

perspectives



**LA COUPE STANLEY
ET APRÈS...
PAGE 2**

POUR MIEUX DÉVELOPPER NOTRE HOCKEY FAUT-IL METTRE

PAR GEORGES SCHWARTZ

De tout temps, la ligue Nationale et ses thuriféraires ont entretenu la croyance voulant que la coupe Stanley soit emblématique du championnat mondial de hockey. Il aura fallu subir la débâcle de la coupe du Défi pour prendre brutalement conscience que l'industrie nord-américaine du hockey ne détient plus des droits exclusifs sur la première place. Et c'est dans le vestiaire de la désillusion, immédiatement après le match décisif, que Bob Gainey, ailier gauche de l'équipe de la L.N.H. et des Canadiens, en a fait la découverte: « Que signifiera maintenant de gagner la coupe Stanley? Nous serons les meilleurs de la L.N.H., c'est tout! »

A vrai dire, aux yeux des rares observateurs capables d'évaluer objectivement la situation au hockey, ce n'est pas d'hier que le prestige du trophée offert en 1899 par lord Stanley of Preston a commencé à s'effriter. Aussi, malgré l'ambiance étourdissante de cette fin de soirée révélatrice du 11 février dernier, Serge Savard, « le sénateur », était déjà à même de prendre du recul: « Parce qu'on avait gagné (...), on a perdu quelques années précieuses, après la série 1972, qu'on aurait pu consacrer à développer notre hockey. »

Justement, à l'approche des séries de la coupe Stanley et du championnat mondial, le moment est propice pour finalement crever des mythes issus de la manipulation du public, et qui ne servaient qu'à lui dissimuler la réalité.

Notre sujétion à l'industrie sportive, façonnée par la publicité et standardisée, nous empêche d'interroger toute idée, toute organisation afin de savoir si elle sert ou, au contraire, fait obstacle au développement du sport qu'elle contrôle. Au hockey, cette assertion est aisément illustrée par l'anecdote suivante. En janvier 1967, alors que le Forum se vidait lentement, au terme d'une rencontre nulle de 3 buts à 3 entre l'équipe nationale du Canada et celle de l'U.R.S.S., je croisai dans un couloir Frank Selke, fils de l'un des principaux architectes de la dynastie des Canadiens, et celui-ci m'interpella:

— Alors, vous êtes satisfait du résultat contre les Soviétiques?

— Oui, lui dis-je, surtout que, renforcée par Carl Brewer, l'équipe du Canada est très forte maintenant.

— En effet, elle n'est pas mauvaise.

— Ne croyez-vous pas qu'actuellement il ne reste plus d'autre alternative pour conserver la suprématie au hockey que d'envoyer nos meilleurs professionnels au championnat mondial?

— Cela ne nous intéresse pas! répondit Selke.

— A force d'attendre, vous risquez qu'il soit déjà trop tard le jour où vous vous déciderez...

— C'est possible... mais, dans l'intervalle, nous allons continuer à gagner de l'argent!

PROFITS OU SUPRÉMATIE?

Une fois l'objectif cyniquement avoué, les maîtres d'oeuvre du hockey allaient se mettre à la tâche sans tarder: expansion de la L.N.H., création de l'A.M.H., augmentation du nombre des spectateurs, des revenus et des salaires. Ils passaient du monopole confortable et rémunérateur à l'exploitation effrénée, en faisant croire que c'était la croissance des ligues qui constituait le progrès du sport.

A l'inverse, en Europe le championnat mondial était considéré comme le but suprême des ambitions nationales et le creuset privilégié du progrès. C'est là que les conceptions opposées se heurtent, que les tactiques nouvelles sont éprouvées, que les vedettes se font et se défont; il en va ainsi de tous les autres sports, pourquoi le hockey serait-il l'exception?

Les Soviétiques l'ont parfaitement compris et, depuis leur apparition tonitruante en 1954, marquée par une victoire de 7 buts à 2 contre nos représentants et un premier championnat, ils n'ont pas cessé de concentrer leurs efforts sur cette compétition primordiale. Ainsi entre 1962 et 1972, l'U.R.S.S. a remporté douze titres de champion mondial ou olympique sur un total possible de treize. Très habilement aussi ils sont venus, parallèlement, suivre des cours particuliers au Canada sous forme de rencontres avec des équipes de niveaux progressivement supérieurs. Si bien qu'à la suite des diverses séries ou coupes disputées contre nos professionnels, nous sommes conditionnés aujourd'hui à penser uniquement selon l'axe Canada-U.R.S.S.

Accorder aux Soviétiques le monopole du hockey international part sans doute de notre désir de simplifier une situation préoccupante. Nous sommes loin d'être seuls avec eux et il est bon de se rappeler que les Tchèques ont remporté leur premier titre mondial en 1947 et les Suédois en 1953. D'ailleurs, la saison 1966-67 nous avait déjà servi un avertissement que les « experts » ont négligé. En effet, précédant immédiatement la saison de

la L.N.H., une série de trois rencontres avait opposé les Rangers de New York à l'Equipe nationale du Canada, que cette dernière remportait par deux victoires à une. Pendant que les Rangers connaissaient un excellent début de saison dans la L.N.H., l'équipe du père Bauer, l'une des meilleures à nous représenter, se rendait au championnat du monde. En mars 1967, à Vienne, elle perdait 2 à 1 contre l'U.R.S.S., premier point de comparaison entre professionnels et amateurs, puis perdait 6 à 0 contre la Suède, signalant d'autres menaces à notre suprématie.

La « série du siècle » de 1972 entre la L.N.H. et l'U.R.S.S. fut elle aussi pleine d'enseignements que l'aveuglement et les préjugés ont empêché de discerner. Les mêmes qui, avant le début de la série, parlaient de « cueillir les Russes comme des cerises mûres » ou pronostiquaient huit victoires faciles pour le Canada, se raccrochaient ensuite désespérément à un but chanceux marqué à la dernière minute du dernier match. Trop absorbés à soupirer de soulagement, les idolâtres en oublièrent même que, cette année-là, les Tchèques précédaient les Soviétiques au championnat du monde. D'ailleurs, la Tchécoslovaquie devait continuer à brouiller les cartes, en remportant également le titre mondial en 1976, en échouant de justesse à la coupe du Canada la même année et en s'adjugeant de nouveau le titre suprême en 1977. Pour fêter leur retour dans cette compétition, les pros canadiens terminaient en quatrième place, derrière l'U.R.S.S. troisième et la Suède seconde. Quant à l'avenir, il paraît déjà hypothéqué puisqu'au dernier championnat mondial des juniors le Canada se contentait de la cinquième place, dépassé en plus par la petite Finlande.

LES AMÉRICAINS DÉCIDENT

Malgré l'épaisseur des nuages qui s'amoncelaient depuis douze ans à l'horizon, nos oeillères braquées sur la seule coupe Stanley allaient suffire à notre petit bonheur, jusqu'au salutaire coup de pied au derrière de la coupe du Défi. Perdre deux parties sur trois, c'eût été dans la norme, mais par une défaite finale de 6 buts à 0, cela devenait inacceptable. Notre système parallèle compensatoire d'autosatisfaction tournait au désastre et devrait enfin laisser place au véritable championnat du monde.

Ce réveil brutal a provoqué une prise de conscience générale ou presque; puisque la L.N.H. affiche toujours *business as usual*, et des formules de rechange ont jailli de toutes parts. De la plus mauvaise, celle d'Alan Eagleson qui aimerait organiser une série annuelle entre le détenteur de la coupe Stanley et celui de la coupe de l'U.R.S.S., en passant par les meilleures, restructuration du hockey amateur, appel aux universitaires, amélioration du hockey mineur ou du niveau des entraîneurs,



LA HACHE DANS LA L.N.H.?

aucune ne s'attaque directement au problème fondamental: **la possession de notre hockey.**

Notre conception du sport professionnel nous a conduits à bâtir des institutions dont la forme de persuasion nous impose des choix et limite le jeu de l'imagination créatrice. Ainsi finit-on par perdre de vue que le hockey est dirigé par des Américains. Dix-sept des vingt-trois équipes de la L.N.H. et de l'A.M.H. sont leur propriété, ce qui leur donne le pouvoir majoritaire de décider si les deux ligues fusionneront et si les trois équipes canadiennes de l'A.M.H. continueront ou non d'exister. Ces mêmes Américains ont influencé le caractère du hockey professionnel par leur promotion à court terme axée sur la violence et la glorification des Lou Fontinato, Dave Schultz ou Steve Durbano. Ils retardent les décisions à prendre au sujet de la qualification d'instructeurs canadiens et décident même du calendrier ainsi que de la composition de notre équipe nationale pour le championnat du monde. Tout cela sans accorder plus d'importance qu'il n'en mérite au hockey, puisque la télévision américaine, à l'instar des journaux new-yorkais, ignorait complètement cette coupe du Défi dont le résultat devait humilier chacun d'entre nous.

Depuis une quinzaine d'années, le gouvernement fédéral tente de pallier l'impuissance qui gagne progressivement les Canadiens. Il subventionnait déjà l'expérience du père Bauer dont le projet, mettant l'accent sur un concept d'équipe nationale appuyée par les universités, devait échouer à cause de l'antagonisme de la L.N.H. Par la suite, en 1969, Ottawa approuvait la création de Hockey Canada, regroupant, entre autres, les trois propriétaires canadiens de la L.N.H., l'Association canadienne de hockey amateur et l'Association des joueurs de la L.N.H., en une sorte de comité de salut public dont le palmarès nous laisse un goût tout aussi amer. Cette tentative de «structurite» par-dessus la L.N.H. semble maintenant devoir laisser place à une autre par-dessous cette fois: le relèvement du hockey mineur. Il s'agit de fournir des joueurs plus intelligents, mieux entraînés pour que les ligues professionnelles puissent les utiliser à leur guise, afin de continuer à faire de l'argent sans se soucier du désir des citoyens. Voilà qui augure d'un avenir prometteur!

Prisonniers du symbole de réussite et d'efficacité de la L.N.H., les réformistes en sont réduits à une complaisance servile, quittes à entretenir le noeud du problème au lieu de le trancher. Le temps est venu pour la ligue Nationale de devenir effectivement nationale et de s'intégrer à un projet global visant à canadianiser notre hockey! La L.N.H. nord-américaine doit céder le pas à une L.N.H. nationale pour répondre à l'objectif d'améliorer la qualité du jeu, au désir de reprendre une première place que nous n'aurions jamais dû perdre, et de recouvrer la mainmise d'une ressource exploitée par des étrangers.

UNE VÉRITABLE LIGUE NATIONALE

Le hockey professionnel a eu besoin des Américains pour s'affirmer et prouver qu'il était rentable. Aujourd'hui, la preuve étant faite, on ne court pas grand risque à affirmer que le rapatriement du hockey serait un acte beaucoup plus populaire que celui, si cher au Premier ministre Trudeau, de rapatrier la constitution. Voici comment pourrait se présenter le schéma de cette récupération:

1° Création de la Ligue canadienne de hockey

- Regrouper avec l'appui légal du gouvernement fédéral les six clubs canadiens de la L.N.H. et de l'A.M.H., soit Montréal, Toronto, Vancouver, Québec, Winnipeg et Edmonton.
- Si des études de marché et les installations existantes le permettent, d'autres clubs pourraient voir le jour à Halifax, Ottawa, Regina ou Calgary.

