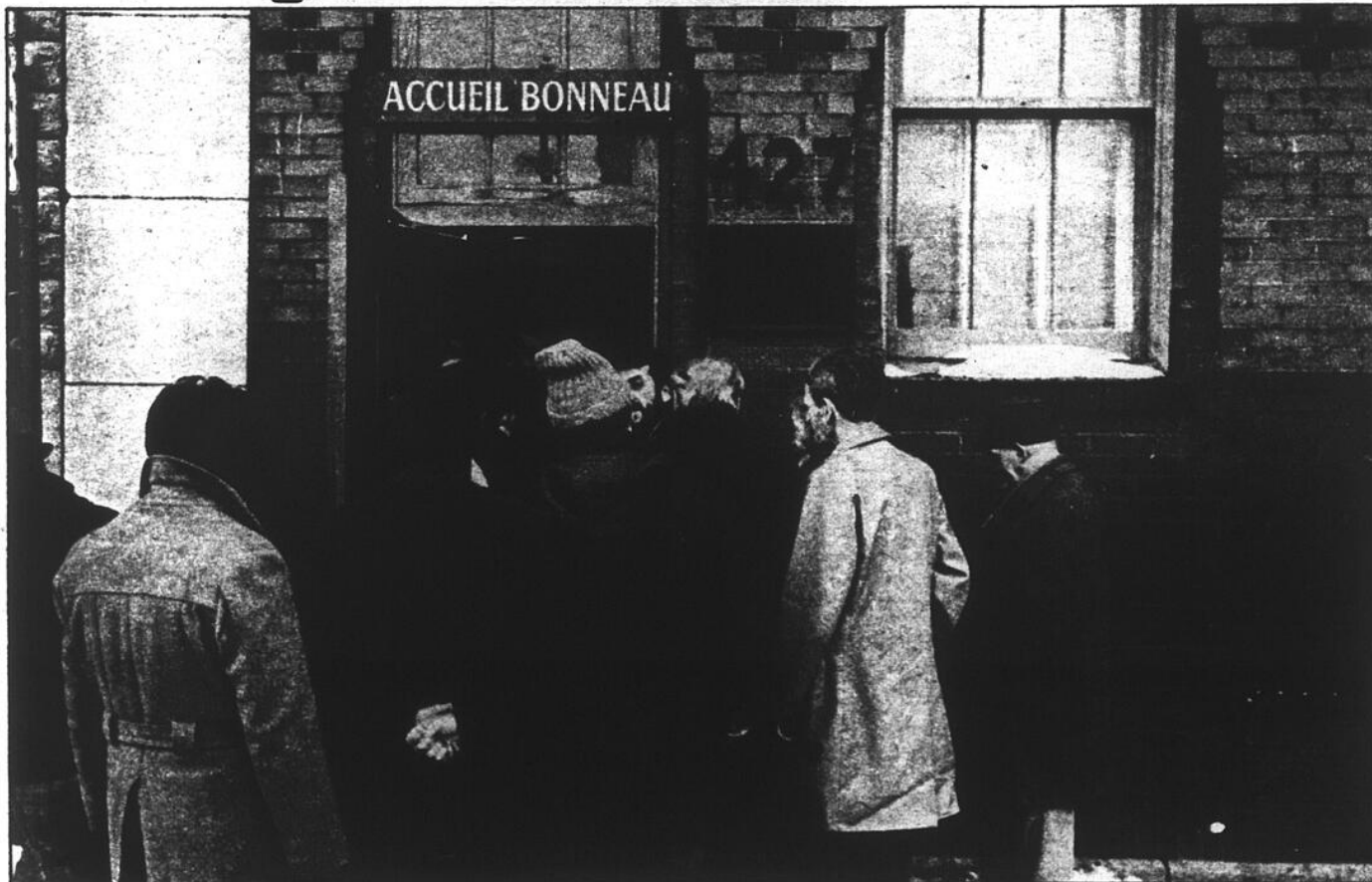
Lui qui pourrait risquer sa vie pour aller aider un criminel qui l'appelle dans la nuit est pourtant un homme peu serviable dans le privé. Il préférera payer un taxi à sa femme que d'aller la reconduire quelque part... Si sa porte est ouverte à quiconque peut lui fournir une information ou le plonger dans une nouvelle aventure, elle est fermée pour la presque-totalité des gens, ne s'ouvrant que rarement pour ses parents et quelques rares amis intimes.

Claude Poirier, l'homme, celui capable de douter, d'avoir peur, de voir au plus profond de lui-même ce qui s'y trouve, celui-là, seule Nicole Labonne le connaît.



Comme preuve de sa bonne foi, Poirier a consenti à se laisser menotter au détenu Gordon Lussier, en présence de Me Robert Lahaye, lors d'une émeute au pénitencier de Saint-Vincent de Paul (novembre 1976).

# Ici, depuis 100 ans,



Photos Denis Plain — Perspectives

## on accueille «nos frères errants»

PAR LILY TASSO

«Vous autres, les soeurs, vous m'avez donné le goût de vivre», lance un clochard à une Soeur Grise pendant qu'il tranche le pain pour l'aider à préparer le repas.

«Je sors de prison, et s'il n'y avait pas une place comme «icitte», on irait plus souvent en tôle», d'affirmer un autre.

«Icitte», c'est l'accueil Bonneau, rue de la Commune, dans le Vieux-Montréal. Très tôt, chaque matin, on voit de longues files d'hommes mélancoliques qui attendent l'ouverture, à 10 heures, sachant qu'ils trouveront là gratuitement un premier repas puis un autre quelques heures plus tard. Ce sont des clochards, pour la plupart alcooliques, d'anciens pensionnaires d'hôpitaux psychiatriques, de jeunes drogués au cerveau endommagé, des chômeurs permanents incapables de travailler, ceux que nous pourrions appeler «nos frères errants». Ayant couché à la belle étoile ou dans un foyer qui leur offre un gîte pour la nuit seulement, ou encore dans un taudis loué pour quelques dollars, ils attendent patiemment que s'ouvre la porte hospitalière.

Aujourd'hui, comme il y a cent ans, les Soeurs Grises accueillent ces marginaux silencieux, sans formalité ni condition, dans l'anonymat le plus complet,

en respectant leur fierté et leur souffrance.

L'oeuvre est née en avril 1877 de la générosité de deux hommes: un sulpicien, René Rousseau, aumônier de la Société Saint-Vincent-de-Paul, et un riche batelier, Joseph Vincent, qui aurait constaté un jour, à haute voix: «C'est une sacrée honte pour Montréal de n'avoir pas suffisamment d'hospices pour recueillir les pauvres et les infirmes!» Confiée aux Soeurs Grises de Montréal, cette institution a franchi un siècle d'existence grâce au dévouement de ces dernières et à l'appui de bienfaiteurs connus et inconnus. Les plus démunis ont frappé à sa porte chaque jour de chacune de ces cent années. Et chaque jour la porte leur a été ouverte. Pour les soigner, les nourrir, les reconforter.

L'hospice Saint-Charles des débuts, logé dans l'ancien hôpital militaire puis dans la maison Viger, dans le Vieux-Montréal, a accueilli durant les premières années des centaines de sans-abri, hommes et femmes, tout en servant la soupe à des centaines et des milliers d'autres malheureux. L'agrandissement de la gare du Canadian Pacifique le fera disparaître en 1894, mais dès l'hiver suivant l'oeuvre renaîtra sous le nom de Fourneau économique pour continuer à

assurer la soupe aux indigents. Au début du siècle, un autre sulpicien, Onésime Hébert, consacra sa fortune personnelle à la fondation d'un nouvel hospice, Saint-Antoine-de-Bonsecours, situé entre les rues Saint-Paul, des Commissaires, Bonsecours et de la Friponne, où les religieuses poursuivront l'oeuvre de la soupe, doublée d'un vestiaire des pauvres et d'une école pour les enfants du quartier.

C'est là qu'arrive, en 1909, soeur Rose-de-Lima Bonneau, précédée de la réputation des petits «miracles» qu'elle a obtenus dans un autre hospice, sur la rive sud du Saint-Laurent, dont elle était la supérieure depuis quinze ans.

Durant un quart de siècle, les hommes d'affaires de la rue Saint-Jacques, les commerçants du Vieux-Montréal, les cultivateurs du marché Bonsecours verront cette religieuse quêter jusqu'à sa mort pour les miséreux: ceux en nombre de plus en plus grand — car les temps sont durs — qui prennent le chemin de la rue de la Friponne et ceux, infirmes et malades, que soeur Bonneau va elle-même chercher dans des réduits infects dans le quartier du port, l'oreille tendue au moindre gémissement. Suprême gage de confiance, d'aucuns viendront même *in extremis* mourir sous son toit.

Un jour, la rue de la Friponne deviendra la rue Bonneau sur l'initiative d'un fonctionnaire à qui soeur Bonneau avait suggéré de faire disparaître ce nom quelque peu choquant et inconvenant. L'humble religieuse devait être surprise et confondue par cet honneur qu'elle n'aurait jamais imaginé, mais elle a dû l'être encore plus en recevant par la suite des lettres adressées à la soeur Friponne de la rue Bonneau!

Les terribles années de dépression font leurs ravages. Les annales des Soeurs Grises relatent que 60 000 repas ont été servis au cours de l'été 1931 et que 1 241 convives ont pris part au banquet des pauvres du 12 janvier 1932. Soeur Bonneau redouble d'efforts, entourée de ses compagnes. On l'appelle désormais la soeur Rosalie du Canada, en l'associant au souvenir de cette soeur Rosalie, Fille de la Charité, dont le dévouement à Paris, un siècle auparavant, était devenu légendaire. Et lorsqu'elle expira au milieu de cette période de crise, en 1934, à l'âge de 75 ans, elle avait donné à l'oeuvre un souffle qui l'a animé jusqu'à nos jours.

Si l'hospice Saint-Antoine est fermé en 1958 et ses pensionnaires pris en charge par une autre institution, l'oeuvre du vestiaire et de la soupe se

Suite page 8



Belvedere

**A ton goût.**

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.—éviter d'inhaler.  
Moy. par cigarette: Régulier: "goudron" 15mg. nicotine 1.1mg. King: "goudron" 17mg. nicotine 1.3mg.

