

LE DROIT
OTTAWA

Perspectives

Vol. 9, No 33

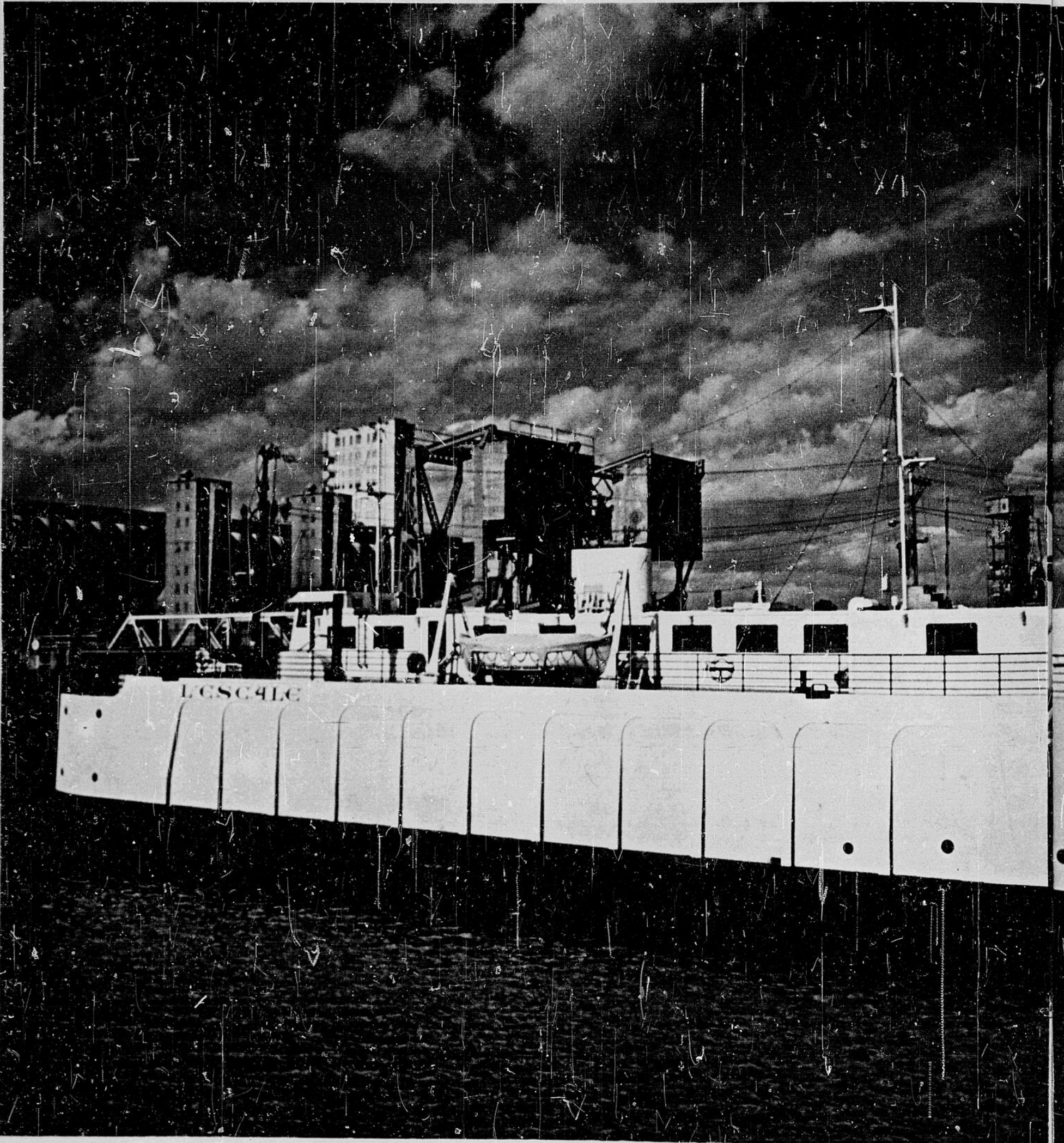
19 août 1987



LES CAÏLE

UN THÉÂTRE FLOTTANT

voir page 2



Photos Léon Bernerd et Daniel Fontigny



Le théâtre de l'Escale

UN PUBLIC DANS CHAQUE PORT

par Jacques de Roussan
Perspectives

Que ce soit à Québec (ci-contre) ou dans tout autre port de la tournée, les amateurs de théâtre sont venus nombreux à bord de l'Escale.

COMME dans le Marius de Marcel Pagnol, le traversier Arthur-Cardin, après avoir pendant dix ans traversé le fleuve dans le sens de la largeur — de Sorel à Berthierville —, a pu enfin le parcourir en longueur. Pour ce faire, cependant, il a dû se métamorphoser: il est devenu le théâtre de l'Escale.