2° Partage canado-américain

- Au même titre que la N.F.L. des Etats-Unis à l'égard des joueurs de football américains, la nouvelle L.C.H. se réserve le premier choix au repêchage des joueurs canadiens de hockey. Elle se garantit ainsi à brève échéance — si ce n'est pas évident au début — de pouvoir devenir la meilleure ligue nord-américaine de hockey, donc la plus rentable tant au chapitre des revenus qu'à celui des salaires.
- Pour une période limitée de stabilisation, la L.C.H. se ferme aux joueurs étrangers; ce qui, par un accord global avec les clubs américains, permet en échange aux joueurs canadiens qui le désirent de revenir jouer dans leur pays.
- Les Etats-Unis constitueront probablement leur propre ligue professionnelle avec des clubs formés de joueurs canadiens et d'autres nationalités disponibles. Ils ont droit aux restes du repêchage et à l'emploi de joueurs canadiens, à condition de permettre à l'équipe nationale du Canada d'utiliser ceux qui pourraient être sélectionnés, le cas échéant, pour des compétitions internationales.

3° Structures du hockey canadien

- Fondation de la Fédération canadienne de hockey constituée des représentants du hockey professionnel, semi-professionnel, amateur (senior, mineur) et des fédérations provinciales. Elle remplace l'A.C.H.A. et a juridiction sur tout le hockey sans exception.
- La F.C.H. se dote d'un comité technique qui fait l'intégration des chercheurs, organise des stages de perfectionnement pour tous les instructeurs de haut niveau (pros et amateurs) et délivre des diplômes qui éventuellement autoriseront leurs titulaires à entraîner les équipes nationales, les clubs professionnels, les clubs amateurs seniors, juniors, etc.
- La F.C.H. décide de la participation du Canada aux compétitions internationales, se pourvoit d'un comité des sélections nationales et représente le Canada auprès de la Fédération internationale de hockey sur glace.
- La gestion du hockey professionnel est déléguée à la L.C.H. qui bénéficie de l'autonomie administrative, financière et sportive, en conformité avec les statuts et règlements de la F.C.H.

En plus de répondre à un besoin très actuel d'indépendance économique et culturelle, ce schéma de nationalisation du hockey comporte d'autres avantages faciles à déceler. Le premier, évidemment, c'est de regrouper toutes nos compétences, administrateurs, techniciens, joueurs, arbitres, hommes d'affaires et commanditaires, pour travailler au progrès du hockey. Ensuite, l'organisation qu'ils auront à mettre sur pied tiendra enfin compte de nos objectifs, de notre rythme de développement et de nos particularités géographiques. De plus, les joueurs eux-mêmes tireront profit d'une situation qui leur garantira, tout en demeurant au Canada, un encadrement compétitif et technique supérieur ainsi que des salaires au moins égaux à ceux des exilés aux Etats-Unis. D'autre part, le Canada aura enfin

les mains libres pour ses négociations internationales, pour tenter de reconquérir la suprématie du hockey et soigner ses blessures d'amour-propre.

A L'IMAGE DU SOCCER

Comme beaucoup de gens ont été amenés à ne percevoir que le défi soviétique, ils ont facilement tendance à se réfugier derrière les obstacles idéologiques au lendemain des défaites: «C'est une victoire du système communiste» — «nos joueurs n'accepteront jamais de s'entraîner dans un goulag» — «nous préférons perdre et vivre en démocratie», etc. D'ailleurs, il est fort possible que ces mêmes personnes, si elles lisent cet article, aient vu poindre le spectre du marxisme à l'énoncé du plan de canadianisation du hockey. Or, ces excuses sont aussi absurdes que la méprise est grossière, car le schéma suggéré plus haut est la copie conforme du type le plus courant d'organisation d'un autre sport, le soccer, dans la plupart des quelque 30 pays répartis sur trois continents où il est pratiqué sous sa forme professionnelle. Evidemment, cela n'inclut aucun Etat socialiste, puisque tous leurs athlètes sont amateurs.

Sport beaucoup mieux développé au plan international que le hockey, le soccer a évolué plus vite et a donc subi plus tôt ses révolutions. Les Britanniques, fondateurs et «propriétaires» de ce sport, ont vu leur hégémonie bafouée dès qu'ils se décidèrent enfin à participer à la coupe du Monde en 1950. L'insulte s'ajouta à l'injure lorsque la Hongrie leur infligea une première défaite à domicile en 1953, soit près de vingt ans avant notre «série du siècle».

Le soccer aussi a connu son offensive soviétique. En 1948, le Dynamo de Moscou obtenait des résultats étonnants contre des clubs professionnels lors d'une tournée aux îles britanniques. Cependant, malgré ses 4 millions et demi de joueurs et son système communiste invincible, l'U.R.S.S. n'a pas un palmarès très convaincant au soccer. Ses «robots surentraînés au jeu collectif inégalable» ne lui ont rapporté qu'une seule victoire notable, la médaille d'or aux Jeux de Melbourne en 1956. De toute façon, le tournoi olympique a perdu beaucoup d'intérêt depuis que les pays socialistes y envoient leurs meilleurs joueurs faire face aux amateurs des autres pays. Et même à ce compte, la Hongrie, avec ses 10 millions d'habitants et ses 3 médailles d'or en 1952, 1964 et 1968, dépasse largement le géant soviétique. Quant à la coupe du Monde ouverte aux professionnels, l'U.R.S.S. n'a pas toujours réussi à se qualifier parmi les 16 pays qui participent à sa phase finale, et même lorsqu'elle y est parvenue, ses joueurs n'ont jamais pu atteindre la finale. Par contre, la petite Hollande capitaliste (population: 13 millions) vient d'y accéder deux fois de suite, en 1974 et 1978.

Malgré cette démonstration irréfutable d'un type d'organisation qui a fait ses preuves, il est bien possible que les experts la jugent inapplicable à notre hockey, ou utopique. En ce cas, il faut s'attendre à un train de demi-mesures et d'atermoiements qui risqueront de ralentir encore notre remontée.

Paradoxalement, la solution viendra peut-être des Américains. En effet, le Labor Department (ministère du Travail) des Etats-Unis a commencé à prendre des mesures pour limiter le nombre des joueurs professionnels qui prennent la place des talents yankees. Si ces lois du travail devaient atteindre le hockey, nous pourrions être obligés, contre notre gré, de devenir «maîtres chez nous» au hockey. C'est la grâce que je nous souhaite.

Cinq femmes dans les durs métiers du cinéma

PAR THÉRÈSE DUMESNIL

Si les gens choisissent les métiers du cinéma pour la gloire ou la fortune, c'est sur les doigts de la main que l'on compterait les cinéastes. Or, dans la sécurité économique d'un chèque de paye aux quinze jours ou l'insécurité du spectre de l'assurance-chômage, selon qu'on soit permanent à l'Office national du film ou pigiste dans l'industrie privée ou ailleurs, le stress de la création et, surtout, le caractère aléatoire de l'acceptation d'un projet de film par le producteur est le même, à peu de choses près. Est-il plus grand quand on est femme? Certaines le soutiennent, d'autres affirment que c'est avant tout affaire de détermination et de travail.

Des cinq femmes dont nous disons quelques mots aujourd'hui, Diane Létourneau est sans doute la seule qui fait les manchettes. Ses *Servantes du Bon Dieu* ont en effet passé la rampe et entreprennent déjà une carrière internationale. Monique Crouillère, camerawoman, et Josée Beaudet, monteuse, ont peu de chance de défrayer la chronique du cinéma, le film étant avant tout l'affaire du réalisateur. Mais si ce réalisateur se spécialise dans le film scientifique, comme ce fut jusqu'à présent le cas de Claudia Overing, là non plus, pas grand risque de faire du bruit. Quant à Marilu Mallet, jeune Chilienne arrivée chez nous après le coup d'Etat de 1973, donnons-lui le temps...

Après neuf ans de travail en milieu psychiatrique, d'infirmière à auteur d'un manuel à l'usage des "soignants en psychiatrie", en passant par des postes de cadre aux instituts Albert-Prévost et Philippe-Pinel, de Montréal, et au Centre de formation supérieure en psychiatrie à l'Association santé mentale du XIII^e arrondissement de Paris, Diane Létourneau avait envie de changer d'air. Elle proposa à Georges Dufaux, cameraman et réalisateur à l'Office national du film, un projet sur la déshumanisation des soins dans les salles d'urgence. C'était en 1973. *A votre santé*, long métrage de deux heures au succès retentissant, lança Diane Létourneau comme chercheuse, assistante à la réalisation et assistante au montage!

La collaboration avec Georges Dufaux se poursuit l'année suivante avec *les Jardins d'hiver* et *Au bout de mon âge*, films percutants sur la condition des gens du troisième âge. Diane Létourneau exprime dans ce projet son amour des vieux et ses préoccupations sur le vieillissement. Mais son "vol solo", comme elle dit, elle l'effectue en 1977, en réalisant, à l'O.N.F., *les Oiseaux blancs de l'Île d'Orléans*, "retour dans l'autrefois avec trois femmes du temps

jadis: race de femmes en voie de disparition, tout comme les oiseaux blancs..."

Entre-temps, elle a travaillé comme chercheuse, assistante à la réalisation, régisseur de plusieurs films de l'O.N.F. Elle collabore au film officiel de la XXI^e olympiade. L'O.R.T.Q. fait appel à ses services. Michel Brault l'engage comme assistante à la réalisation pour son film *René Lévesque, un vrai chef*. Michel Moreau lui confie la recherche de son long métrage sur les *Enfants du Québec*.



Diane Létourneau
réalisatrice

Et c'est son deuxième vol solo: *les Servantes du Bon Dieu*, documentaire de 90 minutes sur les Petites Soeurs de la Sainte-Famille, "communauté de religieuses québécoises vivant en marge de la société, formées pour servir les prêtres et s'acquittant de leur devoir avec humilité, résignation et joie. Des femmes qui vivent selon des traditions sociales et religieuses héritées de l'histoire du Québec".

Diane Létourneau se sert du cinéma pour faire parler le monde, leur faire jouer leur rôle. "C'est, dit-elle, un cinéma envahissant, qui repose sur la qualité de l'approche avec les gens et suppose, par le fait même, qu'on déborde avant comme après du temps réservé à la simple fabrication du film."