**perspectives** est publié chaque semaine par Perspectives Inc.  
231, rue Saint-Jacques Montréal H2Y 1M6 • Tél. 282-2224

**Directeur de la rédaction**  
Pierre Gascon

**Directeur adjoint**  
Jean Bouthillette

**Directeur artistique**  
Pierre Legault

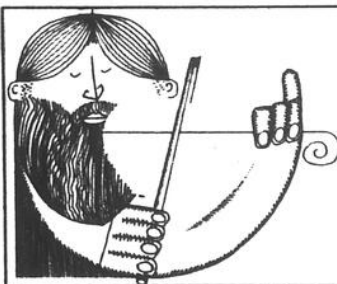
**Rédaction**  
Edouard Doucet  
Isabelle Lefrançois  
Adrien Robitaille

**Photographe**  
Denis Plain  
**Secrétariat**  
Gisèle Payant  
**Service artistique**  
Marthe Bolduc  
Michel Brunette  
Roger Dion  
Michel Genest  
France Lafond

**Président**  
Paul-A. Audet  
**Vice-président**  
Charles d'Amour  
**Secrétaire**  
Guy Pépin  
**Trésorier**  
Gaston Vachon

**Représentant publicitaire**  
MagnaMedia Limitée 231, rue Saint-Jacques  
Montréal H2Y 1M6 Tél. 282-2120

ISSN 0380-6790



## A vous de jouer

Contribuez à la campagne  
de souscription 1977-78 du 14 au 28 février  
L'Orchestre symphonique de Montréal,  
200 ouest, boul. de Maisonneuve

# IL N'Y A QU'UNE SEULE RELIGION

## Elle Porte Plusieurs Noms, Mais a Une Seule Source.

Notre vision étroite de la réalité nous fait percevoir les grandes religions du monde comme étant irrémédiablement divisées. Pourtant, dans la vision de Dieu, elles n'en font qu'une. Voilà le message transmis à l'humanité, il y a plus de 120 ans, par Bahá'u'lláh, le Prophète-Fondateur de la Foi Bahá'íe.

Toutes les religions puisent leur inspiration à la même Source divine. Chacune d'elles est reliée aux autres et constitue une étape de la révélation progressive du dessein

de Dieu pour l'humanité. Le fait qu'elles diffèrent entre elles doit être attribué aux besoins particuliers et variés de chaque époque.

Dans le passé, la volonté de Dieu a été révélée par Krishna, Abraham, Bouddha, le Christ et Muhammad. Bahá'u'lláh est pour notre époque, ce que ces prophètes étaient pour la leur. Chacune de ces Manifestations de Dieu a annoncé le Jour où la volonté de Dieu serait accomplie sur terre.

Bahá'u'lláh le proclame, ce Jour est venu.

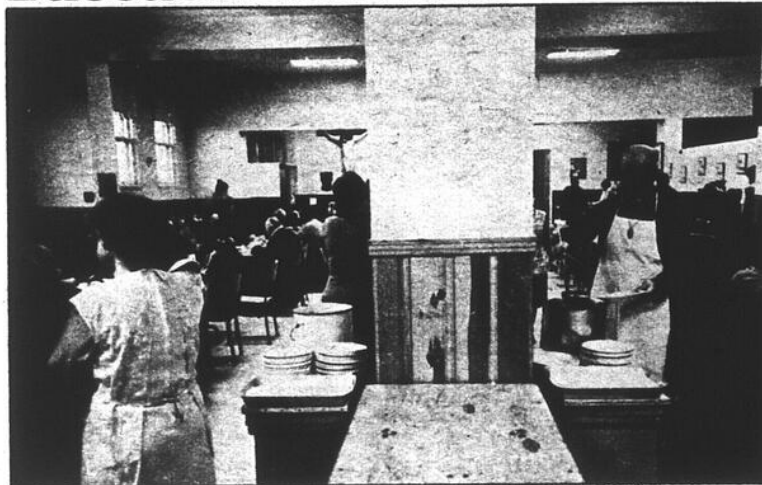
## La Foi Bahá'íe

Une promesse accomplie.

L'un des principes de base de la Foi Bahá'íe est que l'investigation de la vérité est le droit et le devoir de chaque individu. Pour de plus amples informations, écrivez ou téléphonez à :  
CENTRE D'INFORMATION BAHÁ'Í, 1042 ave des Érables, Québec (Québec) G1R 2M9  
Tél.: (418) 681-2559, Québec; (514) 670-8555, Montréal

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
VILLE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_

## L'accueil Bonneau



poursuit, adoptant le nom d'accueil Bonneau. Elle se modernise par ailleurs en se dotant d'un conseil d'administration de neuf membres, que préside aujourd'hui M. Jean-Claude Nepveu, et elle met résolument le cap sur l'avenir.

«Notre but est d'avoir de moins en moins de convives en leur assurant des services de prévention et de promotion sociale», explique soeur Yvette Vachon, qui est appuyée dans sa tâche de directrice par trois autres religieuses.

En attendant, il faut continuer d'assurer deux repas quotidiens à des hôtes dont le nombre peut atteindre deux cent cinquante. Pour nourrir tant de monde, soeur Eugénie Bernier fait la cueillette dans sa camionnette, tous les jours depuis quinze ans, guidée par les appels téléphoniques des donateurs et aidée par deux bénévoles habitués de l'accueil. D'autres bénévoles, de quinze à vingt, préparent les sandwichs et servent à table.

La camionnette sert aussi aux déménagements. N'est-il pas naturel de donner un coup de main à ceux qu'on accueille en amis? Des amis qu'on visite aussi, à leur demande, en prison et à l'hôpital ou chez eux quand ils sont malades.

Un des problèmes, et non le moindre, d'un grand nombre de ces hommes est l'alcoolisme. Il y a sept ans se formait à l'accueil Bonneau le groupe Bonne-Eau, dont le nom, mise à part l'homonymie amusante, avait été choisi en opposition à l'eau-de-vie fatale pour l'alcoolique. Les membres de ce groupe issu de l'association des Alcooliques Anonymes, qui compte près de 400 groupes à Montréal, se réunissent tous les mardis.

À l'assemblée du groupe Bonne-Eau, particulièrement nombreuse ce soir de novembre 1977, un monsieur respectable se lève et déclare: «Je venais manger ici, chez soeur Bonneau, au début des années 1930, pour économiser... et pouvoir boire davantage!» Rod, c'est son nom, ne cache pas aujourd'hui sa gratitude envers soeur Bonneau pour qui il dit avoir une bonne pensée chaque fois qu'il se rend à l'accueil. Elle aurait du mal, la bonne Soeur Grise, si elle vivait encore, à reconnaître son

ancien protégé dans le septuagénaire élégant, bien rasé et plein de verve, devenu chanteur-compositeur, qui ne cesse d'encourager les autres par son témoignage. «Je n'ai pas touché à l'alcool depuis treize ans», affirme-t-il, non sans fierté.

Il avait été durant plus de trente ans le roi des «robineux», logeant à l'«hôtel des courants d'air», c'est-à-dire sous le pont Charlemagne, au bout de l'île de Montréal, quand il n'était pas emmené de force, ivre mort — cela lui est arrivé vingt-huit fois! — à l'«hôtel crow-bar», comme les clochards appellent la prison de Bordeaux.

Les confessions de Rod rappellent quelques-unes des initiatives de soeur Bonneau pour sauver l'âme de ses amis clochards. Avec l'aide des pères franciscains, elle avait réussi à instituer, par exemple, une messe dominicale et une retraite pascale. Rod en profitait sans vergogne pour améliorer son ordinaire. Il ne manquait jamais de se rendre à la chapelle, le dimanche, dans le seul but de se réchauffer et de déguster le bon chocolat chaud que servaient les religieuses, avec des sandwichs, après la messe. Quant à la retraite pascale, il s'y inscrivait chaque année rien que pour s'habiller. En effet, les retraitants échangeaient leurs haillons contre des vêtements convenables que préparaient des dames ouvrières réunies autour de soeur Bonneau.

«On poinçonnait notre carte à chaque sermon», se souvient Rod qui trouvait le moyen d'en faire poinçonner deux! Cette tricherie, quand elle ne lui valait pas un habit de plus, lui permettait, avoue-t-il, de dépanner un ami moins persévérant.

Les expédients de Rod pour survivre n'ont pas empêché la grâce de faire son chemin et de finir par l'atteindre. Il logeait dans un foyer pour hommes seuls lorsque deux gars l'entraînent à une réunion des A.A. qui se tenait là. «Eux souriaient, et moi je n'avais pas envie de sourire, j'étais dans la brume et j'avais encore soif. C'est pourquoi je n'ai pas compris grand-chose à cette première réunion», raconte Rod qui se rend quand même à la réunion suivante

et à bien d'autres encore.

Quand l'accueil Bonneau décide d'ouvrir ses portes au groupe Bonne-Eau, c'est Rod le premier qui accourra pour aider, cette fois, les autres, comme on l'avait aidé. Un autre alcoolique, Pierre, avait plaidé la création de ce groupe auprès de la directrice de l'accueil. Devant les hésitations de cette dernière qui préférait attendre la fin de certains travaux de rénovation, il avait arraché son consentement en s'écriant: «Un alcoolique en détresse ne peut pas attendre, ma soeur!»

Aux réunions hebdomadaires, ils sont généralement une trentaine dont l'âge moyen se situe autour de 50 ans. Mais ils peuvent être soixante vers les fins de mois lorsque, ayant épuisé leurs ressources, ces alcooliques deviennent forcément un peu plus sobres et peut-être un peu plus fermes dans leurs bonnes résolutions... Jusqu'à leur prochain chèque du bien-être social, qui risquera d'être englouti encore une fois, hélas, dans une «fiesta» bien arrosée.

«Ce qui rend un homme malheureux, c'est d'être replié sur lui-même», soutient Pierre pour expliquer l'obsession mentale qui accompagne l'alcoolique. Aussi prend-il le temps d'écouter ceux qui veulent parler, afin de leur donner confiance et de les libérer. Une oreille attentive ne suffit pas parfois pour aider celui qui arrive avec son «cordial». Pierre doit alors le convaincre de s'en défaire. Il se souvient d'avoir réussi à soutirer une fois à un homme six bouteilles de bière qu'il dissimulait sous son manteau!

Tous les ans, au 15 mai, anniversaire de la création du groupe Bonne-Eau, la directrice de l'accueil reçoit une plaque commémorative qui symbolise les efforts et marque les étapes accomplies par les membres. Ces plaques en cuivre sont fixées sur un panneau dans la grande salle. Soeur Georgette Côté, l'ancienne directrice, admet que le seul fait qu'il se vive un tel événement dans les murs de l'oeuvre centenaire justifie cette orientation qu'elle s'est donnée depuis quelques années. «Les hommes s'entraident, et lorsque l'un d'eux supplie «Ne me lâchez pas, j'ai besoin de vous», d'autres sont là pour le motiver et l'appuyer», souligne-t-elle. Ils peuvent succomber, mais les périodes sobres qu'ils auront connues leur permettent de réfléchir et de trouver un sens à la vie.