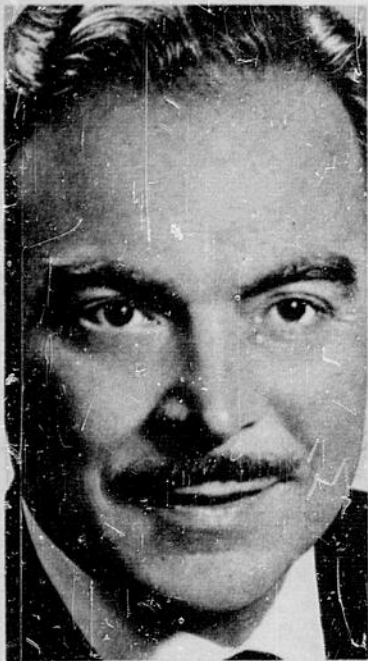
Parti de Montréal le 19 juin, après trois semaines de représentations de *Appelez-moi Amédée*, il sera de retour à son nouveau port d'attache vendredi prochain. En deux mois il aura porté la comédie de Bertrand Vac et Marcel Dubé dans quelque 14 villes riveraines, de Sorel à Chicoutimi, de Trenton (Ontario) à Rivière-du-Loup.

L'Escale fut d'abord un rêve des comédiens Lionel Villeneuve et Georges Carrère, qui transmirent leur enthousiasme à un autre comédien, Pierre Dufresne, et à un jeune administrateur de théâtre, Yvan Pelland, qui se joignirent à eux. Aussitôt fait le choix du bateau, il fallut trouver des bailleurs de fonds. Une vingtaine de mécènes financèrent le projet en achetant pour \$140 000 d'actions; puis il y eut deux subventions de \$113 000, versées par la Commission du Centenaire (Ottawa) et le Service du Centenaire, qui relève du secrétariat d'Etat du Québec; et finalement une somme de \$50 000 octroyée par la Commis-

Suite à la page suivante



**C'est encore ce
qu'il y a de mieux
pour
apprendre
l'anglais***
À DOMICILE



HENRI BERGERON

annonceur professionnel de réputation internationale en est le principal collaborateur.

*POLY-GLOT est la première méthode AUDIO-VISUELLE du genre mise sur le marché pour apprendre aux gens à parler anglais RAPIDEMENT. Depuis, plusieurs ont tenté de l'imiter; mais présentement, AUCUN n'a réussi à L'ÉGALER.

Les milliers de personnes qui ont eu recours à la méthode *POLY-GLOT s'accordent à dire qu'elles ont appris à parler anglais en un temps record. Ces personnes, MAINTENANT BILINGUES, se recrutent à tous les niveaux de la société et dans toutes les sphères des activités: sociales, professionnelles, gouvernementales, commerciales, industrielles...

*POLY-GLOT n'exige aucune aptitude particulière, ni beaucoup de temps. C'est VOUS qui fixez le rythme de vos études. Vous apprenez CHEZ VOUS, quand ça vous plaît. La méthode *POLY-GLOT est COMPLETE par elle-même.

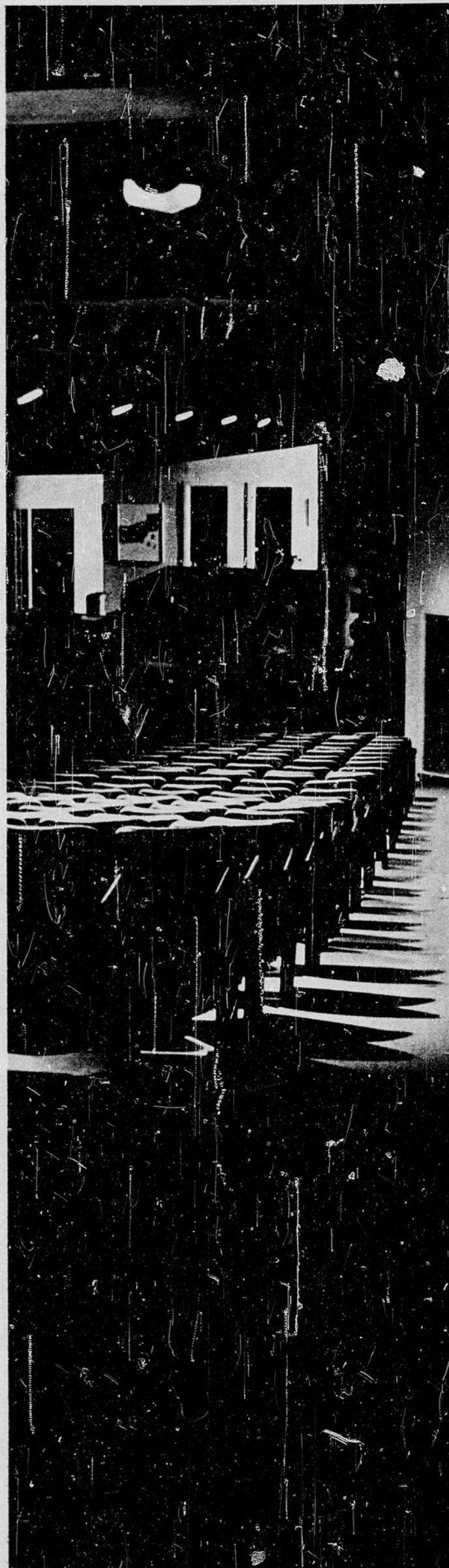
Le coupon ci-dessous nous permettra de vous fournir les renseignements complets sur *POLY-GLOT. Postez-le sans tarder.