En psychiatrie, Diane Létourneau pourrait gagner 35 000 dollars par année; au cinéma, elle travaille pour des prunes. "Je paie pour faire ce que j'aime", dit-elle. Mariée depuis 15 ans au cameraman Jean-Charles Tremblay, elle commence tout juste à travailler avec

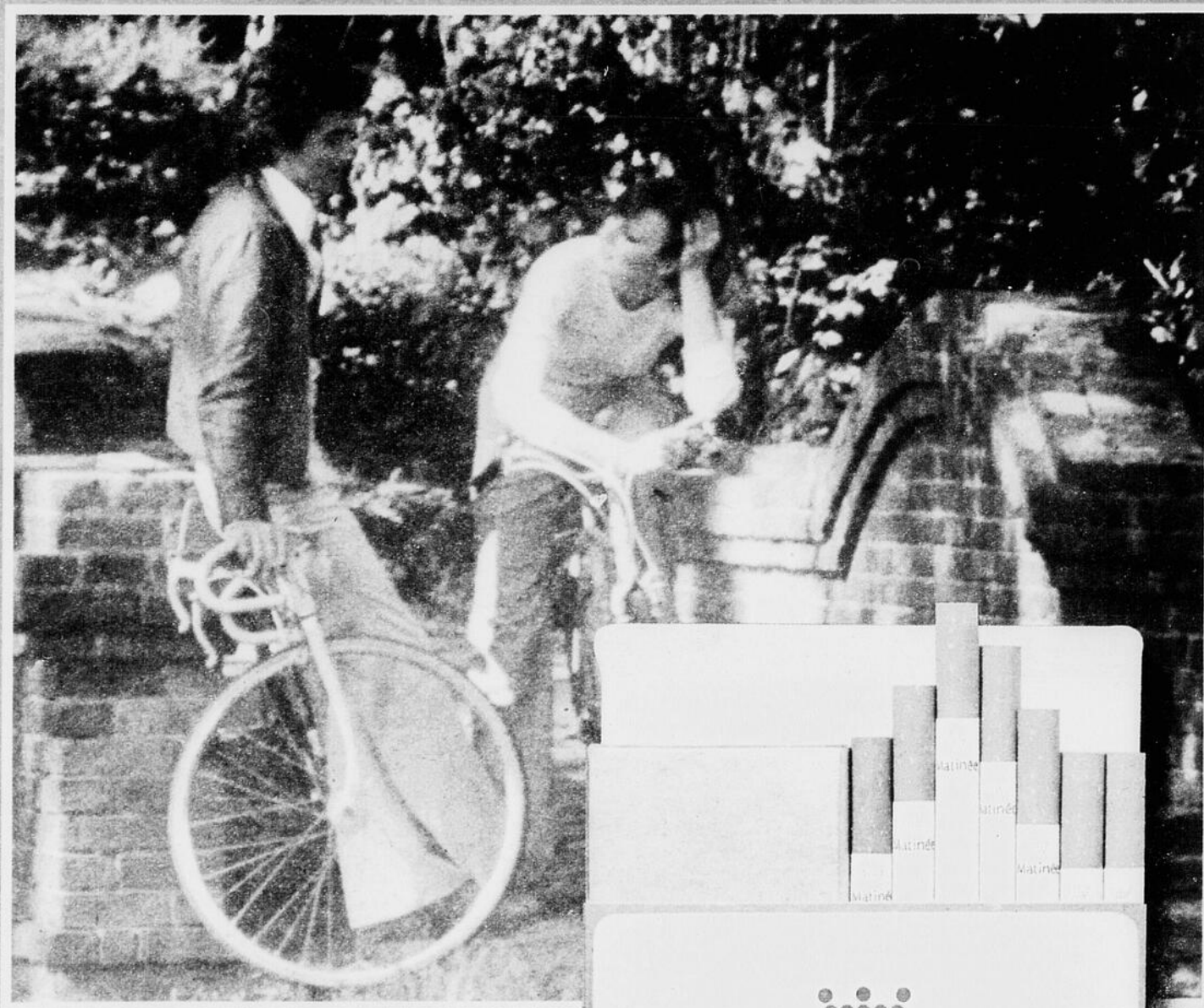
lui. Les *Servantes* ont marqué le début de cette collaboration, expérience agréable, vécue sous le signe du rire et de la connivence de tous les instants. "On va recommencer, dit-elle. On vit ensemble, Jean-Charles est ma première caisse de résonance, il suit ma démarche et, quand vient le tournage, on se comprend de l'intérieur." Malgré le porte-à-porte pour trouver des fonds, Diane Létourneau voit de nombreux avantages au travail dans l'industrie privée, comme, par exemple, de pouvoir choisir son équipe technique.

Depuis son retour de Poitiers, où les *Servantes* ont remporté un grand succès, Diane Létourneau poursuit la recherche d'un film sur les luthiers, alors que son court métrage sur les statuaires est rendu au montage final. Les deux documentaires s'insèrent dans la série sur les artisans, produite par Michel Brault pour l'O.N.F. et Radio-Canada. En préparation: un film sur la danse et un autre sur le mariage et le divorce ou, plus particulièrement, sur le mariage, "institution socio-politique".

Mère d'une grande fille de 14 ans et d'un petit bonhomme de sept ans, Diane Létourneau habite une maison chaleureuse et sereine, toute à son image.

Suite page 6

Matinée la douceur qui se goûte...



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—King Size: "goudron" 12 mg, nicotine 0.8 mg. Format régulier: "goudron" 8 mg, nicotine 0.5 mg.

Cinq femmes dans les durs métiers du cinéma



Josée Beaudet monteuse

Femme au foyer pendant un bon bout de temps, Josée Beaudet découvre, à l'occasion d'un séjour en France avec sa famille, le goût de se recycler et s'inscrit à une école de cinéma, à Paris. Stagiaire à l'O.R.T.F., elle devient assistante au montage dans cette grande boîte qui est le Radio-Canada de nos cousins. De retour au Québec en octobre 70, elle accepte de monter des messages publicitaires, pour se faire la main et le nom, et trouve ça "bien platte". Il y a un commencement à tout, n'est-ce pas?

Trois films de Gilles Therrien, dans une série sur les jeux, la mettront dans le bain du "vrai" montage. Viendra ensuite *Des armes et des hommes*, d'André Melançon. Puis neuf films produits par Michel Moreau, d'Educfilm, pour Radio-Canada, série *les Exclus* (dont *Jules le Magnifique*). Josée Beaudet monte également *les Oiseaux blancs* et *les Servantes du Bon Dieu*, de Diane Létourneau. Aussi, le dernier Melançon: *les Vrais perdants*, qui passait récemment à l'Outremont. Et présentement, chez Moreau, à Educfilm, elle consacre son temps aux *Enfants du Québec*, à *l'Envers du jeu*. Il y a du pain sur la planche. "Ça n'arrête

pas!" dit-elle. Et pourtant, le temps n'est pas loin où elle ne savait pas la différence entre les pellicules 16 et 35 millimètres, avoue-t-elle avec amusement.

Josée Beaudet a un nom dans le métier: les nombreux génériques où elle figure en font foi. Pourtant, on lui a refusé une subvention pour assister à la Semaine du cinéma québécois de Poitiers, où cinq films qu'elle a montés sont présentés. Le Conseil des arts allègue qu'on n'envoie jamais de "techniciens" dans

les festivals. "Que le grand public n'apprécie pas le montage à sa juste valeur et n'identifie un film que par son réalisateur, passe encore, dit Josée Beaudet. Mais qu'entre gens du métier, on ne reconnaisse pas la part de création qui revient au monteur de documentaire, ça, je ne le digère pas. La structure du film, son sens, son déroulement plan par plan dépendent en grande partie du choix d'images que fait le monteur. Dommage qu'il ne soit pas dans les moeurs de valoriser ce travail qui est pourtant loin d'être une simple exécution technique."

Dans les métiers du cinéma, le montage revient souvent aux femmes. C'est un travail solitaire, patient, sans éclat, humble, comme toute, Je vois Josée Beaudet, isolée dans la pénombre du sous-sol des productions Educfilm, comme l'écrivain à sa table de travail ou le peintre qui attend le lever du jour. Sauf que l'écrivain et le peintre signeront leur oeuvre, alors que le monteur

aura bien son petit crédit au générique, mais ne sera jamais considéré comme participant à part entière de cette oeuvre. "Monter un film, dit Josée Beaudet, c'est comme si tu adoptais un bébé: tu le prends, il est tout vagissant, tu le formes, il devient grand et puis quelqu'un vient le chercher. Le bébé s'en va et prend le nom de l'autre."

Josée Beaudet a essayé la réalisation, en 73, avec un court documentaire de 13 minutes produit par Prisma sur la collection de masques africains du père Ernest Gagnon, s.j. Elle aurait envie de recommencer, mais elle ne sait pas trop. Elle parle de l'assurance de Diane Létourneau, de sa grande facilité à établir le contact avec les gens, de sa détermination aussi. Elle se demande si elle, Josée Beaudet, a le tempérament qu'il faut, l'audace, aussi.

De toute façon, elle est loin de la banlieue "ennuyeuse" (sic) de son temps de femme au foyer. Elle vit à Outremont avec ses deux grandes filles de 16 et 18 ans. Elle a du travail en veux-tu, en v'là, et, jusqu'à tout récemment, elle trouvait le temps de collaborer à la revue française *les Nouvelles littéraires*. Une façon comme une autre de mettre à profit directement sa maîtrise en Lettres.

"N'oubliez pas de dire que j'aime beaucoup la campagne", lance-t-elle au moment où je la quitte.

Il y a quelques années, l'O.N.F. produisait beaucoup de documents scientifiques et une équipe se spécialisait dans le tournage des phénomènes de la vie, soit à travers le microscope, soit dans la serre ou dans l'aquarium qui faisaient partie de "l'unité scientifique". Pour préparer les spécimens, il fallait un technicien de laboratoire et c'est par cette porte que Claudia Overing est entrée dans le cinéma, en avril 1966.

Elle lorgnait depuis longtemps cette "manufacture de films" devant laquelle, adolescente, elle passait tous les jours pour se rendre à l'école. Ce qui ne l'avait pas empêchée de faire un baccalauréat en biochimie et d'entreprendre une maîtrise qu'elle interrompra pour des raisons de sensibilité: deux jours avant les examens de Noël, elle perd sa mère et demande à l'université de remettre ses examens. Pas question, lui répond-on sèchement. A son niveau académique, on doit faire face à toute éventualité! Devant tant de rigueur... scientifique, elle s'interroge sur les valeurs humaines. On connaît la suite.

Mais Claudia Overing n'entend pas passer le reste de ses jours à "disséquer des grenouilles". Elle veut montrer la vie selon le regard qu'elle y porte. Englober les phénomènes biologiques, physiologiques, psychologiques. Faire ses films. D'ailleurs, ne lui a-t-on pas dit qu'elle

était "un peu trop qualifiée" pour le poste de technicienne?

Elle s'initie à la caméra à l'occasion de la coproduction, avec l'université Harvard, d'une série de "boucles" sur la physique. (Une boucle est un film dont le début et la fin sont rattachés. On peut donc le présenter en permanence sans besoin de rembobiner.) Puis un jour, le Dr Roger Paulin, de l'hôpital Notre-Dame, invite l'Office à filmer sur place une intervention chirurgicale délicate. Claudia Overing tiendra la caméra, juste au-dessus du patient. *La Fistule congénitale broncho-oesophagienne chez un adulte* ne prendra pas l'affiche de nos grands cinémas, mais marquera une date dans l'histoire du film scientifique chez nous.

Claudia Overing veut toutefois aller plus loin. Suivre les répercussions d'une opération sur la vie des individus. Elle filmera l'insertion d'une prothèse de métal dans la jambe d'une jeune fille de 18 ans atteinte d'un cancer du genou, pour qui la coexistence avec ce corps étranger est la seule façon de se passer d'un os qui ne veut pas se débarrasser

du cancer. Elle suivra cette personne pendant trois ans et demi, la verra marcher, retourner au travail, s'accommoder d'une articulation de 45 degrés, encore heureuse d'avoir ses deux jambes. *Le Genou mécanique* sera le dernier tournage de Claudia Overing à l'unité scientifique, l'O.N.F. ayant abandonné ce service.

A partir de ce moment, elle oscille entre la production anglaise et la production française. Elle tourne des boucles sur le musée des sciences, puis un film



Claudia Overing réalisatrice

qui remporte bien des prix: *Notre monde invisible*, où deux enfants voient à travers l'aquarium la vie se dérouler devant leurs yeux. Elle veut ensuite explorer l'univers aquatique de l'intérieur: Cousteau l'a fait en eau salée, elle ira dans les lacs et les rivières des régions septentrionales, épier la vie du milieu et celle de ses coéquipiers, au long des quatre saisons. Refusé, le projet deviendra un 20 minutes sur *l'Univers aquatique*. Suit un documentaire sur les maladies des arbres. Mais c'est l'aspect humain des grandes questions scientifiques qui la préoccupe avant tout. Elle a un projet sur la fécondité, la stérilité, le planning familial: refusé! Actuellement, elle travaille à des coproductions O.N.F. — WHY, canal 12, Philadelphie.