En se modernisant et en mettant l'accent sur la réhabilitation, l'accueil Bonneau continue d'être «la main tendue pour relever les frères itinérants qui passent furtivement sur les mêmes chemins, les mêmes rues que nous... des êtres sans foyer, sans port d'attache... les éternels malchanceux... les déçus d'une dignité première... enfin les peu ou les mal-aimés», ainsi que l'écrit soeur Estelle Mitchell dans une brochure publiée à l'occasion du centenaire.

On comprend mieux ce que représente cette main tendue, cette porte toujours ouverte, lorsqu'on ne trouve, dans la poche d'un mort ramassé dans la rue, aucune pièce d'identité, mais un numéro de téléphone, un seul: celui de l'accueil Bonneau! •

# UN RÉGIME ENREGISTRÉ D'ÉPARGNE-RETRAITE POUR ELLE & LUI

## LE REER "ENTRE CONJOINTS" DE LA STANDARD

Votre retraite approche-t-elle plus ou moins rapidement? Il faut vous y préparer judicieusement. Vous participez peut-être déjà à un régime d'épargne-retraite avec votre compagnie ou individuellement. Nous aimerions vous parler d'un autre genre de REER — notre REER "entre conjoints" — grâce auquel vous et votre conjoint pourrez diminuer de moitié le fardeau fiscal et partager les bénéfices.

### Une question d'équilibre.

C'est simple. En vous allouant chacun une part de votre revenu anticipé de retraite, vous créez un équilibre. Cette convention implique que tous les deux aurez à payer des taxes sur vos pensions — ce qui à première vue n'est pas très réjouissant — mais voyons-y de plus près. En réalité ce mécanisme *abaissera* votre revenu imposable, *réduira* le montant total de vos impôts et *augmentera* votre revenu global après-taxes à tous les deux.

### Tous pour deux — un pour tous

Si chacun de vous avez un revenu substantiel, il est préférable de songer à notre REER individuel plutôt qu'à notre REER "entre conjoints". Si tel n'est pas le cas, selon l'écart entre vos revenus imposables, nous croyons fermement que notre plan spécial "entre conjoints" est le choix idéal à long terme.

En fait, si votre conjoint n'a pas d'autre revenu, l'apport du revenu de la pension pourra générer \$1 000 d'exemption pour *chacun* de vous; ce qui n'est sûrement pas à dédaigner.

Enfin, considérons la flexibilité d'un tel régime. Vous pourrez recevoir la rente de l'un de vos REER lorsque vous le désirez tout en laissant l'autre accumuler des bénéfices.

### Autant de REER que d'institutions financières.

La Standard se mesure avantageusement à tous: REER individuels, REER collectifs (pour les petites entreprises et des groupes d'individus) et bien sûr notre REER "entre conjoints". Nous aimerions également souligner que nous sommes les premiers dans le domaine des rentes

collectives, c'est-à-dire la gestion des caisses de retraite des petites, moyennes et grandes entreprises. Nous consacrons toute cette expérience et le même enthousiasme à chaque individu.

À La Standard, nous cherchons à vous rendre la vie plus agréable. Téléphonnez à l'un de nos représentants dès aujourd'hui. Mettez à votre service nos 144 années d'expérience parmi vous.



# STANDARD LIFE

La Standard,  
compagnie d'assurance sur la Vie

## NOTRE PASSÉ EST GARANT DE VOTRE AVENIR

**VOUS POUVEZ GAGNER UNE BELLE PLACE AU SOLEIL!**

# CONCOURS CALIFORNIE RÉVEUSE



**GAGNEZ UN DES 5 VOYAGES DE DEUX SEMAINES,  
POUR DEUX PERSONNES, EN CALIFORNIE.  
(CHAQUE PRIX VAUT LA SOMME DE \$4,000.)**

CALIFORNIE RÉVEUSE  
B.P. 5200,  
Thornhill, Ontario, L3T 4S5

NOM

ADRESSE

APP N°

VILLE

CODE POSTAL

PROVINCE



# PARTICIPEZ AU CONCOURS CALIFORNIE RÉVEUSE. VOUS POURRIEZ GAGNER UN VOYAGE DE DEUX SEMAINES POUR DEUX PERSONNES D'UNE VALEUR GLOBALE DE \$4,000.

## CONDITIONS:

1. Envoyer votre nom, votre adresse ainsi qu'une preuve d'achat\* (sinon les marques de commerce LUX, CLOSE-UP, WISK, SPRAY'n VAC, 'all' CONCENTRÉ, en lettres moulées sur une carte de 3" x 5") à l'adresse suivante: CALIFORNIE RÉVEUSE, Boîte postale 5200, Thornhill, Ontario L3T 4S5.

2. \*Il suffit d'une seule preuve d'achat de l'un des produits suivants: Savon de beauté Lux (volet supérieur), Lux Vaisselle (étiquette frontale décollable à l'eau chaude), dentifrice Close-up (volet inférieur), détergent liquide à lessive Wisk (étiquette frontale décollable à l'eau chaude), nettoie-tapis Spray'n Vac (croquis dessiné à la main de l'étiquette frontale), 'all' Concentré (vignette du bac de dosage latéral).

3. Envoyer autant de participations que vous désirez: toutefois, chaque participation doit être envoyée séparément par les Postes, sous pli suffisamment épais. Les participations de Lever Détergents Limitée, ni le jury du concours ne pourront être tenus responsables des participations perdues, mal adressées ou bloquées dans le courrier. Les participations doivent être estampillées par les Postes au plus tard le 15 septembre 1978.

4. Les participations éligibles. Pour avoir droit aux prix, les participants doivent répondre à toutes les conditions du concours et répondre à une question d'arithmétique, par voie téléphonique.

5. Les participations seront tirées au sort. Toutes les participations sont la propriété de Lever Détergents Limited et ne seront communiquées pas avec les participants, sauf avec les gagnants.

6. Les gagnants ont le droit de publier les noms, adresses et coordonnées de leur publicité ou qu'elle jugera à propos. Les gagnants résident au Canada, sauf aux employés — et leurs familles, de ses filiales, de ses agences de publicité, et de toutes dispositions statutaires fédérales.

7. Les gagnants seront informés conformément aux dispositions ci-après: Le gagnant recevra le transport par avion de l'aéroport de son domicile jusqu'à Los Angeles en Californie, plus gîte et couvert pendant 2 semaines. Le solde de \$4,000, sous forme de chèque, sera remis en espèces (canadiennes) à Los Angeles. Le voyage pourra s'effectuer à volonté avant le 31 octobre 1978. La responsabilité de transport, de gîte et couvert. Le montant de la somme de \$4,000 (canadiens) au lieu du prix.

15¢ LES

Économisez quinze cents sur votre prochain achat de n'importe quel format de Savon de beauté LUX



M. LE MARCHAND: Pourvu que votre client ait échangé ce coupon UNIQUEMENT contre l'achat de Savon de beauté Lux, Lever Détergents Limitée vous remboursera la valeur nominale de 15¢ plus 5¢ pour les frais de manutention. Tout autre usage constitue une fraude. Lever Détergents Limitée se réserve le droit de demander des preuves établissant l'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Pour remboursement veuillez envoyer vos coupons à: Herbert A. Watts Limited, B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Détaillez en face du No 36 sur la fiche de débit du coupon.

15¢

15¢

537 15¢

25¢ BCS

Économisez vingt-cinq cents sur votre prochain achat de n'importe quel format de LUX Vaisselle



M. LE MARCHAND: Pourvu que votre client ait échangé ce coupon UNIQUEMENT contre l'achat de Lux Vaisselle, Lever Détergents Limitée vous remboursera la valeur nominale de 25¢ plus 5¢ pour les frais de manutention. Tout autre usage constitue une fraude. Lever Détergents Limitée se réserve le droit de demander des preuves établissant l'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Pour remboursement, veuillez envoyer vos coupons à: Herbert A. Watts Limited, B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Détaillez en face du No 36 sur la fiche de débit du coupon.

25¢

25¢

538 25¢

10¢ S42

Économisez dix cents sur votre prochain achat de n'importe quel format de Wisk



M. LE MARCHAND: Pourvu que votre client ait échangé ce coupon UNIQUEMENT contre l'achat de Wisk, Lever Détergents Limitée vous remboursera la valeur nominale de 10¢ plus 5¢ pour les frais de manutention. Tout autre usage constitue une fraude. Lever Détergents Limitée se réserve le droit de demander des preuves établissant l'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Pour remboursement, veuillez envoyer vos coupons à: Herbert A. Watts Limited, B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Détaillez en face du No 36 sur la fiche de débit du coupon.

10¢

10¢

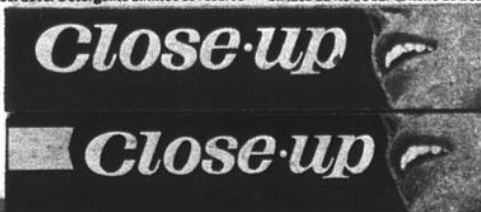
542 10¢

15¢ 6ES

Économisez quinze cents sur votre prochain achat de n'importe quel format de dentifrice Close-up

M. LE MARCHAND: Pourvu que votre client ait échangé ce coupon UNIQUEMENT contre l'achat de dentifrice Close-up, Lever Détergents Limitée vous remboursera la valeur nominale de 15¢ plus 5¢ pour les frais de manutention. Tout autre usage constitue une fraude. Lever Détergents Limitée se réserve

le droit de demander des preuves établissant l'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Pour remboursement, veuillez envoyer vos coupons à: Herbert A. Watts Limited, B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Détaillez en face du No 36 sur la fiche de débit du coupon.



15¢

539 15¢

10¢ 1PS

Économisez dix cents sur votre prochain achat de n'importe quel format de all CONCENTRÉ



M. LE MARCHAND: Pourvu que votre client ait échangé ce coupon UNIQUEMENT contre l'achat de 'all' Concentré, Lever Détergents Limitée vous remboursera la valeur nominale de 10¢ plus 5¢ pour les frais de manutention. Tout autre usage constitue une fraude. Lever Détergents Limitée se réserve le droit de demander des preuves établissant l'achat de stocks suffisants pour couvrir le nombre de coupons remboursés. Pour remboursement, veuillez envoyer vos coupons à: Herbert A. Watts Limited, B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Détaillez en face du No 36 sur la fiche de débit du coupon.