* POLY-GLOT INC. (1962)
344, rue St-Roch, Québec, P.Q.

Veuillez me faire parvenir, sans obligation de ma part les renseignements concernant la "METHODE POLY-GLOT" de conversation
 anglaise française italienne espagnole.

NOM
 ADRESSE
 VILLE COMTE
 OCCUPATION Age

P-6-67



L'ESCALE

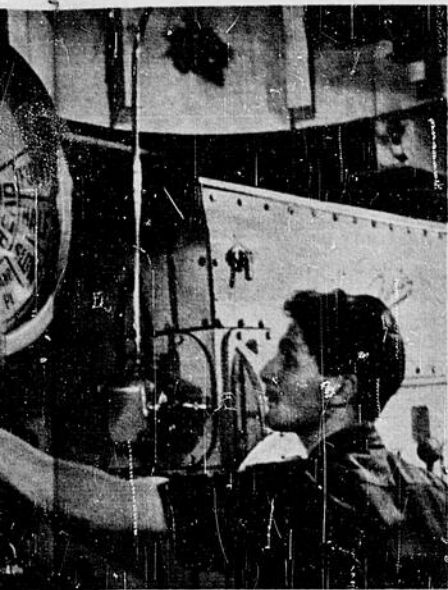
Suite de la page précédente



Le capitaine Henri Piuze, de Matane, à la barre de l'ancien Arthur-Cardin qui, transformé en théâtre flottant, a visité cet été une quinzaine de ports.

◀ Jadis traversier, l'Escal offre maintenant une magnifique salle qui occupe le centre même du bateau et qui peut accueillir jusqu'à 530 personnes.





Le chef-mécanicien, Jean-Yves Harvey, de l'île-aux-Coudres, est le maître des machines; le soir il revêt son uniforme pour recevoir les visiteurs.

Le bal costumé de l'acte II de Appelez-moi Amédée, de g. à dr.: Gilles Pelletier, Lionel Villeneuve, Andrée Lachapelle et Suzanne Langlois.



sion du Centenaire au titre de l'aide à la production.

Avant de frapper les trois coups de la première représentation, il a fallu transformer complètement le traversier pour en faire un théâtre confortable de 530 places et le doter d'un restaurant, de plusieurs bars, de foyers pour le public, de nouvelles cabines pour les comédiens, le personnel et l'équipage.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, les comédiens ne vivent pas tous à bord. Andrée Lachapelle, pour une, suit en roulotte, de même que Lionel Villeneuve et sa famille, histoire de voir du pays. Quant à Gilles Pelletier, grand navigateur devant l'Éternel, il suit à la barre de son yacht. Pour leur part, Pierre Dufresne et sa femme Suzanne Laberge se sont installés dans la maison d'Yvon Dufour à Saint-Pierre, dans l'île d'Orléans.

Dès l'arrivée dans un port, Louise Colette, commissaire de bord le jour et vendeuse de billets le soir, entre en scène. C'est-à-dire que c'est elle qui voit aux raccordements de l'électricité, du téléphone et de l'eau potable; elle reçoit de plus les inspecteurs portuaires et s'occupe d'obtenir un permis temporaire de la Régie des alcools. Pendant ce temps, l'équipage s'occupe à maintenir le bateau en bon état. Notons en passant que la plupart des marins de l'Escale sont des Harvey de l'île-aux-Coudres: Jean-Yves, chef mécanicien; son frère Marcellin, aide mécanicien; son oncle Jude, menuisier; son cousin Gonzague, deuxième officier. Seul — ou à peu près —, le capitaine Henri Piuze, de Matane, ne fait pas partie de la famille.

Préférant naviguer le jour plutôt que la nuit, c'est vers quatre heures du matin qu'après chaque escale le capitaine Piuze fait larguer les amarres. Voyages calmes et sans histoire. Généralement, Roger Garceau est le premier à apparaître sur le pont, le matin, où il s'installe à l'avant de la cabine de pilotage pour lire ou simplement regarder couler les rives du fleuve. Un peu plus tard, c'est Suzanne Langlois qui vient prendre l'air du large. (Nous la voyons, en page couverture, en compagnie d'Andrée Lachapelle, à gauche, et de Pierre Dufresne et Suzanne Laberge, en haut.)