Claudia Overing consacre beaucoup de temps à sa fille de 13 mois, ce qui la console de n'avoir pas été choisie pour réaliser un film auquel elle s'intéressait depuis longtemps et qu'on a confié à quelqu'un d'autre, en son absence en congé sans solde pour maternité.

Discrète, secrète, timide (?), Claudia Overing se dit heureuse dans son métier, mais avec réserve: "Mes idées sont acceptées, mais elles ne s'achèment pas assez loin."

Suite page 8

*Parlons
couleurs...*

Woolco

Voici un éloquent trio qui vous parle à voix douce des brillantes couleurs de la mode. Fraîches et élégantes, ces robes sont confectionnées au Canada, en 100% rayonne de tefale aigue-marine, jaune ensablé ou framboise. Tailles 8 à 18.

AU
CHOIX

\$37

Modèle à fines bretelles, taille élastique, ceinture et glissière sur le côté. Poches devant.

Empiècements croisés, manchons, taille élastique, poches coupées, ceinture-écharpe.

Encolure en pointe, fronces à l'épaule, manches chauve-souris, ceinture coulissante.

Cinq femmes dans les durs métiers du cinéma

Monique Crouillère camerawoman

Quand Monique Crouillère émigre de France en 1971, armée d'une formation de cinéaste, de quelques expériences de caméra à l'O.R.T.F. et d'un an de production au sein d'une petite compagnie qu'elle a formée avec deux collègues, elle ne sait trop ce qui l'attend, mais elle a confiance que ce sera mieux que ce milieu européen fermé qu'elle a tâté sans y trouver ce qu'elle cherchait. Le *curriculum vitae* qu'elle me tend aujourd'hui lui donne raison d'avoir misé sur Montréal. Camerawoman, c'est possible, ici!

Mais attention! Ça ne lui est pas tombé tout rôti dans le bec! Elle s'est faite serveuse de restaurant, femme de chambre, guide touristique, avant d'avoir son premier contrat. Elle met les pieds dans le milieu en devenant "colleuse" de messages publicitaires à CFCF. Et, un beau jour, elle s'amène voir Jean Roy, directeur du service de la caméra à l'O.N.F. Intéressé, ce dernier lui prête un appareil et de la pellicule et, deux mois plus tard, Jacques Godbout retient ses services comme seconde assistante à la caméra pour son long métrage *la Gammick*. A ce moment-là, Monique Crouillère a déjà des états de service à son crédit: seconde camerawoman du long métrage *Vivre pour mourir*, camerawoman d'un autre dramatique de l'industrie privée, *Bread*, et à l'O.N.F.: *Pow, pow, t'es mort*, courte

fiction où elle est seconde assistante à la caméra.

Depuis les années 30, où la lourdeur des appareils causait, à la longue, des maux de dos aux cameramen les plus robustes, subsiste parfois le préjugé que tenir la caméra n'est pas un métier de femme. "On oublie, souligne Monique Crouillère, que les nouveaux instruments, Eclair ou autres, pèsent au maximum 15 livres. Naturellement, dans une production à budget réduit, l'équipe est également réduite. Et le matériel technique de base, lui, est sensiblement le même que pour une production plus élaborée. De sorte que les caisses à porter sont réparties entre moins de gens. Mais une personne en bonne condition physique, homme ou femme, ne risque pas de défaillir sous le fardeau." Et Monique Crouillère se garde en forme: karaté, yoga, conditionnement physique: elle est prête à toutes les postures que peut lui imposer ce métier de regarder gens et choses sous tous les angles: à quatre pattes, à plat ventre, sur le dos.



Après *la Gammick*, du travail de caméra chez Sonolab et à l'O.N.F., côté anglais et français. Et en janvier 1976, Monique Crouillère part pour l'Inde faire la recherche, la caméra et la réalisation d'un film sur les femmes rurales. Produit par l'O.N.F., ce documentaire, intitulé *Shakti*, connaît peu de diffusion, "parce qu'il ne fait partie d'aucun programme", dit l'auteur. Il semblerait toutefois que Radio-Canada l'a finalement achetée. A l'époque, le tournage a failli virer en ca-

tastrophe quand, dès la deuxième semaine, les deux caméras sont tombées en panne. Il a fallu parcourir de longs kilomètres pour se rendre à Bombay et trouver des techniciens, deux artisans, en fait, qui, ne pouvant mettre la main sur les pièces défectueuses de ces appareils inconnus, en ont tout simplement fabriqué de nouvelles, avec des moyens de fortune!

Après avoir fait l'image du film sur la parapsychologie présenté par le professeur Bélanger dans le cadre d'Explo-Mundo et travaillé au montage du film *Don't forget je me souviens*, du réalisateur Robin Spry, auteur d'un dossier sur les événements d'octobre présenté à la télévision de Radio-Canada, Monique Crouillère mijote de tâter à nouveau de la réalisation avec un projet sur la nutrition, fonction vitale qui nous fait ce que nous sommes. Elle n'en boude pas pour autant la caméra. La lumière, le mouvement, saisir la vie exaltent Monique Crouillère. Et quel stimulant que de voir les résultats presque sur-le-champ, à quelques heures du tournage! Enthousiaste, elle a conscience de faire un métier difficile, où la concurrence ne l'a pas empêchée de "faire son trou".

Après un an d'anthropologie à l'université de Californie et des études d'architecture à l'université du Chili, Marilu Mallet s'initie au cinéma à l'université catholique de Santiago, fait un stage à la télévision nationale chilienne et enseigne l'histoire de l'architecture précolombienne à l'université de La Havane, année pendant laquelle elle verra pas moins de 800 films. De retour dans son pays, le Chili, elle réussit à entrer comme cinéaste au ministère de l'Éducation ainsi qu'à Chile Film, organisme d'État qui rappelle vaguement l'O.N.F. Dans ce milieu peu ouvert aux femmes, elle réalise un court métrage sur la migration des Indiens du sud du Chili vers la ville, un autre sur l'analphabétisme, participe au collectif de travail de *la Première Année*, film de Patricio Guzmán sur les douze premiers mois du gouvernement de l'Unité populaire (Allende) et, enfin, tourne un documentaire sur la folkloriste Violette Para, pellicule saisie par le ministère de la Défense: nous sommes en 1973, c'est le coup d'État. Elle part.

Arrivée à Montréal, Marilu Mallet prend l'annuaire téléphonique et appelle une trentaine de bureaux d'architectes avant de décrocher un contrat au

complexe Desjardins, dont les intérieurs sont alors en construction. Six mois de vie de taupe, au sous-sol, qui lui laissent un drôle de souvenir. Puis elle réalise un document au Vidéographe, avec des Chiliens qui ont été torturés. C'est ensuite l'O.N.F.: le deuxième volet du film *Il n'y a pas d'oubli*, fiction sur la situation des exilés chiliens à Montréal.

Comme assistante au montage, Marilu Mallet participe à deux films produits pour la Conférence Habitat (Nations unies) à Vancouver, en 1976. Son dernier



film, *les Borgès*, dont elle a fait la recherche et la réalisation, est un documentaire sur la situation d'une famille immigrante à Montréal. Et elle travaille maintenant à un projet qui est une "correspondance d'images" entre elle et une compatriote cinéaste établie à Paris. Cette idée lui est venue à la lecture des grandes aventures épistolaires de Mme de Sévigné et d'autres. Elle n'a pas encore trouvé tous les fonds, mais, du côté de sa collègue, ces problèmes administratifs sont réglés.

Comme beaucoup de cinéastes à la pige, Marilu Mallet vit huit mois d'assurance-chômage contre trois mois de travail. Mais, pour elle, le plus grand problème, c'est peut-être l'obligation d'aller "vendre" un projet. "Tu te sens comme une prostituée, dit-elle. Il y a une dichotomie entre la démarche de l'artiste et ce porte-à-porte fastidieux."

Marilu Mallet a vécu la discrimination envers les femmes. D'abord dans son

pays où, "pour être reconnue, il faut être la femme ou la fille de quelqu'un", dit-elle. De sorte que, si vous vous lancez à votre corps défendant, il est archidifficile de se tailler une place. Elle y a réussi en se regroupant avec deux autres femmes. "Autrement, dit-elle, même si mes projets étaient meilleurs que ceux des hommes, ils étaient bloqués."

Elle dit avoir également souffert de discrimination dans ses débuts à l'O.N.F., alors que, pour des tâches semblables, ses cachets étaient la moitié de ceux de ses collègues masculins. Et le salaire prévu à son contrat pour la réalisation des *Borgès* était le plus bas jamais versé à un réalisateur de l'Office. Le président du syndicat a fait corriger cette situation, mais...

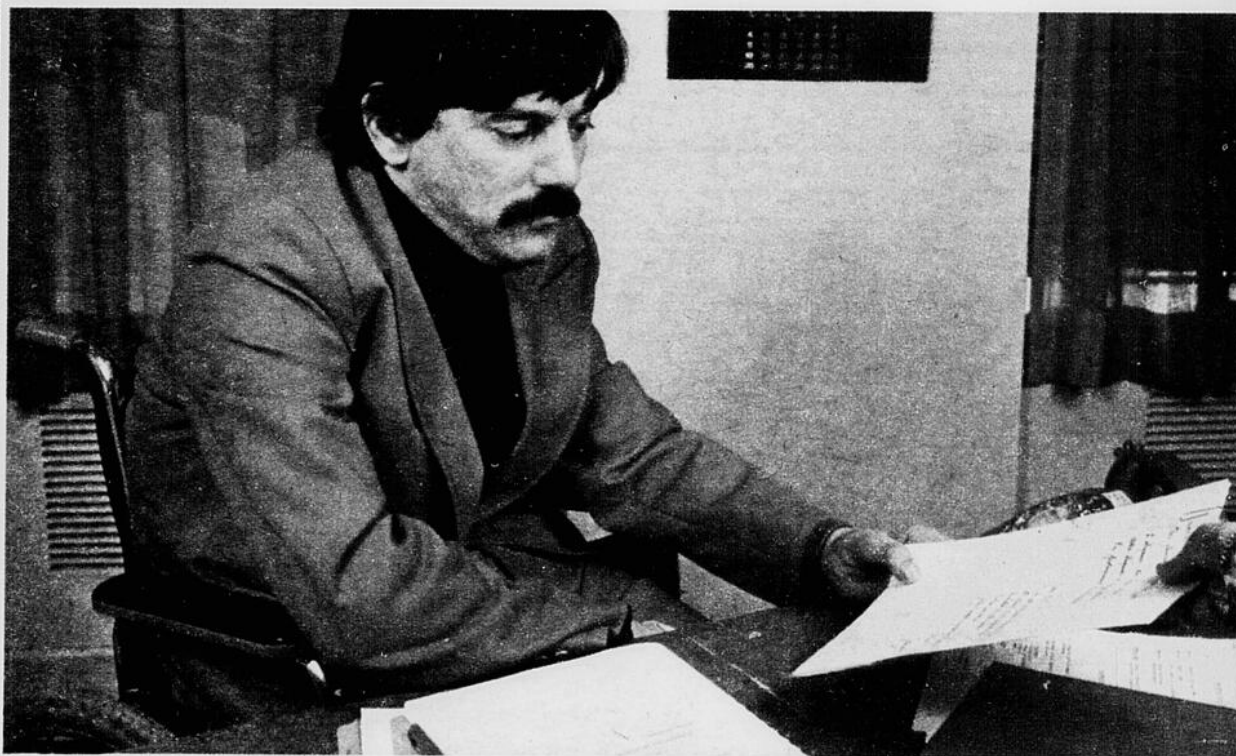
Tout en trouvant la métropole très "provinciale", Marilu Mallet se dit déjà Montréalaise. "J'ai changé, dit-elle. J'aime la neige." Et depuis qu'elle vit avec un cinéaste d'ici et qu'elle est mère d'un petit Nicolas qui a maintenant trois ans, la notion de sécurité a pris de l'importance pour elle. Elle s'est également fait connaître dans le monde littéraire et publiera prochainement une nouvelle dans la revue *Liberté*.