10¢

10¢

541 10¢



Photos Michel Gauthier



## LA VIE SIMPLE DU PEINTRE ARTHUR VILLENEUVE

# Tête dans la légende et pieds sur terre

PAR PIERRE DEMERS

A Chicoutimi et ailleurs, les on-dit circulent au sujet d'Arthur Villeneuve. On dit que Mme Villeneuve manipule comme une marionnette son «génie de mari». Pour les gens de la rue, Arthur Villeneuve fait apparaître les dollars au bout de son pinceau. On dit qu'il n'attend que le signal de sa femme, qui lui dit quand faire de l'argent. On dit qu'il est piqué par la folie des grandeurs depuis quelques années, qu'il fréquente les grands restaurants de Montréal, Londres et Paris. On dit...

Autant vous dire tout de suite que je me méfiais un peu beaucoup de la célébrité d'Arthur Villeneuve en arrivant au 669 de la rue Taché, à Chicoutimi, et que j'avais l'intention d'y voir de plus près.

La rencontre s'annonçait assez mal. Arthur tardait à rentrer pour venir nous rejoindre à la table de cuisine. Mme Villeneuve venait de nous signaler comme ça, en passant, qu'on était en retard de 40 minutes. De plus, la veille, des cameramen de Radio-Canada étaient venus filmer dans sa maison pour le 25<sup>e</sup> anniversaire de la télé d'Etat, et elle en avait un peu soupé des journalistes. Quand Arthur vint s'asseoir près de nous, elle lui dit sur un ton non équivoque: «Aujourd'hui, c'est toi qui parles, c'est toi qui vas les recevoir, ceux-là!»

J'avais presque envie de signer tout de suite le 10<sup>e</sup> gros cahier de signatures de visiteurs que me montrait Mme Villeneuve et de m'éclipser en douce, par la porte d'en arrière.

Il faut d'abord dire que la maison d'Arthur Villeneuve, ce n'est pas une maison comme une autre.

On y entre comme on entre dans une vieille chapelle remplie de tableaux. Tout le monde sait qu'il a couvert les murs intérieurs et extérieurs, ainsi que les plafonds, d'illustrations de son monde mythologique. Durant 16 mois, en 1957-58, au rythme de 10 heures par jour, il a accompli ce travail «unique en Amérique», comme il dit avec fierté.

La réputation d'Arthur Villeneuve s'est faite autour de cette petite maison construite il y a un peu plus de 100 ans. Les Villeneuve l'habitent depuis le 10 octobre 1950, et ils en sont les cinquièmes propriétaires. Le 24 juin dernier, en pleine Semaine du patrimoine, les autorités de la ville de Chicoutimi offraient une plaque-souvenir au célèbre peintre. Notons en passant que sa maison est inscrite dans le circuit touristique de Chicoutimi depuis quelques années déjà. C'est sûrement un atout touristique non négligeable pour la ville, qui soulignait ainsi, entre autres, le vingtième anniversaire de la vie artistique de Villeneuve. Lors de cette soirée de reconnaissance à l'hôtel de ville de Chicoutimi, le ministre de la Justice du Québec et député du comté Marc-André Bédard en a profité pour révéler les intentions du ministère des Affaires culturelles du Québec de classer comme bien culturel la maison d'Arthur Villeneuve.

Quand on entre dans une maison comme celle-là, on regarde les murs et on oublie presque d'entreprendre la conversation. Arthur vient me montrer un coin de l'escalier qu'il a peint à sa manière, il y a à peine deux semaines et qui montre des Indiens descendant la rivière Chicoutimi en canot.

Je trouve qu'Arthur parle beaucoup pour un peintre

qui a l'habitude de faire porter sa parole par sa compagne. C'est vrai qu'en entrant dans la conversation, tout à l'heure, il nous a dit que ses tableaux parlaient à sa place et disaient ce qu'il voulait dire «sur le réel en général». Sa femme intervient de temps en temps, durant la conversation, mais le reste du temps c'est Arthur qui répond à nos questions.

Il existe une complicité entre ces deux personnes. Une complicité évidente qui me fait dire que cet homme et cette femme ne sont pas dupes de ce qui leur arrive. Ils assurent magnifiquement «leur célébrité». Peut-être avec une certaine tristesse, parfois, mais en sachant fort bien les limites de ce cirque qu'est la vie d'un peintre «naïf» réputé et reconnu. Cette célébrité qui fait que les Villeneuve fréquentent régulièrement les activités mondaines de Chicoutimi, de Montréal et d'Ottawa. Quand on est, comme Arthur, chevalier membre de l'Ordre du Canada, on s'expose à dîner souvent avec des personnalités officielles, à la table d'honneur avec M. Trudeau, par exemple.

Arthur me dit comme ça que Trudeau a quelques-unes de ses toiles. Qu'il aime bien ce qu'il fait. Sa femme évoque un dîner très officiel à Rideau Hall où le café n'était pas buvable. Trudeau disait qu'il n'était pas assez fort. Arthur disait qu'ils avaient mis de la térébenthine dans le café.

Cette vie mondaine, ces réunions officielles auxquelles ils participent régulièrement les amusent, bien sûr, les flattent un peu. Leurs voisins et amis en sont «un peu jaloux», comme ils disent. Mais ils savent très bien qu'ils appartiennent à une autre classe que celle qui

# Épargnez 35¢

## Ayez l'air jeune plus longtemps.

Voici le nouveau

# RAINTREE

de Noxzema®

Le seul hydratant au C.P.N.  
Complexe de protéines naturelles

**Seul Raintree® contient les deux:**

des agents hydratants pour rendre les petites rides sèches moins visibles et C.P.N. pour lisser la peau au contact.

**Éprouvé dans le désert.** Si efficace qu'il agit même dans le désert. Dégage une sensation et un parfum de pluie fraîche.

**4 formules dont l'une pour votre type de peau.** Des mélanges spéciaux pour la peau normale ou sèche... même pour une peau ultra-sèche plus âgée.

**OFFRE SPÉCIALE! ÉPARGNEZ 35¢.**  
Format et formule de votre choix.

**ÉPARGNEZ 35¢**

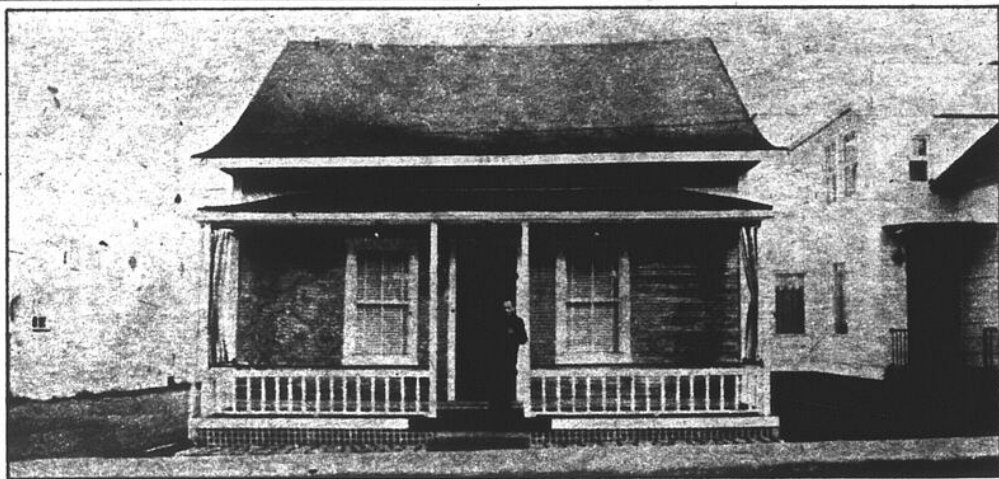
**NON REMBOURSABLE SUR LES ÉCHANTILLONS**

M. le marchand, sur présentation de ce coupon par votre client et à l'achat de tout format ordinaire de RAINTREE, THE NOXZEMA CHEMICAL COMPANY LIMITED vous paiera 35¢, plus 5¢ pour frais de manutention. Toute autre demande de remboursement est frauduleuse. Des factures prouvant l'achat de provisions suffisantes pour rembourser tous les coupons présentés devront être fournies sur demande. Les coupons ne seront pas remboursés et seront sans valeur s'ils sont présentés par l'intermédiaire d'agences, de courtiers ou de personnes non chargées de distribuer notre marchandise au détail à moins qu'elles n'aient été spécifiquement autorisées par nous à vous présenter ces coupons contre remboursement. Cette offre se termine le 1er janvier 1979. Postez votre demande de remboursement à: HERBERT A. WATTS LIMITED, Boîte 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1. Inscrivez à côté du #21 sur le feuillet de débit du coupon.

RT-00-77-F



**Découpez ce coupon. Choisissez votre formule.**



**Arthur Villeneuve**

fréquente les vernissages, dans les galeries de Chicoutimi ou au musée des Beaux-Arts de Montréal.

C'est ce que Mme Villeneuve explique en indiquant qu'on vient rarement leur parler, dans ces réunions mondaines. «On dirait qu'ils sont gênés de nous parler», dit Arthur. C'est pour des raisons comme celles-là qu'ils ont la célébrité un peu triste, parfois. «Dans ces endroits-là, raconte Arthur, je rencontre beaucoup d'intellectuels, de professeurs d'université. Je leur dis de changer de vocabulaire, quand je ne les comprends plus. Habituellement ils finissent par en trouver un à ma hauteur.»

La complicité, Arthur Villeneuve et sa femme la vivent surtout dans la conversation qu'ils entretiennent avec les journalistes — comme nous — et les nombreux visiteurs qui circulent dans leur maison, 12 mois par année. D'ailleurs, cette complicité, c'est peut-être le rôle qu'ils jouent, qu'ils se donnent quand ils reçoivent de la visite.

Depuis 1959, plus de 140 000 personnes, aux dires de Mme Villeneuve, ont visité le Musée de l'artiste. Dix gros cahiers pleins de signatures. Ce n'est pas une maison, c'est une gare, une église des années 50, un centre commercial des années 60.

Maintenant que leurs enfants n'habitent plus avec eux, ils ont tout de même plus de temps à consacrer aux visiteurs. Mais il faut être un couple comme les Villeneuve pour mener une vie comme ça, au gré des touristes, au gré des écoliers en voyage d'études, au gré des personnalités qui viennent vérifier sur place la légende d'Arthur Villeneuve. Car tout ce qui dépasse l'imagination fait nécessairement partie de ce monde légendaire, difficile à cerner du premier coup d'oeil. Comme ces chroniques du Saguenay et du Québec qu'Arthur a dessinées sur les murs et les plafonds de sa maison. Sa légende a couru presque aussi vite que cet Alexis-le-Trotteur qu'il a reproduit sur la devanture de sa maison, en hommage à un grand personnage de sa région.