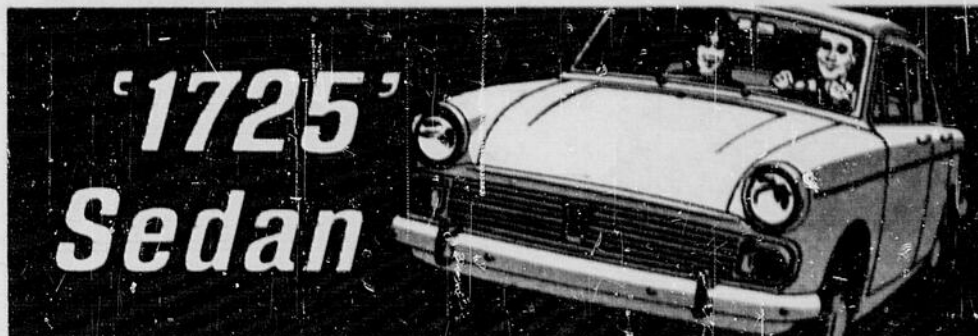
Tout le long de la tournée la salle est remplie. L'Escale ouvre ses portes environ une heure avant le spectacle et c'est en grande tenue que l'équipage reçoit les spectateurs.

C'est dans le port de Montréal que les glaces de l'hiver ancreront l'Escale. Restaurant le jour, théâtre le soir, jusqu'au retour de la belle saison alors qu'il reprendra de nouveau le chemin du fleuve, pour le plaisir de dizaines de milliers de riverains. ◀

D'une Sunbeam à l'autre...



... il y en a une qui vous ira comme un gant. Examinez bien tous les avantages de chacune des autos de la famille Sunbeam. Il y a d'abord la Sunbeam Imp, qui a fait ses preuves dans de nombreux rallyes: elle vous offre une grande économie doublée d'une fougue peu commune. Le sedan '1725', digne de confiance, est apprécié des familles d'un littoral à l'autre. Et la Sunbeam Alpine qui, elle, a fait ses preuves dans la course automobile; elle est d'ailleurs la préférée de ceux qui tiennent à une voiture sport qui se prend bien en main et qui donne des performances exceptionnelles. Et voici la plus récente Sunbeam, la Arrow: une élégance à nulle autre comparable et des caractéristiques de sécurité et de confort qui en font le choix des plus difficiles. Et ces quatre voitures sont dotées de la célèbre garantie* de 5ans/50,000 milles du rouage d'entraînement. Passez voir les quatre membres de la famille Sunbeam dès aujourd'hui chez votre concessionnaire Sunbeam!

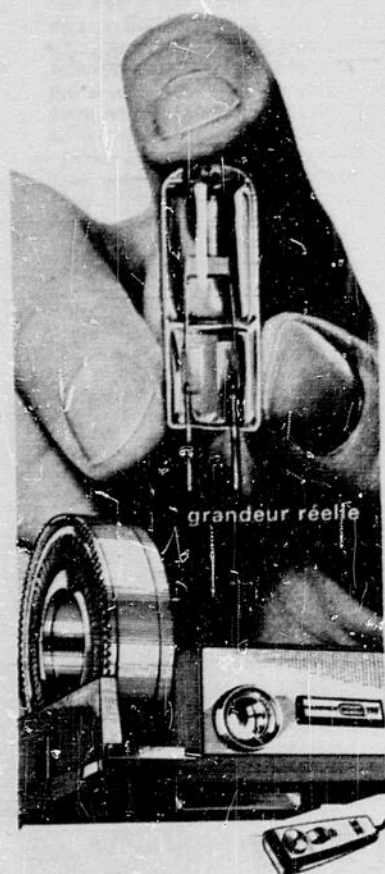


* Comprend les pièces et la main-d'œuvre sur le moteur et le rouage d'entraînement.

SUNBEAM c'est plein d'allure!

ROOTES
MOTORS (CANADA) LTD.
CHRYSLER CORPORATION ASSOCIATE

Grâce à la nouvelle lampe
miniature, les projecteurs
de diapositives
La Ronde ont
DES
ANNÉES-LUMIERE
D'AVANCE



Les nouveaux projecteurs Hanimex La Ronde sont maintenant conçus pour fonctionner avec une nouvelle lampe de quartz à vapeur d'iode, à faible voltage, qui est deux fois plus brillante et dure deux fois plus longtemps. Vos diapositives sont projetées en couleurs éclatantes et réalistes. Avec le plus perfectionné de nos modèles, vous pouvez même laisser la lumière de la pièce allumée. Seul ce nouveau système à faible voltage possède une source de lumière concentrée en un seul point, et conjugué avec les lentilles optiques Hanimar de qualité supérieure, il permet d'obtenir une définition visiblement plus nette de l'image.

Tous les projecteurs La Ronde permettent de projeter 120 diapositives sans interruption—aucun autre projecteur n'approche même de ce chiffre! Vous pouvez également employer des tiroirs de 45 ou 36 diapositives, ou un appareil de préparation de la projection à une seule diapositive.