Après avoir traversé les événements de 1973, au Chili, Marilu Mallet a appris à vivre au jour le jour. Elle a banni de son vocabulaire les toujours et les jamais.

Marilu Mallet réalisatrice



Une vie normale pour tous, c'est possible.



Le gouvernement du Québec a sanctionné la loi n° 9, loi qui vise à assurer l'exercice des droits des personnes handicapées. Il incombe maintenant à tous et chacun – simples citoyens, employeurs, représentants élus – de faire sa part afin d'assurer le respect de la lettre et de l'esprit de cette loi.

La personne handicapée, surtout l'enfant, a des possibilités de développement directement liées au degré d'intégration qu'elle connaît dans son milieu: famille, voisinage, école.

Pour l'adulte handicapé, le premier obstacle à surmonter est souvent l'attitude négative des employeurs et même des autres employés.

La loi n° 9 a donc pour objectif d'éliminer les nombreux obstacles à l'intégration des personnes handicapées dans tous les aspects de la vie quotidienne.

Les dispositions de la loi touchent, entre autres, l'adaptation du transport

en commun, l'accès aux édifices publics (écoles, centres commerciaux, lieux de loisirs, etc.), le droit au travail rémunéré, l'intégration professionnelle et sociale, les services de formation et d'apprentissage, le rôle des municipalités, des employeurs, du gouvernement et de toute la collectivité.

Une vie normale pour tous, c'est possible. Pensons-y!



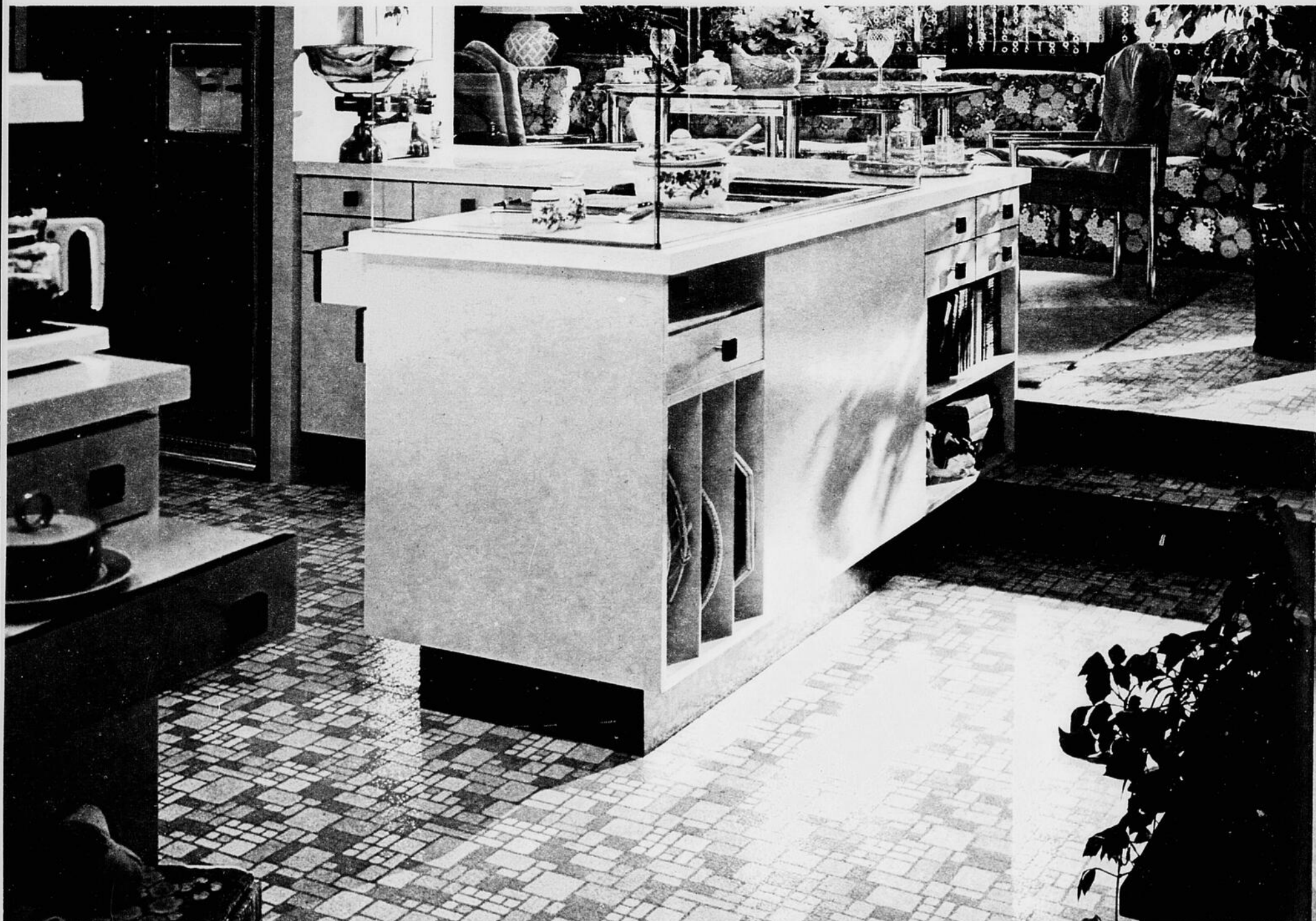
**Ministère
des Affaires sociales**

**Office
des personnes handicapées
du Québec**

Voici les Sols Solarian Armstrong

... les couvre-planchers qui brillent sans cirage

La plupart des couvre-planchers sans cirage ont un fini de vinyle ordinaire qui ne résiste pas longtemps aux éraflures. Par contre, les couvre-planchers Solarian Armstrong sont protégés par la couche de protection exclusive et super durable Mirabond*. Celle-ci garde au motif son aspect neuf et au couvre-plancher un fini éblouissant beaucoup plus longtemps que tout autre couvre-plancher de vinyle ordinaire. Et parce qu'il élimine le cirage, le fini Mirabond rend les couvre-planchers Solarian Armstrong les plus faciles d'entretien.



Le Designer Solarian Armstrong

... le seul couvre-plancher sans cirage brillant de tout l'éclat de sa couleur incrustée.

Le Designer Solarian se distingue des autres couvre-planchers: la couleur incrustée fait toute la différence. Le procédé exclusif Inlaid Colour permet de construire le motif en profondeur. Des milliers de granules multicolores sont incorporés pour former une couche intérieure de couleur. Résultat: la couleur est plus riche et le fini a une apparence fait à la main. Choix de plus de 50 couleurs et motifs au fini sans cirage.



Le Premier Sundial* Solarian Armstrong

... le couvre-planter sans cirage à l'épais coussinage

Aussi beau que pratique. Le couvre-planter Premier Sundial* Solarian est coussiné pour plus de tranquillité, de confort et de chaleur. Sa flexibilité rend la pose plus facile sur la majorité des planchers. Sa largeur de 12' permet d'installer le Premier Sundial Solarian sans joints dans la plupart des pièces. Choix de 17 couleurs et motifs... avec fini Mirabond.

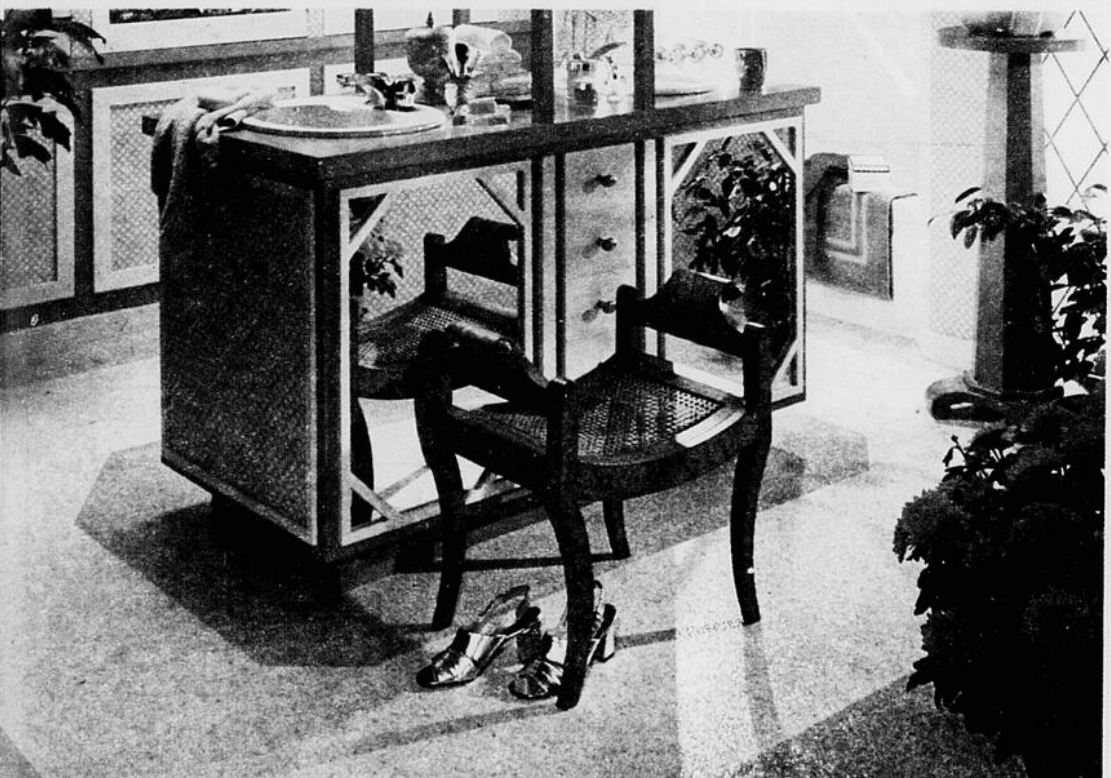
... jusqu'à la fin d'avril!

Demandez à tout concessionnaire participant Armstrong de vous montrer les magnifiques Sols-Solarian et économisez 50% à l'achat d'un hacheviande. Cet article de cuisine pratique se vend généralement \$14.50; vous pouvez vous le procurer chez votre concessionnaire Armstrong pour la modique somme de \$7.25 — sans obligation d'achat. Valable en avril.



Pour trouver le concessionnaire participant le plus près de chez vous, composez sans frais le 1-800-361-6189 ou écrivez aux Industries Armstrong Cork Ltée, Département 479, Boîte Postale 919, Montréal, Québec, H3C 2W2.

En plus de la liste de nos concessionnaires, nous vous ferons parvenir notre publication de 20 pages "Le Guide de l'acheteur Armstrong".



Studio Solarian Armstrong

... couvre-planter sans cirage qui se marie à tout décor en toute simplicité.

Ses motifs discrets et ses coloris subtils lui confèrent une beauté classique. Le motif à paillettes incrustées convient à presque tous les décors. Choix de 8 couleurs.

Armstrong

LES CREATEURS DE



L'ELEGANCE INTERIEURE*

* Marque de commerce de la Compagnie Armstrong Cork. Usager inscrit. Les Industries Armstrong Cork Ltée



les sucres d'hier



PHOTOS JEAN-PIERRE DANVOYE
PAR DENYS SAINT-DENIS

Autrefois, pour avoir la permission de sortir du long hiver, nos grands-pères devaient se taper quarante jours de privations et de sacrifices sous l'oeil vigilant de monsieur le curé. Après les bourrasques de neige, c'était les sermons de la retraite. Les femmes d'un côté et les hommes de l'autre, on était sérieux dans ce temps-là! Mais ensuite arrivait le printemps des hommes et de la nature. C'était le temps des sucres!