Car Villeneuve reste, bien sûr, un peintre légendaire qui refait l'histoire des choses, des hommes, du Saguenay et du Québec à sa manière.

Il me montre la reproduction photographique d'une de ses toiles faite en 1967. Elle représente la visite du général de Gaulle. Il dit qu'il a vu passer le général en face de la galerie Morency, rue Saint-Denis, à Montréal. Il s'est d'ailleurs dessiné sur la toile. Mais son interprétation de la visite du général de Gaulle relève plus de la caricature — il rejoint le Dupras de feu Québec-Press — que de la peinture: dans une limousine, le général, bien assis sur le banc arrière, «pédale la voiture». «Il pédale la voiture comme il a pédalé les Québécois d'alors», indique Arthur Villeneuve. Les personnages et les événements politiques l'attirent, l'intéressent.

Il a consacré une toile au dernier discours de Paul Sauvé à Chicoutimi, en 1959. Il voudrait mettre en scène, dans ses prochains tableaux, René Lévesque. Pour lui le 15 novembre 76 n'est pas encore une date

historique. Il me dit qu'il l'avait prédit — à sa femme — que le Parti québécois remporterait la victoire. Il ne parle pas de politique comme les autres. Sa vision est plus globale. Le légendaire, le mythologique l'emportent. Il ne veut pas porter de jugements sur des politiciens vivants.

Quand Arthur Villeneuve commence à sortir ses tableaux remisés derrière les meubles, c'est bon signe. Ce fut, du moins, bon signe pour nous. Car c'est à partir de ce moment-là que nous avons découvert cet autre Arthur Villeneuve, celui que les autres ont pris l'habitude de cacher derrière sa femme.

Quand Arthur Villeneuve parle de son travail, de ses peintures, de ceux qui les collectionnent et les aiment, il en parle avec abondance. Pour mettre ses interlocuteurs en confiance, comme on dit, il dévoile «ses statistiques», comme tous ceux qu'on célèbre, les sportifs professionnels, les politiciens, les vedettes de cinéma, les batteurs de records, quoi.

Arthur Villeneuve a peint, depuis le début de sa vie artistique en 1957, un peu plus de 2 800 toiles. La plupart ont des dimensions impressionnantes. D'ailleurs, à ses débuts, il avait pris l'habitude de calculer ses toiles en pieds. Mais, depuis que sur le marché des galeries professionnelles un Villeneuve est coté à \$17 le pouce carré, il a réduit ses surfaces. Ce qui ne l'empêche pas de dire qu'il rêve de dessiner des fresques, de couvrir les plafonds de l'étage de sa maison, et de raconter en couleurs des histoires plus ambitieuses que toutes celles qu'on trouve sur les murs de sa maison, véritable mémoire vivante — changeante à la lumière du jour et des lampes électriques — du peintre. Peu de gens, peu de peintres peuvent se peindre — et se payer de leur temps et de leur folie dans le vrai sens du terme — une maison-aide-mémoire, un repère pour leur imagination, où leurs «signes», leurs «marques» — deux belles formules d'Arthur — les suivent et les guident, du matin jusqu'au soir. Les Villeneuve ont bien pris la décision du ministère des Affaires culturelles du Québec de classer comme bien culturel leur maison.

Comme dit Arthur, «au nombre de visiteurs qu'on reçoit, et juste à cause des toiles sur les murs, y a seulement un gouvernement qui peut assurer ça». Mais ils veulent continuer d'habiter leur maison. Ils n'ont pas du tout l'intention de la voir surveiller par des gardiens de musée.

Mais ça peut déranger ce petit quartier ouvrier de Chicoutimi de voir un monument historique pousser au beau milieu des autres maisons voisines serrées les unes sur les autres.

«Il y a encore des jaloux dans le quartier, nous rapporte Mme Villeneuve. Le mois dernier, on s'est fait couper des arbres sur notre terrain, dans la cour arrière. Vous écrivez ça dans votre «nouvelle» pour que ceux-là se reconnaissent.»

Même si Arthur nous parle depuis plus de deux heures, même s'il mène la conversation comme fait madame habituellement, celle-ci porte toujours atten-

tion à ce qu'il nous dit. Elle saute toujours au plus pratique. Une étudiante en histoire de l'art à l'université de Montréal — Mireille Galanti-Amiel — vient de terminer une thèse de maîtrise sur «Arthur Villeneuve, artiste peintre». Madame veut savoir ce que signifie le mot thèse. Tous les deux ont commencé à lire attentivement la thèse en question et madame veut «tout comprendre» de ce qu'on écrit sur son mari.

Le peintre mène une vie très rangée. L'avant-midi, il aime bien aller faire des marches dans les deux centres commerciaux de Chicoutimi. L'après-midi, il travaille souvent à sa peinture. Le soir, ils sortent assez souvent. Ils ont fait récemment un voyage d'études en France, aux frais du gouvernement français. Il pense faire un certain nombre de toiles sur ce voyage. Comme plusieurs autres peintres célèbres, Arthur Villeneuve attendait sa bourse de travail libre du Conseil des arts du Canada quand nous lui avons rendu visite. Il peint une vingtaine de toiles par année pour une galerie de Montréal. Le reste des tableaux qu'il fait, c'est sa femme qui les vend. On peut encore acheter un Villeneuve pour un prix raisonnable. Arthur pense d'ailleurs à ses tableaux de 30 pouces sur 40 — son format préféré — qu'il faisait au début de sa carrière et qu'il avait pris l'habitude de «donner» au prix de \$50. Pas mal de Chicoutimiens pourraient en témoigner aujourd'hui. Non, je ne pense pas qu'Arthur Villeneuve devienne millionnaire un jour.

Il a quelques rêves ambitieux qu'il aimerait bien réaliser. Comme celui d'habiter un château avec de beaux murs blancs pour pouvoir continuer d'y peindre ses chroniques...

Pour le reste, Arthur Villeneuve n'est pas encore trop étourdi par la célébrité. Il déteste manger dans les restaurants. Son mets préféré, tenez-vous bien: un sandwich rôti contenant des bananes, des confitures, de la tourtière, des cretons et de la moutarde. C'est peut-être ça, la potion magique d'Arthur Villeneuve... Arthur ne regarde presque jamais la télévision. Il ne veut pas se faire «enrôler» par ça. Ça ne l'intéresse pas. D'autant moins qu'il sait très bien que les Québécois de son âge — il a 68 ans cette année — passent plus de 30 heures par semaine devant le petit écran. «Comme tous les autres grands peintres, je n'ai pas envie de mourir fou, moi. Je sors. Je vais voir du monde. Je joue du piano. Je joue du violon avec mon ami Louis-Pitou Boudreault — célèbre violoneux de Chicoutimi —, je mène une vie normale.»

Oui, Arthur Villeneuve a encore le goût de vivre et de peindre. Les commandes sont nombreuses. Il a des clients fidèles, comme ce collectionneur de Moncton qui serait prêt à acheter toute sa production d'une année.

Et puis, quand Arthur nous fait monter à l'étage, dans sa chambre à coucher, pour nous montrer la collection de toiles que sa femme conserve — «mon trésor de guerre en cas de divorce» dit-elle en riant —, il se met à nous parler de cette illustration du roman de Jacques Godbout, *Salut Galarneau*, qu'il a faite récemment. On a utilisé son tableau pour tirer un nombre limité de sérigraphies qu'on distribue à ceux qui se procurent une édition de luxe du livre de Godbout. La chambre débordait de tableaux. Des vieux, des récents; on y trouve même des miniatures qu'Arthur a faites à ses débuts, comme la plupart des artisans populaires. S'il écoutait les directeurs de musée, on découperait sa maison en pièces détachées pour lui faire faire le tour des grands musées américains et canadiens. Vraiment, Arthur Villeneuve et sa femme se portent assez bien merci. Ils vivent tous deux dans la même maison de la rue Taché, à Chicoutimi. Ils vieillissent mieux que bien des couples de leur âge.

La célébrité ne les dérange pas beaucoup. Comme dit Arthur: «Je viens de faire réparer en neuf tout le circuit électrique de ma maison; je vais essayer d'avoir une bourse du gouvernement pour payer ça.»

C'est ce que j'appelle garder les deux pieds sur terre. Arthur Villeneuve est bien un peintre naïf au sens que Bélisle — un auteur «naïf» de dictionnaires d'ici — l'entend dans son dictionnaire: «naïf: naturel, ingénu, sans artifice, qui retrace simplement la vérité».