Voyez votre marchand dès maintenant pour une démonstration. Il y a un projecteur La Ronde qui convient à chaque budget. Prix, à partir de moins de \$75; modèles à lampe de quartz à vapeur d'iode, à partir de moins de \$140 (prix de liste suggéré).

En vente dans tous les bons magasins d'articles photographiques et grands magasins.

Pour recevoir de la documentation gratuite, écrivez à:

Hanimex (Canada) Limited,
131 Sunrise Avenue,
Toronto 16, Ontario



FABRIQUÉ EN AUSTRALIE PAR

HANIMEX

LE PLUS GRAND EXPORTATEUR DU MONDE
DE PROJECTEURS DE DIAPOSITIVES

6 - PERSPECTIVES No 33, 19 août 1967

Nicole en vacances . . .
sur son toit.



nicole

Les vacances à la maison

Certains, pour leurs vacances, rêvent d'eau et de soleil. Beaucoup de soleil. D'autres cherchent de nouveaux paysages, de nouveaux visages, des monuments anciens. Il y a ceux qui vont à X, ou à Z, pour pouvoir dire, ensuite, qu'ils en reviennent. Il y a ceux qui ne sont heureux qu'à la mer, ou à la montagne, ou dans les Rocheuses, ou dans le sud des Etats-Unis. Et il y a encore ceux qui ne demandent à ces quelques semaines de répit qu'un peu de paix, et le maximum de douceur de vivre.

Les congés payés étant un fait social et les vacances une donnée sociologique, pendant juillet et août, on entend partout: "Avez-vous pris vos vacances? Qu'est-ce que vous avez fait en vacances? Où irez-vous en vacances?"

Si j'étais célibataire, je partirais pour l'Espagne. Or, j'ai un mari. Avec lequel, justement, j'aime bien passer mes vacances.

Et quand deux individualistes épris de confort, qui ont horreur des tours organisés et qui aiment l'un la nature et l'autre les musées, se mettent à discuter de l'endroit idéal pour passer des vacances inoubliables, les problèmes surgissent à la douzaine.

Nous avons déplié des cartes, feuilleté les guides de voyage, collectionné les dépliants touristiques, et cherché où nous pourrions trouver ce que nous aimons. Je m'enflamme comme de l'amadou pour l'Afghanistan; c'est trop loin. Pendant qu'il se voit déjà jouant au golf au Portugal, moi, je fais les lacs italiens. C'est le même scénario que l'année dernière. Alors qu'il s'imaginait descendant l'Orénoque à la recherche de gisements fabuleux d'or et de diamants, je visitais le Moyen-Orient. Finalement, on s'était entendu sur la Hollande, mais on s'est retrouvé à Mexico.

Tous les matins, je l'éveillais à huit heures pour visiter la ville, les musées, les environs. En voyage — fût-il de noces — je n'aime pas perdre mon temps. Or j'ai un mari très couche-tard qui n'aime rien mieux, le matin, que la tiédeur de son lit. Enfin, ça n'a pas fait long feu. A peine le temps de me retourner et je me suis retrouvée à 125 milles du village le plus proche, en pleine brousse, sans théâtre, sans cinéma, sans musée, sans magasin, sans rien d'autre que la mer à perte de vue et des ânon sur des routes poussiéreuses.

La divergence de goûts entre partenaires, lorsque surgit le temps des vacances, a quelque chose de désespérant. Généralement, l'homme aspire au "végétatif", et n'aime rien mieux qu'avoir les pieds un peu plus haut que la tête . . . dans du vert! Car son rêve

est bucolique: pelouse-z'oiseaux-chaise-longue-sieste-silence-verdure. On n'en sort pas. La femme, elle, cherche à élargir son horizon. Ces attitudes différentes de l'homme et de la femme face aux vacances sont moins en fonction de leur sexe que de la place qu'ils occupent l'un et l'autre dans la société.

Le travailleur aspire à se reposer et à retrouver son "moi" éparpillé, rabroué, agacé à longueur d'année par les confrères du bureau, le patron, les horaires et le rasage bi-quotidien; la ménagère (avec ou sans enfants), confinée toute l'année aux casseroles et au soin du ménage, veut se distraire, et c'est bien normal. La femme veut aussi profiter des vacances pour s'instruire, pour voir tel coin jusqu'ici ignoré, pour décapoter les vieux meubles dénichés au cours du printemps, pour se remettre au tennis ou à la natation.

Bref, comme dit mon mari, exaspéré: "Vous, les femmes, en dépit de votre réputation, vous n'êtes hélas! pas bien frivoles. Comme des abeilles, vous vous affairez autour de tout et même autour de rien; vous réussissez à mettre du sérieux jusque dans les vacances!"

"Allons, ne t'en fais donc pas, m'a dit ma meilleure amie. J'ai, moi, un mari sportif. Et comme celui qui a le dernier mot est toujours celui qui a le plus mauvais caractère on a passé ses vacances à taquiner le poisson! Car il pêche — et plutôt par excès. C'est ainsi qu'il disparaissait pour la journée et que le soir, je devais subir des heures durant ses récits d'amour avec les truites mouchetées . . ."