Aujourd'hui, bien sûr, le temps des sucres n'a pas tout à fait la même signification. Avec ses 10 000 érablières, ses 15 millions d'entailles, ses 2 millions de livres de sirop et ses quelques millions de dollars, avec ses tubulures de plastique qui transforment la forêt en aqueduc, le sirop d'érable québécois a pris des allures d'industrie. Et pourtant, il y en a encore qui ont voulu garder la tradition.

Chez nous, les sucres étaient affaire de traditions. Souvent, le « sucrier » avait appris de son père comment lire la nature. Quand « l'oiseau de sucre » vole dans les bois ou que la corneille fait entendre son premier cri, c'est le temps d'entailler. Mais quand le « papillon de sucre » se noie dans les seaux de sève ou que le pic-bois picore la cabane, il faut tout rentrer: la saison est terminée.

Chaque bouilleur a ses petits trucs maison. Certains trempent rapidement la palette dans la sève et la lèvent à bout de bras. S'il ne tombe que trois gouttes, le sirop est prêt. D'autres mettent une goutte de sève sur un ongle. En levant le doigt, il ne faut pas que la goutte bouge. Si elle glisse, c'est que la cuisson n'est pas terminée.

Religion et superstitions avaient aussi leurs places. Monsieur le curé, vêtu de

Suite page 14

"Touchez..."

Vantage

Une touche de Vantage et vous comprendrez que vous avez touché votre but: un savoureux "juste milieu". Une cigarette qui est à la fois très savoureuse et moins forte! Difficile à croire? Essayez-la, vous serez surpris!

La "touche" savoureuse.

VANTAGE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. "Goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg.

FINIS LES PROBLÈMES QUOTIDIENS DE DENTIERS

**Le Coussinet Snug les retient
fermement pendant des
semaines, en tout confort.**

Adieu crèmes et poudres salissantes! Adieu opérations délicates chaque matin et après les repas! Avec le coussinet Snug, le dentier adhère parfaitement de jour en jour et reste confortable pendant des semaines. En effet, le coussinet Snug, doux et efficace, crée un lien tout confort entre les gencives et le dentier. Il adhère au dentier, non pas aux gencives. On peut rincer, frotter, savonner le coussinet Snug... il se nettoie facilement, mais ne risque pas de se décoller ou de s'écailler. Mettez vite un terme à vos problèmes. Utilisez le coussinet Snug. Il retient fermement le dentier pendant des semaines, en tout confort.

SNUG®
COUSSINETS À DENTIERS

Oxyures?

Les oxyures sont de petits parasites intestinaux qui causent de l'irritabilité, de l'agitation et une démangeaison anale intense. Toute personne peut devenir infestée et possiblement contaminer les autres. Si ce problème survient, traitez chaque membre de votre famille avec Vanquin de Parke-Davis. Vanquin est un traitement remarquablement efficace pour détruire les oxyures et une seule dose est habituellement suffisante. Consulter votre pharmacien qui vous renseignera sur la dose appropriée.

Vanquin®
Pour toute la famille



ses plus beaux atours, venait apprivoiser les érables à grands coups d'eau bénite. On accrochait souvent un rameau de sapin bénit dans la cabane pour « mettre Dieu de son bord ». Et gare aux impénitents! Celui qui entaille le vendredi saint recueillera des gouttes de sang et non de sève!

Mais c'était surtout période de Pâques et de réjouissances. On se gava d'œufs, de jambon et de lard salé. On fait les « grands-pères », ces boules de pâte pochées dans le sirop bouillant. On baptise copieusement le réduit de gros gin et, après quelques verres, personne n'a plus de problèmes.

C'est ainsi que la neige passait avec les jours. Puis, fallait abandonner la cabane pour une autre année. Mais je parie que les érables d'aujourd'hui — en particulier ceux d'un coin de la Beauce et de Saint-Donat où nous avons pris nos photos — se souviennent encore des rires et des chants de ce temps-là.

les sucres d'hier

UNE BONNE NOUVELLE ON A DU GAZ À PROFUSION!



Les réserves de gaz naturel découvertes au pays au cours des dernières années peuvent amplement satisfaire à nos besoins en énergie pour les années à venir. En fait, le gaz naturel est en voie de devenir la source d'énergie par excellence pour assurer la croissance économique du Canada.

C'est là une bonne nouvelle.

D'une situation de pénurie à une situation d'abondance

L'abondance de ce combustible propre et efficace est un facteur important qui devrait nous inciter à choisir cette forme d'énergie.

Le gaz naturel est une source d'énergie de chez nous, une énergie propre, économique et abondante.

Les réserves sont là et le prix est bon. Quel meilleur moment pour considérer sérieusement cette source d'énergie, aujourd'hui et dans l'avenir?

L'expansion de l'industrie du gaz naturel est dans notre intérêt à tous

Que vous soyez l'usager résidentiel ou industriel, songez que le gaz est actuellement la seule forme d'énergie à présenter de solides garanties d'approvisionnement. Aucune autre source d'énergie n'offre de pareilles perspectives.

Et puis, le prix du gaz naturel se compare, en général, au prix des autres formes d'énergie.

Comment pouvons-nous en tirer le meilleur profit?

Pour notre part, chez TransCanada PipeLines, nous nous efforçons d'acheminer le gaz naturel à un plus grand nombre de collectivités afin qu'elles puissent bénéficier de ses avantages. Nous travaillons présentement à la mise au point d'un grand projet de prolongation de notre réseau jusqu'à l'est du Québec. De plus, nous comptons bien approvisionner les Maritimes.

Ces grands projets témoignent de notre conviction que le gaz naturel contribuera à assurer la croissance du pays au delà de l'an 2000. Le gaz est manifestement promis à un brillant avenir.

Quant à vous, que vous soyez gérant d'usine, ingénieur, restaurateur ou propriétaire d'une maison, il vous faut voir les choses en face: l'utilisation du gaz vous sera profitable dès aujourd'hui et se traduira par d'importants avantages économiques à long terme.

Le gaz naturel: des avantages à profusion!

Comptez sur le gaz

Plus vous «inventerez» de façons de mieux utiliser le gaz, plus l'industrie du gaz aura de chances d'exploiter de nouvelles réserves, de développer de nouvelles techniques et de prolonger le réseau de distribution. Votre distributeur de gaz naturel vous donnera tous les détails sur les avantages que vous offre le gaz. Renseignez-vous dès aujourd'hui. C'est toujours réconfortant d'apprendre de bonnes nouvelles.



TransCanada PipeLines

**LE GAZ NATUREL
...L'ÉNERGIE DE L'AVENIR.**

**Profitez en...
dès aujourd'hui.**



UN COUP DUR

SOY NOUVEAU

—Aïe, veux-tu le savoir? Nous autres, notre problème, s'tie, c'est rien que juste de pas tomber dans les excès, de profiter de la vie avec modération!

Mon interlocuteur — 30 ans, barbe de deux jours, chemise de laine à carreaux et bottes de draveur — me faisait l'honneur de me considérer comme l'un des siens, distinction qui m'échoit de moins en moins souvent à la taverne. Je me retrouve presque toujours seul à siroter ma bière, obligé de tendre l'oreille à gauche ou à droite pour prendre le pouls du vrai monde. Quoique flatté de la confiance que me faisait cet inconnu, je ne comprenais pas trop bien ce qu'il voulait dire. Il s'en aperçut tout de suite:

—Réveille, bonhomme!

Il me donna quelques secondes de répit et, comme je continuais de le regarder l'air béat, il entreprit de s'expliquer:

—Qui c'est qui s'en tire le mieux de nos jours, hein? Les bons pis les méchants. Nous autres, entre les deux, on mange de la m..., pis on se fait vider les poches. J'ai été sur l'assurance-chômage quasiment toute l'année pis chu obligé de cracher de l'argent à l'impôt, pense pas que c'est pas écoeurant.

—Es-tu sûr que t'as pas fait d'erreurs en remplissant ton formulaire?

Je posais la question avec d'autant plus d'aise que je voyais mal comment il avait pu remplir un formulaire d'impôt que je n'arrive pas à déchiffrer moi-même.

—H. & R. Block, dit-il triomphalement, ils doivent être aussi smattes que toé!

Cela ne faisait aucun doute. J'avoue que je n'avais jamais pensé qu'on pouvait à la fois être chômeur et contribuable.

—Sais-tu à qui c'est qu'on ressemble nous autres? Aux âmes qui se ramassent dans les limbes. Les limbes, y a rien là... Si t'es bon, tu vas au ciel et t'as toutte pour toé; si t'es méchant, tu tombes en enfer et t'as toutte contre toé, mais si t'es rien qu'entre les deux comme nous autres, tu te ramasses dans le néant!

J'avoue que j'avais un peu de mal à deviner où il voulait en venir.

—Si tu veux être sûr de pas avoir d'ennuis, faut que tu nages dans le crime ou ben dans la vertu. Faut pas que tu sois

assis entre deux chaises parce que là, tu passes ton temps à recevoir des coups de pied dans le c... Y a rien pour te protéger.

J'avais toujours su qu'on est très vulnérable assis entre deux chaises, mais je m'étais souvent demandé comment on avait pu inventer l'expression. Mon interlocuteur venait par son langage imagé de me révéler ce qui avait sûrement été son sens premier. Je ne pus m'empêcher de sourire. Il crut que je mettais en doute sa théorie de l'impunité des bons et des méchants et il haussa le ton avec autorité:

—Tu me feras pas accroire que la vertu, c'est pas payant? Calcule rien que ce qu'économise un gars qui boit pas, qui fume pas et qui joue pas. Si en plus, t'arrives à te passer de femmes, t'es gras dur. Tu viens de couper la dernière occasion prochaine de dépenser. Nomme-moi un homme vertueux qui a réussi à mourir pauvre!

Il me prenait de court. Je ne lui nommai personne, mais pendant que je me creusais les méninges pour trouver des exemples, je ne pus m'empêcher de penser que tous les pauvres que je connais ont au moins un vice. Ou bien ils sont paresseux, ou bien ils sont ivrognes, coureurs, joueurs, mais aucun ne se range nettement du côté des gens vertueux. Et aucun n'est franchement méchant.

—Rien n'empêche, lui dis-je, que le crime ne paie pas. On a même pris la peine d'en faire un dicton.

—Le crime ordinaire, peut-être, mais pas le crime organisé. Y a rien de plus payant. C'est connu qu'aujourd'hui les grosses fortunes se font dans la mafia. Ces gars-là payent même pas plus d'impôts que les sectes et les églises. Ils sont organisés! Cherche pas, s'tie, si tu fais rien que fumer, acheter des billets de loto et prendre un coup, tu payes quasiment toutes les taxes et les impôts. La vertu et le crime sont les seules choses payantes. Le pire, c'est que plus que tu pratiques la vertu ou le crime avec excès, plus tu t'enrichis!

Ce soir-là, tous les deux on a fermé la taverne. C'est pas facile d'arrêter de boire le soir où on découvre le tort irréparable que nous cause la modération...

Du faux

Croyez-le ou non, le faux a sa place dans la cuisine. Si on en croit les livres de recettes anciens, quelques «imitations» particulièrement réussies ont même été très à la mode. Le faux canard, par exemple. Un auteur inspiré va jusqu'à suggérer d'attacher plus serré l'un des bouts du rouleau de viande pour faire une tête au canard. L'idée est un peu farfelue mais il n'empêche que le faux canard est un mets facile à préparer, original et plus qu'agréable à déguster. Je vous l'offre avec quelques autres bons plats à surprise.