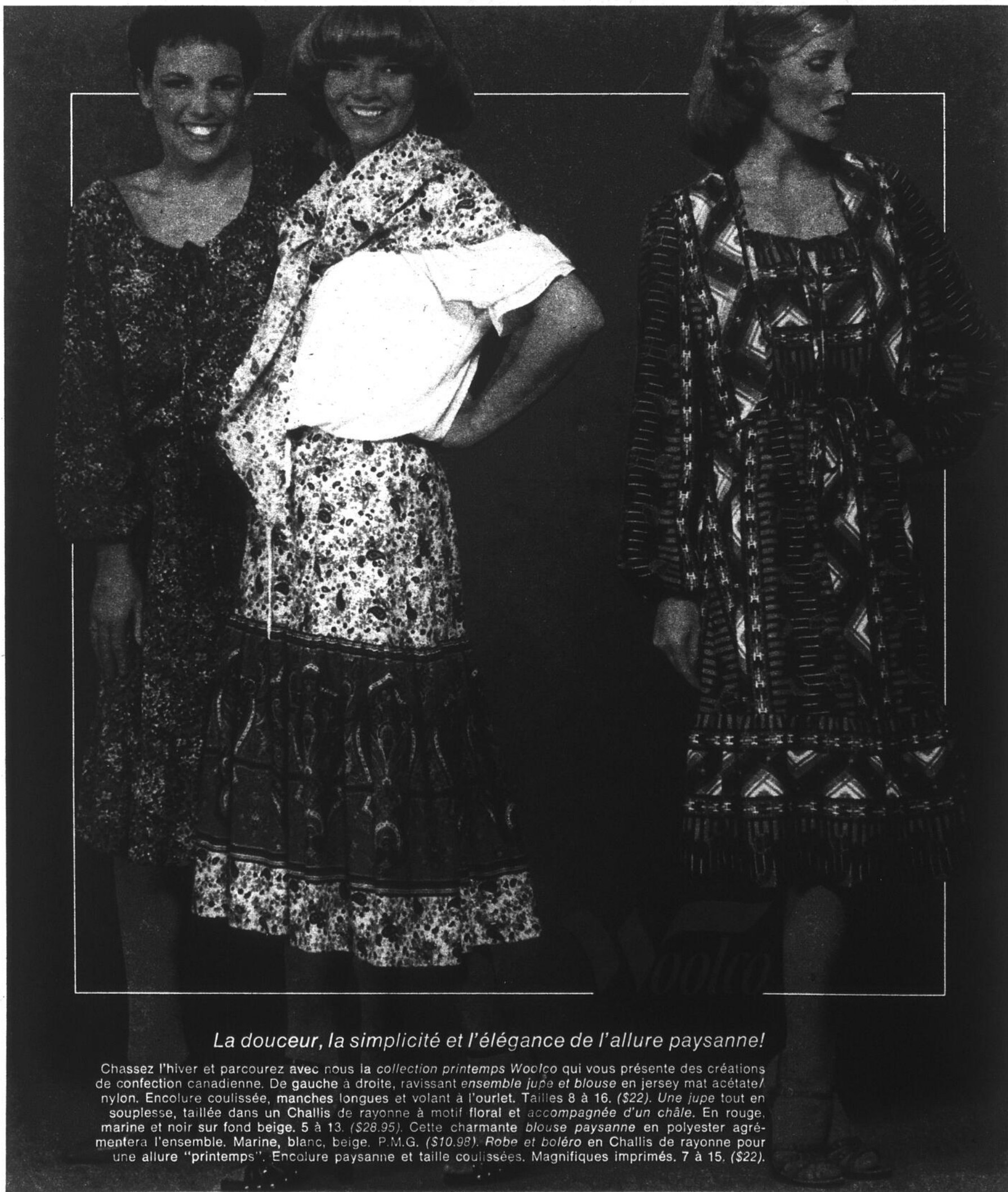
# Spéciale

Disponible en format King size ou 100 mm.



Découvrez-en toutes les d

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 14 mg, nicotine 1.0 mg, King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.9 mg.



*La douceur, la simplicité et l'élégance de l'allure paysanne!*

Chassez l'hiver et parcourez avec nous la collection printemps Woolco qui vous présente des créations de confection canadienne. De gauche à droite, ravissant ensemble jupe et blouse en jersey mat acétate/nylon. Encolure coulissée, manches longues et volant à l'ourlet. Tailles 8 à 16. (\$22). Une jupe tout en souplesse, taillée dans un Challis de rayonne à motif floral et accompagnée d'un châle. En rouge, marine et noir sur fond beige. 5 à 13. (\$28.95). Cette charmante blouse paysanne en polyester agrémentera l'ensemble. Marine, blanc, beige. P.M.G. (\$10.98). Robe et boléro en Challis de rayonne pour une allure "printemps". Encolure paysanne et taille coulissées. Magnifiques imprimés. 7 à 15. (\$22).



## MON LIVRE DE RECETTES

Voulez-vous une bonne recette pour faire des sous? Je vous la donne gratuitement: écrivez un livre de recettes! Depuis quelque temps, on assiste à une prolifération de ce genre de bouquins: pas un éditeur qui ne mijote son livre de recettes; pas une vedette qui ne veuille nous mettre le nez dans ses casseroles.

Recettes pour réceptions, recettes familiales, recettes pour deux, pour amoureux; cuisine ancienne, moderne, régionale, exotique; cuisine au vin, à la bière ou au Pernod; recettes de salades, de soupes, de pot-au-feu, de sandwiches, de desserts: il y a des répertoires, c'est le cas de le dire, pour tous les goûts!

Il y a même des recettes destinées à autre chose qu'à préparer des repas agréables. Je pense aux recettes dites érotiques, à la cuisine pour maigrir ou pour rajeunir, aux recettes qui vous obligent à acheter des aliments «naturels» ou des ustensiles coûteux, à celles qui ont pour objet d'épater vos amis ou de mettre en évidence votre service de vaisselle, sans compter les livres de recettes pour amuser les enfants...

Et ça se vend, ça se vend même beaucoup mieux que la poésie ou le roman. Il est vrai que les bons petits plats sont plus nourrissants que la littérature; on sait depuis longtemps que la poésie n'engraisse personne.

Avec cette vague des livres de recettes, on pourrait s'attendre à un raffinement de la gastronomie chez nous. Et pourtant, d'après une enquête récente, il se vend au Québec de plus en plus de croustilles, de saucissons de Bologne et de saucisses fumées. Les publicitaires affirment que la vente des gâteaux fabriqués en usine, des boissons gazeuses et des sucreries est plus florissante dans la Belle Province que partout ailleurs au pays. Dans les moindres petites villes, on voit surgir de ces restaurants à succursales qui offrent du poulet caoutchouteux ou des hamburgers au goût de papier mâché: les clients se précipitent sur cette nourriture toute prête «à emporter à la maison».

Sont-ce les mêmes personnes qui collectionnent les livres de recettes? Si oui, quand donc les utilisent-elles? Peut-être se procure-t-on ces livres colorés pour décorer un coin de sa cuisine? Après tout, je connais des gens qui achètent des livres pour leur format et la couleur de la couverture, pour garnir une tablette de leur salon. Comment concilier le fait qu'on consomme tellement de livres de recettes avec le fait qu'on mange aussi mal? Les Québécois savent si peu s'alimenter que le gouvernement a senti le

besoin de lancer une campagne pour prôner une saine alimentation.

Malgré ces statistiques déprimantes, on constate chez beaucoup de gens un certain engouement pour la cuisine raffinée. Beaucoup de Québécois se sont mis à la cuisine comme on s'abonne au concert: ils ont découvert «la cuisine considérée comme l'un des beaux-arts». Ce mouvement tend à se répandre et c'est tant mieux, car c'est une question de santé aussi bien que de goût. Même les hommes mettent la main à la pâte.

Il y a toujours eu des chefs cuisiniers, me direz-vous; oui, mais les chefs cuisiniers sont des artistes au même titre que les chefs d'orchestre. Ils font de la grande cuisine, eux, pas le petit train-train monotone qui revient trois fois par jour, pas les repas modestes destinés à être engloutis sans faste; ce qui nous ramène à la notion de «cuisine considérée comme l'un des beaux-arts», la seule à laquelle les hommes veulent bien prêter leur génie créateur. Après tout, ce sont peut-être ces messieurs qui achètent tous les livres de recettes!

Si jamais j'écris un livre de recettes, je consacrerai un chapitre à mes catastrophes culinaires, histoire de rassurer les débutants. Je leur raconterai, par exemple, la fois où la tarte, mise à refroidir sur le frigo, tomba dans la casserole de soupe qui mijotait sur la cuisinière, gâchant du même coup l'entrée et le dessert; la fois où j'avais confondu le bocal de nourriture à poissons avec le bocal d'épices; la fois où une gentille petite chenille était sortie du bol de salade, l'air tout guilleret malgré que la laitue ait été lavée et assaisonnée; la fois où, devant un magnifique saumon au vin blanc, mes invités m'avaient déclaré être allergiques au poisson; la fois où un invité m'avait annoncé, devant un appétissant gigot, qu'il était végétarien; la fois où le gobelet du mélangeur à haute vitesse s'était brisé répandant tout le potage sur les murs et le plafond; enfin la fois où j'avais mis au four un plat en pyrex trop froid: ce jour-là, mes invités avaient été accueillis par des volutes de fumée noire et une étrange odeur de brûlé.

Il y a des dizaines de situations que les livres de recettes ne prévoient pas: les invités qui s'attardent sur l'apéritif, alors que le rôti est juste à point, les légumes qu'il faudrait faire gratiner alors que le four est déjà occupé par le soufflé, l'ingrédient qui manque à la dernière minute, la salière qu'on a renversée dans la soupe. Tiens! je crois avoir trouvé le titre d'un livre de recettes que je publierai: «Recettes pour sauver un repas de la catastrophe».

Henriette Major

**107 TIMBRES 10c SEULEMENT 10c**

107 MAGNIFIQUES TIMBRES. TOUS DIFFÉRENTS. DU MONDE ENTIER. Cette collection comprend le roi dramatique de John Glenn et du Mercury, les Olympiades spectaculaires de 1968 à Mexico, le Bicentenaire historique des États-Unis, les masques pittoresques magyars, le centenaire de Sir Winston Churchill PLUS beaucoup d'anciens et de nouveaux timbres. Nous vous enverrons également d'autres timbres en approbation. Achetez-en ou non, mais renouvelez le reste. Annulez le service quand vous voulez.

ENVOYER 10c A:  
DEP. PÉGE  
WILLIAMS  
STAMP CO  
ST. STEPHEN, N.B.  
CANADA

**GRATIS 50 timbres d'Asie**

Obtenez cette magnifique collection de 50 timbres différents des pays Orientaux. Chine, Inde, Pakistan et autres pays asiatiques. Le tout gratuitement pour vous faire connaître nos sélections de timbres en approbation.

EN PLUS - 5 magnifiques timbres Olympiques de formats géants si vous incluez ce coupon.

LOUIS ARPIN C.P. 240P Phillipsburg, Qué. J8J 1N8  
Incluez 25¢ pour frais d'expédition.

# Protégez vos lèvres!



Vous pouvez mettre vos lèvres à l'abri du soleil, du vent, du froid et de la sécheresse grâce à Blistik - baume médicamenteux émoullit à la lanoline et écran filtrant les rayons du soleil. Blistik contribue à soulager la sécheresse, les gerçures et les boutons de fièvre.

### Blistik - l'écran pour les lèvres.

Votre pharmacien ou votre esthéticienne vous remettra sur demande un exemplaire gratuit de notre dépliant "Soins des lèvres par Blistex".

BLISTEX LIMITED  
1945 Dundas St. E., Mississauga,  
Ontario L4X 2T8

En vente dans toutes les grandes pharmacies et magasins d'alimentation.

## VOUS POURRIEZ FACILEMENT PARLER ANGLAIS DANS 3 MOIS!



Cet enregistrement GRATUIT vous le prouvera. La méthode Linguaphone, renommée dans le monde entier, peut vous faire apprendre une nouvelle langue aussi simplement que vous avez appris votre langue maternelle. Vous ECOUTEZ d'abord les mots, vous en COMPRENEZ le sens et vous PARLEZ ensuite. Le cerveau fonctionne de cette façon pour assimiler une nouvelle langue. Ça semble facile, ça l'est! Plus de 3,000,000 de gens, de par le monde, ont déjà étudié une langue seconde avec Linguaphone. Nous pourrions vous en dire plus, mais mieux vaut essayer par vous-même! Nous vous ferons parvenir GRATUITEMENT un disque ou une cassette "échantillon" qui vous prouvera qu'avec la méthode Linguaphone, vous pouvez apprendre une langue seconde plus facilement que vous ne le pensiez. Et, ce qui est bien, c'est que vous étudiez chez vous, quand ça vous tente et au rythme qui vous convient. Nous enseignons 34 langues différentes.