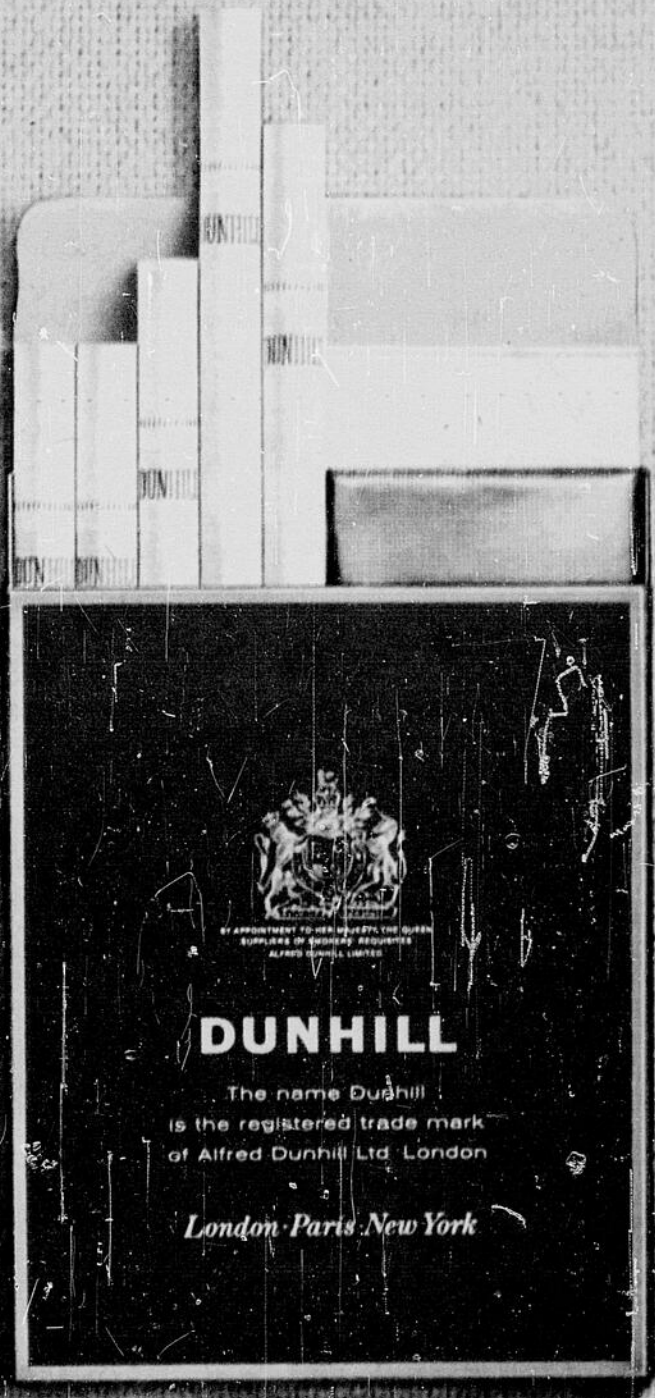
"Ce n'est rien cela, ce serait pire si tu avais des enfants, m'a confié ma belle-soeur, soi-disant pour me consoler. Alors, il faut choisir en plus du genre de vacances, le genre de résidence où on les passera: hôtel, motel, villa, tente, caravane, bateau. Si tout cela ne convenait pas, on pourrait toujours se rabattre sur la pension de famille à moins d'opter pour un séjour dans sa propre famille. Et là, bien d'autres problèmes t'attendent!"

Aussi, cette année, après avoir longtemps rêvé de nouveaux horizons, mon mari et moi n'avons opté ni pour la mer, ni pour la montagne, mais pour la maison, le repos, les économies, et les toits de notre ville. De temps en temps, on prend l'auto, et comme dit l'homme, depuis qu'il s'est mis à lire les revues féminines: "On cherche une vieille maison de campagne pas cher à retaper".

Ça règlera le problème des vacances futures . . .

Nicole Charest

La première
cigarette de luxe au Canada
maintenant
à prix populaire.



BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY THE QUEEN
SUPPLIERS OF SMOKERS' REQUISITES
ALFRED DUNHILL LIMITED

Nous ne connaissons
aucune cigarette dont
le coût de fabrication
soit aussi élevé.

ALFRED DUNHILL LIMITED - LONDRES - PARIS - NEW YORK

· SPÉCIALISTES EN TABACS DE RENOMMÉE UNIVERSELLE ·

CELA FAIT 180 ANS QUE MONTRÉAL REÇOIT PRINCES ET PRINCESSES

par Robert Provost

JAMAIS, au cours de son histoire, le Canada n'aura accueilli autant de têtes couronnées ou de représentants de familles royales que pendant l'Exposition universelle. D'ailleurs, lorsque, à l'invitation de l'Union internationale des Organismes officiels de Tourisme, les Nations unies ont proclamé 1967 "année internationale du tourisme", ce geste s'adressait tout autant à l'aristocratie qu'aux citoyens.