FAUX CHEVREUIL (notre photo)

- 500 mL de vin rouge sec
- 125 mL d'huile à cuisson
- 1 oignon moyen, émincé
- 3 gousses d'ail, émincées
- 50 mL de persil haché
- 1 mL de feuilles de romarin séchées
- 2 clous de girofle
- 4 baies de genièvre
- 10 mL de sel
- 5 mL de poivre grossièrement concassé
- 1 feuille de laurier
- 2 kg de fesse d'agneau
- 75 mL de beurre ou de margarine
- 30 mL de farine
- Gelée de groseilles rouges
- Riz sauvage, cuit

Mettre les 11 premiers ingrédients dans un bol profond. Débarrasser l'agneau de tout excès de gras et le mettre dans le

bol. Le retourner dans la marinade, couvrir le bol et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur, en tournant la viande souvent.

Chauffer le four à 160°C.

Retirer la viande de sa marinade et la bien égoutter. La disposer, sur ses os, dans une plaque à rôtir peu profonde. Cuire jusqu'à 70°C au thermomètre à viande, si on désire la viande moyennement cuite, jusqu'à 75°C, si on la préfère bien cuite. Ou, en l'absence d'un thermomètre, compter 20 minutes de cuisson par livre de viande, pour une cuisson moyenne, et de 30 à 40 minutes par livre pour une cuisson plus complète. Passer la marinade et en arroser souvent la viande pendant la cuisson.

Bien travailler ensemble le beurre ou la margarine et la farine. Chauffer ce qui reste de la marinade, jusqu'à ébullition. Ajouter au liquide bouillant, en brassant, des parcelles du mélange beurre et farine, en utilisant juste assez de ce dernier pour épaissir légèrement la marinade et en faire une sauce. Trancher la viande et la servir avec la sauce. La gelée de groseilles rouges et le riz sauvage font merveille avec ce mets.

TARTE AU FAUX MINCEMEAT

- Pâte pour 1 tarte à 2 croûtes**
 - 500 mL de rhubarbe congelée finement hachée
 - 500 mL de raisins secs muscats
 - 250 mL de sucre
 - 125 mL de cassonade
 - 25 mL de fines miettes de craquelins (3 biscuits carrés)
 - 2 mL de sel
 - 2 mL de cannelle
 - 2 mL de clou de girofle en poudre
 - 2 mL de muscade
 - 15 mL de beurre ou de margarine
- Habiller**, avec la moitié de la pâte, une assiette à tarte de 22.5 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur (1 L).
- Chauffer** le four à 220°C.
- Mêler** la rhubarbe, les raisins, le sucre, la cassonade, les miettes de craquelins, le sel et les épices et mettre le mélange dans l'assiette habillée de pâte. Parsemer du beurre ou de la margarine, en noisettes.
- Faire** à la tarte un couvercle en treillis, avec ce qui reste de pâte. Rouler par en dessous le bord de l'abaisse inférieure et l'extrémité des lanières du couvercle; façonner ainsi un bord élevé et le festonner.
- Cuire** au four, 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien brunie. Servir tiède.

vraiment délicieux!

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

SIMILIPÂTÉ

- 15 mL de beurre ou de margarine
- 30 mL d'eau
- 2 oignons moyens, grossièrement hachés
- 125 mL de haricots verts congelés
- 125 mL de feuilles de céleri grossièrement hachées
- 25 mL de persil grossièrement haché
- 3 oeufs durs, grossièrement hachés
- 125 mL de morceaux de noix
- 125 mL de poudre de lait écrémé instantané
- 3 mL de sel
- 1 mL de poivre
- 1 mL de feuilles de marjolaine séchées

Chauffer le beurre ou la margarine et l'eau, dans une petite casserole. Ajouter l'oignon et les haricots verts, couvrir et cuire à feu doux, en secouant souvent la casserole, 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mettre les légumes et leur liquide de cuisson dans le bocal d'un mélangeur électrique. Ajouter tous les autres ingrédients et réduire en un mélange lisse. Interrompre l'opération souvent pour pousser le mélange sous les lames du couteau.

Tasser le mélange dans de petits bocaux, couvrir et bien réfrigérer. Servir comme pâte à tartiner avec des craquelins, de minces tranches de pain de seigle ou des toasts melba. (Environ 500 mL).

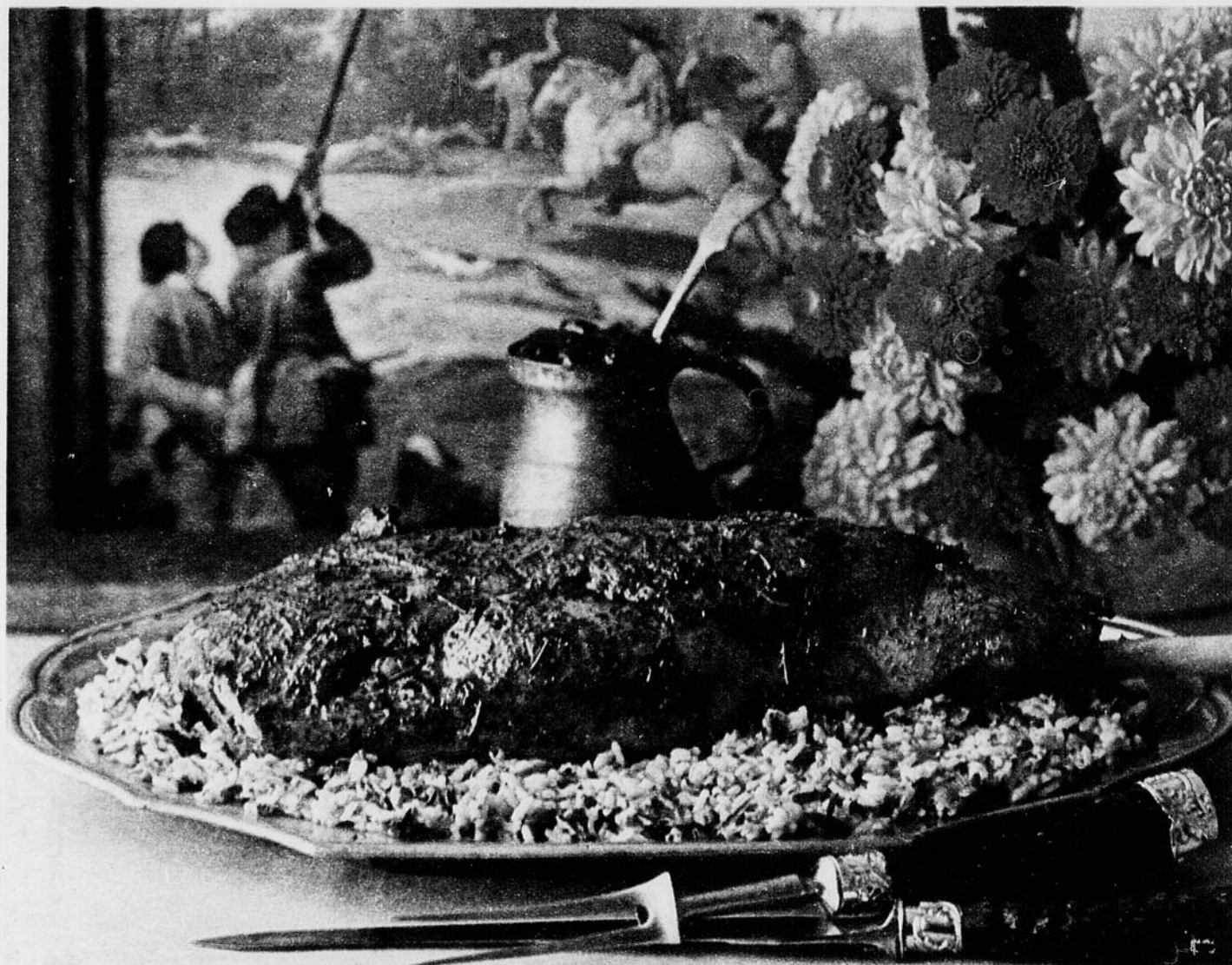
FAUX GÂTEAU AUX FRAISES

- 250 mL d'airelles hachées (voir note)
- 250 mL de pommes aigres hachées (voir note)
- 50 mL d'ananas déchiqueté non sucré, égoutté
- 250 mL de sucre
- 1 pincée de sel
- 200 mL de crème double (35 p.c.)
- 30 mL de sucre à glacer
- 3 mL de vanille

Galettes de pâte à sablé (notre recette)

Beurre ou margarine

Mêler, dans un bol, les airelles, les pommes, l'ananas, le sucre et le sel et laisser reposer à la température de la pièce, au moins 2 heures et en brassant souvent.



Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, au moment de servir, en y ajoutant le sucre à glacer et la vanille.
Fendre 6 galettes de pâte à sablé et en tartiner l'intérieur de beurre ou de margarine. Farcir les galettes du mélange de fruits, dans 6 assiettes de service.

Mettre aussi des fruits sur chaque portion (utiliser, en tout, environ 75 mL de fruits par portion). Couronner chaque gâteau de crème fouettée et servir immédiatement. (6 portions)
Note: les airelles sont ce qu'on appelle communément canneberges ou atocas. Les congeler avant de les hacher. Les mettre au hachoir, avec les pommes pelées et évidées, en utilisant le gros couteau de l'appareil.

Galettes de pâte à sablé

- 500 mL de farine à tout usage, tamisée
- 30 mL de sucre
- 20 mL de poudre à lever
- 5 mL de sel
- 100 mL de graisse végétale
- 250 mL de lait (approximativement)

Chauffer le four à 230°C. Avoir sous la main une plaque à biscuits non graissée.
Tamiser ensemble, dans un bol, la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel. Ajouter la graisse végétale et la couper finement. Ajouter du lait en ne brassant, à la fourchette, que juste assez pour mêler tous les ingrédients; n'employer que juste assez de lait pour obtenir une pâte gonflée et facile à manipuler. La mettre sur une planche et la pétrir,

Suite page 18

Du faux vraiment délicieux!

environ 6 fois, pour l'assouplir. Rouler ou tapoter, avec la main, en une abaisse d'environ 1 cm d'épaisseur; y tailler 6 galettes rondes d'environ 8 cm de diamètre. Mettre sur la plaque et cuire au four, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les galettes soient bien brunies. (6 galettes)

TARTE AUX FAUSSES CERISES

- 250 mL de sucre
- 25 mL de fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 500 mL d'airelles (voir note)
- 250 mL d'eau
- 250 mL de raisins secs
- 15 mL de beurre ou de margarine
- 2 mL de vanille
- 3 mL d'essence d'amande

Pâte pour une tarte à 2 croûtes
Mêler parfaitement le sucre, la fécule de maïs et le sel, dans une casserole moyenne. Ajouter les airelles et l'eau et bien mélanger. Ajouter les raisins et le beurre ou la margarine et chauffer à feu vif, jusqu'à ébullition. Cuire 5 minutes, à feu vif et en brassant souvent. Laisser refroidir. Ajouter alors la vanille et l'essence d'amande, en brassant.

Chauffer le four à 220°C.
Habiller, avec la moitié de la pâte, une assiette à tarte de 22.5 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur (1 L). Y mettre la garniture et fabriquer un couvercle en treillis avec ce qui reste de pâte. Rouler par en dessous le bord de l'abaisse inférieure et l'extrémité des lanières du couvercle; façonner ainsi un bord élevé et le festonner.

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien brunie. Servir tiède ou refroidi.

Note: les airelles sont ce qu'on appelle communément canneberges ou atocas.