Linguaphone

PS6

L'Institut Linguaphone du Canada Ltée, 2239, rue Yonge, Toronto, Ontario M4S 2B3

J'aimerais recevoir gratuitement votre disque  cassette  et votre brochure explicative. Je voudrais apprendre à parler anglais  allemand  espagnol  italien  autre \_\_\_\_\_ (précisez)

Nom \_\_\_\_\_ Age \_\_\_\_\_  
(en lettres moulées) (si moins de 18 ans)

Rue \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_  
(facultatif)

Ville \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_

# Des ragoûts de haut goût!

Le plus fameux de tous les ragoûts est sans contredit le boeuf bourguignon. J'ai donné dans cette chronique, au cours des années, plusieurs versions de la recette de ce grand plat. Mais il ne faut pas oublier qu'il y a d'autres ragoûts extraordinaires par leur goût exquis et célèbres eux-aussi. Je vous en offre aujourd'hui trois que vous connaissez sûrement et deux exotiques, absolument délicieux et faciles à réussir. Le ragoût aux cacahuètes est d'origine africaine et celui de poulet et de papayes nous vient des îles du Pacifique.

## POULET ET PAPAYES

(La papaye, à l'état vert, est souvent servie, cuite, comme légume. On peut la cuire au four, comme de la courge, ou l'utiliser, comme ici, dans un bon ragoût.)

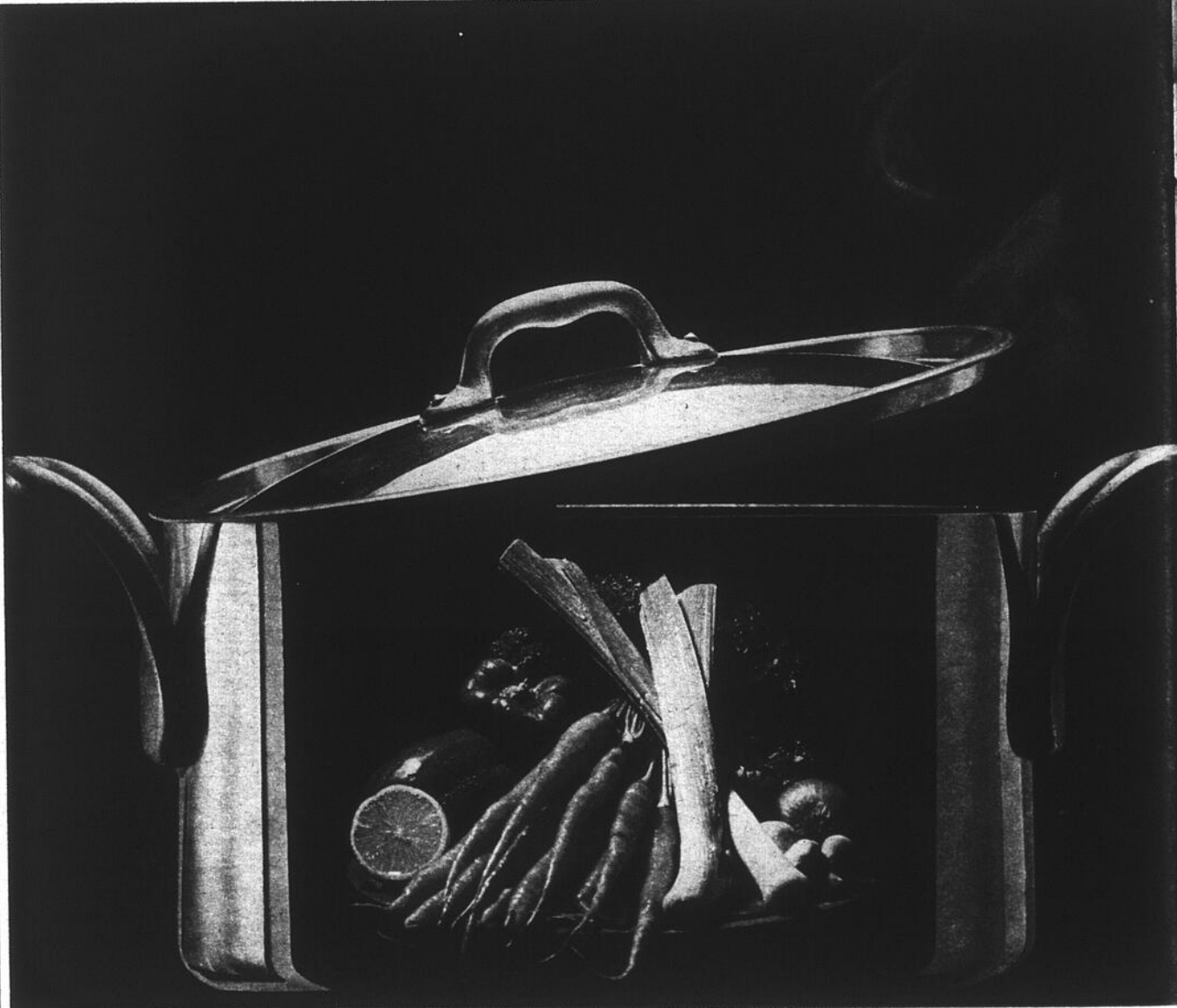
- 2 cuil. à table d'huile à cuisson (de préférence, de l'huile d'arachide)
- 2 gousses d'ail, épluchées et coupées en deux
- 4 livres de morceaux de poulet (voir note)
- 2 cuil. à table de gingembre frais finement haché
- De 3 à 4 tasses d'eau bouillante
- 1 cuil. à thé de sel
- 2 papayes vertes

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse (une grande poêle électrique, de style buffet, fait très bien pour ce plat). Ajouter l'ail et cuire 2 minutes, à feu doux. Jeter l'ail. Ajouter le poulet et le gingembre et cuire jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient dorés sur tous les côtés. Ajouter l'eau et le sel, couvrir et cuire à feu doux, 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit juste tendre.

Couper les papayes en deux. Retirer les graines au centre et les jeter. Détailler les papayes en côtes, peler ces dernières et les couper finalement en morceaux de la grosseur d'une bouchée. Ajouter au poulet et continuer la cuisson, à couvert, 15 minutes ou jusqu'à ce que poulet et papayes soient très tendres. Goûter et ajouter du sel s'il y a lieu. (6 portions)  
**Note:** utiliser les morceaux de poulet que l'on préfère. J'aime bien les pilons et les cuisses pour ce plat. Choisir les papayes aussi vertes que possible.

## BLANQUETTE DE VEAU

- 2 livres de veau, dans l'épaule ou dans la fesse, en cubes de 1 1/2 pouce de côté
- 4 tasses d'eau froide
- 3 carottes, en gros morceaux
- 12 petits oignons blancs, épluchés
- 3 branches de persil, hachées grossièrement
- 1 grosse branche de céleri, en gros morceaux
- 1 poireau, tranché
- 1 feuille de laurier



- 1 gousse d'ail, broyée
- 1/4 de cuil. à thé de grains de poivre
- 1/4 de cuil. à thé de feuilles de thym séchées
- 2 cuil. à thé de sel
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine
- 2 cuil. à table de farine
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine
- 1/2 livre de champignons, lavés et parés
- 1 tasse de crème simple (15 p.c.)
- 2 jaunes d'oeufs
- Riz ou pommes de terre bouillies

Mettre la viande dans une grande casserole épaisse. Ajouter l'eau, les carottes, les petits oignons, le persil, le céleri, le poireau, le laurier, l'ail, les grains de poivre, le thym et le sel. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter, de 1 à 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que le veau soit très tendre.

Retirer du bouillon, avec une cuillère perforée, la viande, les morceaux de carottes et les petits oignons et mettre ces ingrédients dans un plat préalablement chauffé. Garder chaud, dans le four chauffé au plus bas. Passer le bouillon dans la casserole. Faire bouillir vivement pour réduire le

bouillon de moitié.  
**Bien travailler** ensemble 2 cuil. à table de beurre ou de margarine et la farine et ajouter le mélange au liquide bouillant, par parcelle, en brassant constamment. Faire mijoter 3 minutes.

Chauffer 2 cuil. à table de beurre ou de margarine, dans une grande poêle épaisse. Ajouter les champignons (entiers) et les cuire, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis.

Mêler la crème et les jaunes d'oeufs, en battant bien à la fourchette. Ajouter à la sauce bouillante, petit à petit et en brassant. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que la sauce soit au point d'ébullition; ne point laisser bouillir cependant. Verser sur la viande et les légumes. Servir avec du riz ou des pommes de terre bouillies. Garnir le plat des champignons. (6 portions)

## COQ AU VIN

- 6 onces de lard salé, en très petits cubes
- 1/4 de tasse de beurre ou de margarine
- 2 poulets de 2 1/2 livres, en morceaux
- 1/4 de tasse de brandy
- 18 petits oignons blancs, épluchés
- 2 tasses de vin rouge sec

- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 gousses d'ail, broyées
- 1 cuil. à thé de sel
- 6 grains de poivre
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuil. à thé de feuilles de thym séchées
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine
- De 6 à 8 petites tranches de pain croûté, dit pain français, de 1 pouce d'épaisseur
- 1/2 livre de champignons
- 2 cuil. à table de beurre ou de margarine
- Sel et poivre
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 1/2 de tasse d'eau froide
- 1/4 de tasse de farine

Couvrir les cubes de lard salé d'eau bouillante et laisser reposer 5 minutes. Egoutter et assécher les cubes sur du papier absorbant.  
 Chauffer une grande casserole épaisse ou une rôtissoire et y mettre le lard salé. Cuire les dés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, les retirer de la casserole, avec une cuillère perforée, et les faire égoutter sur du papier absorbant.  
 Mettre 1/4 de tasse de beurre ou de

margarine dans la casserole et chauffer. Y mettre les morceaux de poulet, quelques-uns à la fois, et les faire brunir légèrement. Retirer les morceaux de la casserole à mesure qu'ils sont de la couleur désirée. Une fois tous les morceaux brunis, verser de la casserole, dans un petit contenant, toute la graisse de cuisson qui s'y trouve. Remettre tout le poulet dans la casserole, arroser du brandy et flamber, en allumant le brandy avec une allumette longue. Une fois les flammes éteintes, retirer de nouveau le poulet de la casserole et récupérer tout jus de cuisson qui s'y trouverait. Remettre dans la casserole 2 cuil. à table de la graisse de cuisson préalablement enlevée et chauffer. Ajouter les oignons et les cuire, en les tournant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. Remettre les morceaux de poulet et leur jus dans la casserole. Ajouter le vin, le bouillon de poulet et les assaisonnements. Couvrir et faire mijoter, de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

**Chauffer** 2 cuil. à table de beurre ou de margarine dans une poêle épaisse, pendant la cuisson du poulet, et y frire les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

**Laver** les champignons et en retirer les pieds (vous les utiliserez pour un autre plat). Bien assécher les têtes sur du papier absorbant. **Chauffer** 2 cuil. à table de beurre ou de margarine, dans une poêle épaisse. Y cuire les têtes de champignons, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies. Saler, poivrer et arroser du jus de citron. Ajouter au poulet, déjà tendre, et continuer la cuisson 5 minutes.