Pendant le Régime français, les princes se firent plus que rares sur les bords du Saint-Laurent; sans doute les traversées n'offraient-elles pas suffisamment d'attrait aux habitués des salons royaux et des hôtels particuliers. C'est seulement sous le Régime anglais que nos pères en accueillirent.

Le prince William Henry (Guillaume IV)

En 1760, l'année où le chevalier de Lévis remporta l'héroïque mais inutile victoire de Sainte-Foy, Georges III accédait au trône d'Angleterre. Il attendit plus de vingt-cinq ans avant de déléguer l'un de ses fils auprès de ses nouveaux sujets. C'est en 1787 que le Canada reçut pour la première fois la visite d'un membre de la famille royale d'Angleterre. Le 28 juin, le prince William Henry arrivait à Halifax, après un crochet par la Jamaïque, à bord de la frégate *Pegasus*. Une escadre composée du *Leander*, du *Resource* et de l'*Adriadne* l'y avait précédé. Halifax n'existait que depuis 38 ans; Edward Cornwallis, frère jumeau de l'archevêque de Cantorbéry, en avait jeté les bases en juin 1749.

Au mois d'août, le *Pegasus* mouillait devant Québec. Une salve de 21 coups de canon salua l'entrée de la frégate dans la rade. Le gouverneur, lord Dorchester, amnistia et libéra les prisonniers civils et militaires, sauf les détenus coupables de meurtre.

Le prince atteignit Montréal le samedi 8 septembre. Il pénétra dans la ville entre deux cordons de miliciens, et les soldats allumèrent un feu de joie sur le Champ-de-Mars. Le lundi fut la journée des dames: le gouverneur offrit un grand bal. Avant de reprendre la mer, le prince fit l'inspection du fort de Chambly, puis se rendit à Sorel, qui ne comptait encore que 75 maisons. Samuel Holland, arpenteur général, lui présenta un plan des lieux et lui demanda la permission de donner son nom au bourg. Son Altesse royale accueillit gracieusement la suggestion, mais l'ancienne appellation, qui évoquait le souvenir du capitaine Pierre de Saurel, reprit plus tard ses droits d'aïnesse.

Le prince William Henry devint duc de Clarence deux ans plus tard. Il eut par la suite une liaison qui dura vingt ans avec une charmante actrice, Dorothea Jordan, qui lui donna plusieurs enfants. Il épousa finalement,

en 1818, la princesse Adélaïde, fille aînée de Georges, duc de Saxe-Cobourg-Meiningen. Il monta sur le trône sous le nom de Guillaume IV en 1830 et régna sept ans.

Le prince Edouard-Auguste

Le quatrième fils de Georges III, le prince Edouard-Auguste, vint à son tour au Canada en 1791. Il avait pour mission de rétablir la discipline au sein de l'armée et il instaura un régime de fer qui se traduisit par une épidémie de désertions. On cite le cas d'un soldat nommé Larose qui prit la fuite: le prince le rattrapa lui-même et lui fit administrer 999 coups de fouet. On rapporte qu'une fois la sentence exécutée, le déserteur refusa qu'on l'aidât à se rhabiller, puis qu'il se tourna vers le prince en lui disant: "Monseigneur, c'est une balle, là, au cœur, qui m'aurait puni. Aucun fouet ne peut avoir raison d'un soldat français!"

Autant Son Altesse faisait preuve d'intransigeance dans l'exercice de son autorité, autant affichait-elle de raffinement sur le plan social. A Québec, le prince vécut le début d'un long roman d'amour avec une femme d'une grande beauté, Alphonsine-Thérèse-Bernardine-Julie de Montgenet de Fortisson, dite "baronne de Saint-Laurent". Il la plaça sur un piédestal où elle demeura 27 ans. Ils formaient un couple charmant que la petite population canadienne accepta sans aucune gêne.

C'est chez la famille de Salaberry que le prince et la "baronne" avaient fait connaissance et lorsque, quelques mois plus tard, naquit Edouard-Alphonse de Salaberry, ils lui servirent de parrain et de marraine; plus tard, le jeune homme devait vivre avec eux en Angleterre. En 1802, le prince, maintenant duc de Kent, devenait gouverneur de Gibraltar. On lui avait confié la mission de réformer l'armée; la résistance des soldats ne s'y traduisit pas par de simples désertions, mais par une mutinerie.

La "baronne de Saint-Laurent" le suivit sur ce rocher solitaire, et lorsqu'il rentra en Angleterre, elle s'installa au château de Kensington. Cette idylle prit fin le soir du 29 mai 1818, alors que le duc épousa Victoria, princesse de Leiningen. La "baronne" alla enfouir son chagrin dans un cloître. Un peu moins d'un an plus tard, dans une aile de ce même château de Kensington, naissait une jeune princesse qui allait régner pendant 64 ans sur l'Empire: Victoria.