SIMILIVIANDE EN CROQUETTES

- 250 mL de haricots de Lima secs
- 750 mL d'eau froide
- 2 mL de sel
- 125 mL de chapelure fine (approximativement)
- 3 oeufs, légèrement battus
- 30 mL d'huile à cuisson
- 2 mL de sauge
- 1 mL de feuilles de marjolaine séchées
- 1 mL de feuilles de thym séchées
- 1 généreuse pincée de feuilles de sarriette séchées
- 1 généreuse tombée de muscade
- 7 mL de sel
- 2 mL de poivre noir
- 1 oeuf



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette—
Filtre King Size: "goudron" 13 mg, nic. 0.9 mg. Filtre Régulière: "goudron" 8 mg, nic. 0.5 mg.

- 15 mL d'eau froide
 - Chapelure fine
 - 30 mL d'huile à cuisson (approximativement)
- Laver** les haricots et jeter, s'il y a lieu, ceux qui ne sont pas parfaits. Mettre les bons haricots dans une casserole moyenne, avec 750 mL d'eau. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer 1 heure. Ne pas égoutter. Ajouter 2 mL de sel et chauffer de nouveau jusqu'à ébullition. Baisser alors le feu, couvrir et faire mijoter, 1½

- heure ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Egoutter. Mettre les haricots au hachoir, en utilisant le couteau le plus fin de l'appareil.
- Mêler** les haricots hachés, 125 mL de chapelure, 3 oeufs, 30 mL d'huile, la sauge, la marjolaine, le thym, la sarriette, la muscade, le sel et le poivre. (Le mélange doit être mou; s'il l'est trop, toutefois, pour se façonner en croquettes, ajouter un peu de chapelure.)
- Façonner** en 12 croquettes d'environ 7 cm de longueur sur 3 cm de largeur,

d'une épaisseur de 2 cm.

Battre ensemble, à la fourchette, 1 oeuf et 15 mL d'eau. Passer chaque croquette d'abord dans la chapelure fine, ensuite dans l'oeuf battu et de nouveau dans la chapelure pour l'en bien enrober partout.

Chauffer 30 mL d'huile, dans une poêle épaisse. Y faire cuire les croquettes à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies et très chaudes. Servir tel quel ou avec une sauce tomate bien chaude. (12 croquettes).

FAUX CANARD

- 30 mL de beurre ou de margarine
 - 1 petit oignon, haché finement
 - 250 mL de petits cubes de pain de la veille
 - 500 mL de pommes aigres, pelées et finement hachées
 - 5 mL de sel
 - 1 mL de poivre
 - 2 mL de feuilles de thym séchées
 - 2 mL de sauge
 - 1 kg de bifteck de ronde, coupé à 1 cm d'épaisseur (voir note)
 - 30 mL d'huile à cuisson
 - Sel et poivre
 - 250 mL de bouillon de boeuf
- Chauffer** le beurre ou la margarine dans une poêle épaisse. Y cuire l'oignon 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter les cubes de pain et les cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. Retirer du feu. Ajouter les pommes, 5 mL de sel, 1 mL de poivre, le thym et la sauge et mélanger le tout délicatement.
- Etendre** cette garniture sur la tranche de boeuf et rouler cette dernière de façon à complètement enfermer la garniture. (Si on utilise 2 tranches, mettre la garniture entre les deux et bien rouler le tout.) Ficeler le rouleau solidement, à plusieurs endroits.
- Chauffer** 30 mL d'huile dans une grande poêle épaisse et y brunir le rouleau rapidement, de tous les côtés. Le mettre dans un plat à cuire peu profond et suffisamment grand pour qu'on puisse l'y disposer sans le replier. Saler, poivrer et ajouter le bouillon.
- Chauffer** le four à 180°C. Couvrir le plat hermétiquement et cuire au four, 2 heures ou jusqu'à ce que ce soit très tendre. Épaissir le jus de cuisson pour en faire une sauce, si on le désire. Débarrasser le rouleau de ses ficelles, le couper en tranches et servir. (6 portions).
- Note:** on peut utiliser une grande tranche de boeuf ou 2 tranches plus petites mais de même taille.

De Perspectives-Dimanche à Carrefour



Du quart de siècle d'existence que célèbre notre confrère *Dimanche-Matin* cette année, près de 20 ans ont passé en coexistence avec *Perspectives*, puis *Perspectives-Dimanche*. Aujourd'hui, nos voies se séparent.

A compter de cette semaine, en effet, *Perspectives-Dimanche* ne paraît plus, mais *Perspectives*, lui, continue sa diffusion dans la presse quotidienne du Québec, soit *la Presse*, *le Soleil*, *le Nouvelliste*, *la Tribune*, *le Quotidien*, *la Voix de l'Est* et *le Droit* (Ottawa). A *Dimanche-Matin*, la relève de *Perspectives-Dimanche* sera assurée par *Carrefour*, qui ne se veut ni un concurrent de *Perspectives*, ni un remplacement mais, bien plus, un confrère, un complément.

Bien sûr, deux vieux amis ne décident pas de poursuivre des routes différentes sans qu'il en reste quelque chose. L'amitié qui les avait unis si longtemps restera non seulement par le souvenir, mais se poursuivra dans la continuation de la publication d'une chronique chère aux Québécois, celle de Margo Oliver qui, sans quitter *Perspectives*, ira quand même loger dans les pages de *Carrefour*.

Perspectives Inc. salue en *Carrefour* un digne successeur de *Perspectives-Dimanche*, et surtout une sorte de défricheur, en ce sens que sa volonté est de se lancer dans des secteurs nouveaux.

Carrefour, à la suite de *Perspectives-Dimanche*, consacrer, bien sûr, un certain nombre de pages à des personnalités. Mais l'essence, le cœur, l'âme, si l'on peut dire, sera davantage la vulgarisation de l'économie, de façon que cette science si importante de nos jours soit mise à la portée de tous.

En collaboration avec l'École des hautes études commerciales, affiliée à l'université de Montréal, *Dimanche-Matin* fera ainsi figure de pionnier. Depuis des années, bientôt deux décennies, le monde de l'éducation et le monde politique répètent à tout instant qu'il faudrait propager l'enseignement de l'économie au niveau de la population. Ce furent là de bonnes intentions demeurées la plupart du temps sans lendemain! Ayant compris la nécessité de passer des principes à l'action, *Dimanche-Matin*, par l'entremise de *Carrefour*, accepte donc de relever ce défi difficile, mais combien intéressant, d'associer la population à lui en ce 25^e anniversaire de sa fondation, afin de rendre l'économie à la portée de tous.

D'autre part, dans un autre secteur, une large tranche de la population est laissée pour compte par la presse en général. Il s'agit «des 15-25». *Carrefour* a donc songé à consacrer quelques pages à ces «sans voix», ceux dont la statistique démontre qu'ils sont souvent dans la pénible situation de chômer, même instruits. Cette nouvelle section de *Dimanche-Matin* se veut un véritable carrefour pour la jeunesse où elle pourra s'exprimer, se reconnaître, revendiquer et aspirer à des lendemains meilleurs. Non seulement *Carrefour* y verra en son nom, mais tentera, avec sa collaboration, de chercher et de découvrir des solutions à ses problèmes. Ce sera là le miroir d'une jeunesse qui se connaît, mais qui se cherche après avoir entretenu tant d'espoir.

Enfin, pour n'oublier personne, jeunes ou vieux, *Carrefour* comptera quelques pages de loisirs, de façon qu'après une lecture plus sérieuse on puisse, dans ces pages, se récréer.

Il ne fait aucun doute dans l'esprit des directions, tant de *Dimanche-Matin* que de *Perspectives Inc.*, qu'un certain nombre de lecteurs de l'un sont également les lecteurs de l'autre, en raison de la vocation que s'est donnée au moment de sa fondation le journal *Dimanche-Matin*, qui se veut un véritable «quotidien d'un jour».

C'est donc sous le signe de la continuité que *Perspectives-Dimanche* voit naître *Carrefour* qui, en retour, salue en son prédécesseur un «grand frère» qui a su lui montrer la voie à suivre.

Jean-A. Dion
Président et directeur général
Perspectives Inc.

Naturellement bon pour toute la famille... en tout temps!

Yoplait... La fleur des yogourts

Un yogourt onctueux, à la saveur délicate et fraîche comme le printemps. Offert en 10 savoureuses variétés. 4 formats pratiques, convenables pour toute occasion.



"Déguster Yoplait... c'est savoir se bien nourrir" — Guy Lafleur.

© Usager autorisé de la marque Coopérative Agricole de Granby, Granby, P.Q.

perspectives est publié chaque semaine par *Perspectives Inc.*

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

Président et directeur général
Jean A. Dion

Directeur adjoint
Jean Bouthillette
Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Adrien Robitaille

Service artistique
Michel Brunette
France Lafond
Secrétariat
Liliane Bitursi
Jacqueline Giroux
Gisèle Payant

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

ISSN0380-6790

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée 231, rue Saint-Jacques Montréal P.Q. H2Y 1M6. Tél. 282-2120

**MÊME
LES AMATEURS
DEVIENNENT
EXPERTS**

LE GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR par Joan Lee Faust. Traduit de l'américain par Marc Meloche. Les plantes d'intérieur donnent à votre foyer un aspect de chaleur et d'hospitalité. Ce beau livre, débordant de renseignements pratiques, vous montrera comment mieux en prendre soin, comment entreprendre un jardin intérieur. 262 pages. Seulement \$7.95.

Postez le coupon à: Les Editions Optimum, C.P. 4090 Place d'Armes, Montréal, P.Q. H2Y 3M1

- Factures-moi plus tard (plus 75¢ de frais d'expédition)
 Chèque ou mandat (inclus payable aux Editions Optimum) (le lecteur assume les frais d'expédition)
 Portez à mon compte (Charges ou Master Charge (plus 75¢ de frais d'expédition))

Nom _____

Adresse _____ App _____

Ville _____ Prov _____

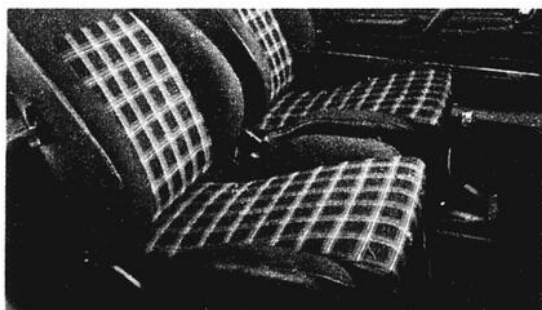
Signature _____

La Rabbit GTI, la belle du samedi soir!



Voici la Volkswagen Rabbit GTI. L'économie de consommation, les performances et l'espace intérieur qui ont fait la réputation de la Rabbit, se retrouvent dans la GTI avec un brio particulier...car la GTI est toute parée à partir, avec un équipement standard très spécial.

Son équipement extérieur comprend un grand aileron avant, de larges pneus radiaux ceinturés d'acier, des rebords d'ailes noirs évasés et des garnitures noires.



GTI - sièges sport avec appui-tête réglable.

À l'intérieur, le noir domine dans une ambiance de "Grand Tourisme", avec des sièges-baquets spécialement cintrés et un volant sport à



GTI - groupe d'instruments avec tachymètre.

trois branches. Et les performances sont au premier plan. Le moteur à injection de cette Rabbit la propulse de 0 à 80 km/h en 8,5 secondes seule-

ment, économiquement, avec de l'essence ordinaire. La boîte à 5 vitesses réduit également la consommation et permet une conduite encore plus silencieuse.

La GTI vous offre tout cela en équipement standard, et bien plus encore. Et pour couronner le tout, vous obtenez également la qualité "Rabbit".



GTI - radio AM/FM stéréo avec lecteur de cassettes.

La nouvelle
Rabbit

GTI