**Mettre** les morceaux de poulet, les oignons et les champignons dans un grand plat de service réchauffé et garder le tout bien chaud, dans le four chauffé au plus bas, par exemple. Faire bouillir le bouillon de cuisson vivement, de façon à le réduire de moitié. Mêler l'eau et la farine et verser le mélange, bien lisse, dans le bouillon bouillant, petit à petit et en brassant. Baisser le feu et continuer la cuisson 3 minutes, en brassant. Verser sur le poulet et les légumes. Garnir le plat des tranches de pain frites, parsemées des petits morceaux de lard salé. (De 6 à 8 portions)

## POULET MARENGO

**1/4 de tasse d'huile à cuisson**  
**1 gousse d'ail, coupée en deux**  
**2 poulets de 2 1/2 livres, en morceaux**  
**Paprika**  
**1 livre de champignons, tranchés**  
**1 boîte de 28 onces de tomates**  
**1/4 de cuil. à thé de feuilles de thym séchées**  
**1/4 de cuil. à thé de feuilles d'origan séchées**  
**1 petit morceau de feuille de laurier, émietté**  
**1 1/2 livre d'oignons (environ 8 oignons**

moyens), épluchés et coupés en quartiers

**2/3 de tasse de sherry sec**  
**2 cuil. à thé de sel**  
**2 cuil. à thé de sucre**  
**1/2 tasse d'olives noires, en allumettes**  
**Riz bien chaud**

**Chauffer** l'huile dans une grande casserole épaisse ou dans une rôtissoire. Ajouter l'ail et cuire 3 minutes, à feu doux. Retirer l'ail et le jeter. Mettre les morceaux de poulet dans l'huile très chaude, quelques-uns à la fois, les saupoudrer légèrement de paprika et les faire brunir de tous les côtés. Les retirer de la casserole à mesure qu'ils sont de la couleur désirée. **Mettre** les champignons dans la graisse de cuisson qui reste, une fois tous les morceaux de poulet brunis, et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Remettre le poulet dans la casserole. Défaire, dans la boîte, tout morceau de tomate trop gros; ajouter, au poulet, les tomates et tous les autres ingrédients excepté les olives et le riz. Couvrir, et faire mijoter, en brassant de temps à autre, 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Ajouter les olives et chauffer. Servir avec le riz. (6 portions)

## RAGOÛT AUX CACAHUËTES

**2 livres de boeuf dans le bas de palette, désossé et coupé en cubes de 1 pouce**  
**2 tasses d'eau**  
**2 cuil. à thé de sel**  
**1/4 de cuil. à thé de poivre**  
**2 oignons moyens, épluchés et coupés grossièrement**  
**2 tomates moyennes, pelées et coupées grossièrement**  
**2 cuil. à table d'huile à cuisson**  
**1 tasse de cacahuètes non salées, grossièrement hachées**  
**Riz bien chaud**  
**Quartiers d'orange, noix de coco filamenter, cubes d'ananas, rondelles d'oignon frites**

**Mettre** la viande dans une grande casserole ou une rôtissoire. Ajouter l'eau, le sel et le poivre. Couvrir et faire mijoter, 1 1/4 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

**Mettre** les oignons et les tomates dans le bocal d'un mélangeur électrique; réduire ces ingrédients en un mélange lisse, pendant la cuisson de la viande. (En l'absence d'un mélangeur électrique, hacher très fin oignons et tomates.) **Mettre** l'huile dans une grande poêle épaisse et y ajouter le mélange d'oignons et de tomates. Cuire 3 minutes, à feu vif et en brassant. Régler le feu au degré moyen, ajouter la viande et les cacahuètes et cuire, à découvert, 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Servir sur le riz. Si on le désire, faire circuler parmi les convives de petits bols de quartiers d'orange, de noix de coco, d'ananas et de rondelles d'oignons; ces garnitures font merveille avec le ragoût. (4 portions) •

## la LUNE et l'ESPACE

44 timbres en couleur pour seulement 10c!



BUNKER HILL STAMP COMPANY  
 Box D Dept. 832 Boston, MA 02117 U.S.A.

## GRATIS

198 TIMBRES DIFFÉRENTS DU MONDE ENTIER  
 afin de vous faire connaître notre sélection de timbres en approbation.



inclure 25¢  
 pour frais de poste  
 et manutention

QUÉBEC STAMP CO. LTD.  
 C.P. 7300, QUÉBEC 7, P.Q. G1G 5E7

## GUY FOURNIER



Nous rappelons à nos lecteurs que c'est la semaine prochaine que notre chroniqueur humoristique Guy Fournier reprendra le collier. Nous espérons que ce repos de quatre semaines vous aura été profitable...

## Nos nouveaux pois fins Petit Jardin



Les voici tels que Mère Nature les a créés pour vous, dans un petit jardin spécialement réservé à Del Monte. Ce sont des pois fins, tendres et sucrés à souhait. Essayez-les et découvrez toute la délicatesse des nouveaux pois Petit Jardin.

Chez Del Monte,  
 Mère Nature est de notre bord.

*Mon pays c'est la neige  
mon amour c'est Jalna  
ma famille les Whiteoak... et les lecteurs.*

*Mazo de la Roche*



**D**ANS une grande maison au bord du lac Ontario, une jeune femme, avec pour seuls compagnons une cousine et un chien, s'invente tout un monde : une famille imaginaire, nombreuse, gaie, des amours passionnées et tumultueuses, des amitiés tendres. Tout ce dont elle est privée à cause de cette absurde maladie qui l'a frappée jeune fille.

Contre ce malheur qui eût jeté toute autre femme dans le désespoir, Mazo de la Roche se bat avec beaucoup de courage. Sa meilleure amie, elle-même, ne peut que lui permettre de continuer dans un monde imaginaire.

édition : *La Naissance de Jalna* en cadeau de bienvenue.

Vous recevrez également en lecture gratuite *Matins à Jalna*. Si ces deux volumes ne vous enthousiasment pas, vous pourrez nous les retourner sous 10 jours sans rien nous devoir. Mais si, comme des millions de lecteurs dans le monde, vous êtes séduit par ces romans et la qualité de notre reliure, vous garderez en cadeau *La Naissance de Jalna* et vous ne paierez que *Matins à Jalna* au prix de \$5.49 (+ frais de port) soit \$5.49 (+ frais de port) la collection de Jalna.

Mazo de la Roche nous offre en cadeau un livre de gravures de la ville de Québec.

Pour plus de détails, consultez le prospectus.

**Nous**  
**"La**

CERCLE D'ÉCRIVAINS

et



**Nous vous offrons gratuitement "La Naissance de Jalna"**

P552/1707

*Bon pour un livre gratuit*

*Veillez m'envoyer en lecture gratuite les deux premiers volumes reliés de votre édition Mazo de la Roche : La Naissance de Jalna et Matins à Jalna.*

*Si je ne suis pas enthousiasmé, je vous renverrai le tout sous 10 jours, sans rien vous devoir.*

*Mais, si je désire conserver ces deux livres de la collection Mazo de la Roche, je garderai le premier en cadeau et je ne paierai pour le deuxième que le prix spécial de \$5.49 (+ 47¢ de frais d'envoi).*

*A réception de mon règlement, vous m'enverrez les 14 autres volumes de la collection Jalna. Je réglerai les volumes de Jalna à raison d'un par mois soit en 14 petites mensualités de \$5.49 (+ 47¢ de frais d'envoi).*

NOM \_\_\_\_\_  
 ADRESSE \_\_\_\_\_ APP. \_\_\_\_\_  
 VILLE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_  
 CODE POSTAL \_\_\_\_\_

pour un livre gratuit

dorés au fer  
 Jeunesse de Renny,  
 les Whiteoak de Jalna,  
 Jalna, Le Destin de  
 ortilèges de Jalna, Le



CERCLE DU BIBLIOPHILE 850, Rue de la Reine,  
 C.P. 1617, Québec, P.Q. G1K 7K2

*Veillez m'envoyer en lecture gratuite les deux premiers volumes reliés de votre édition Mazo de la Roche : La Naissance de Jalna et Matins à Jalna.*

*Si je ne suis pas enthousiasmé, je vous renverrai le tout sous 10 jours, sans rien vous devoir.*

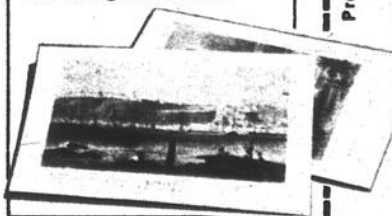
*Mais, si je désire conserver ces deux livres de la collection Mazo de la Roche, je garderai le premier en cadeau et je ne paierai pour le deuxième que le prix spécial de \$5.49 (+ 47¢ de frais d'envoi).*

*A réception de mon règlement, vous m'enverrez les 14 autres volumes de la collection Jalna. Je réglerai les volumes de Jalna à raison d'un par mois soit en 14 petites mensualités de \$5.49 (+ 47¢ de frais d'envoi).*

NOM \_\_\_\_\_  
 ADRESSE \_\_\_\_\_ APP. \_\_\_\_\_  
 VILLE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_  
 CODE POSTAL \_\_\_\_\_

**en cadeau**  
**2 gravures**  
**sur le Canada**

Si vous répondez dans les 5 jours, ces magnifiques reproductions de gravures anciennes représentant la ville de Québec vous seront offertes gratuitement.



SIGNATURE OBLIGATOIRE  
 Signature d'un des parents pour les moins de 18 ans

PropArt