Le prince de Galles (Edouard VII)

La reine Victoria monta sur le trône à l'âge de 18 ans en 1837. Les affaires de l'Empire la privèrent du plaisir de voyager.

Elle ne trouva jamais le temps de visiter notre pays, mais elle y délégua plusieurs de ses enfants.

En 1854, on posait la première pierre du pont Victoria. L'ouvrage coûta près de sept millions de dollars et on le considérait comme une merveille du génie. Les autorités gouvernementales et les directeurs du Grand-Tronc prièrent la souveraine de venir l'inaugurer. Elle délégua à sa place le prince héritier, alors âgé de 19 ans.

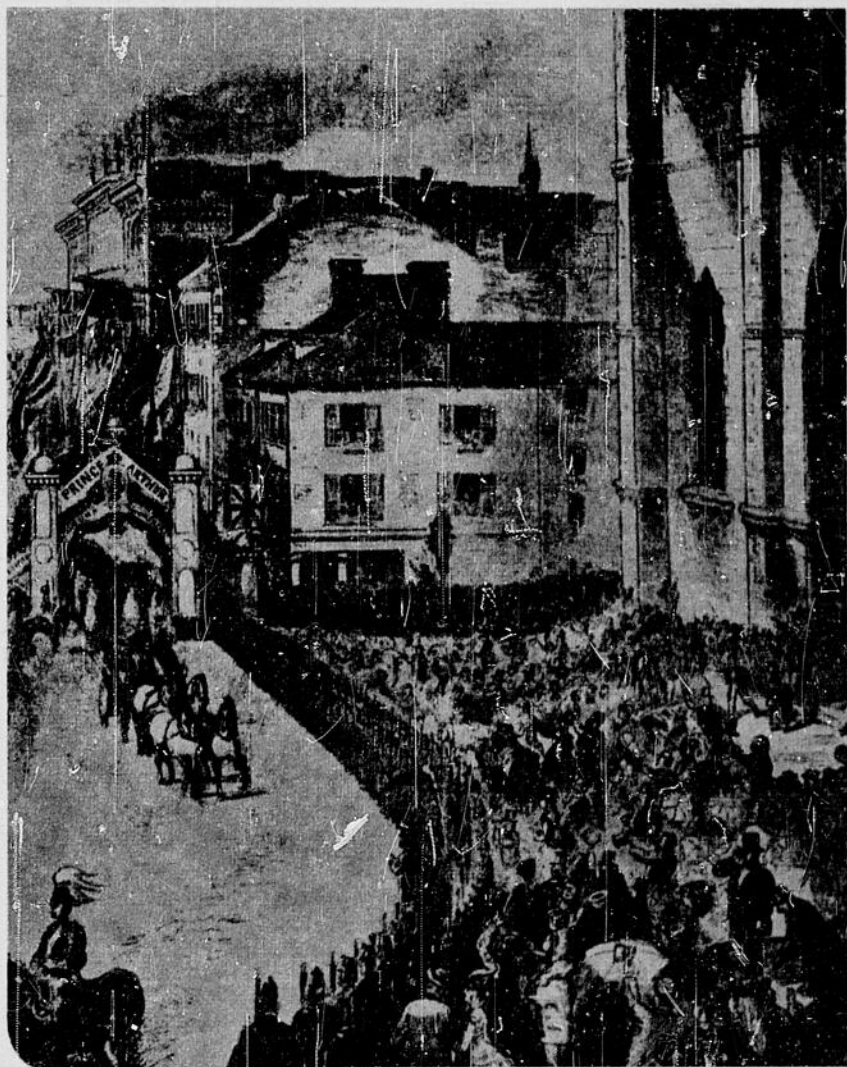
Le prince de Galles quitta Plymouth le 9 juillet 1860 à bord du *H.M.S. Hero* de 91 canons. Après une escale à Saint-Jean de Terre-Neuve, le vaisseau atteignit Halifax à la fin du mois. De là, le prince visita Fredericton et Saint-Jean, au Nouveau-Brunswick. Dans cette dernière ville, les pompiers dételèrent les chevaux de son carrosse et le tirèrent au moyen d'un câble.

Son Altesse fut à Québec l'objet d'une chaleureuse réception. "Québec, écrivait un journaliste londonien, connaît un commerce considérable . . . Il s'y fait chaque année le lancement de trente à quarante navires . . . De là se fait l'exportation annuelle de 33 millions de pieds cubes de bois . . . Son port accueille chaque année de quatorze à quinze cents océaniques." Les navires amarrés aux quais ou mouillant dans la rade saluèrent l'arrivée du *Hero*. "Tellement de fumée s'échappait des vaisseaux, rapporte un témoin oculaire, qu'on aurait juré le fleuve en flammes."

Entre Québec et Montréal, le prince voyagea à bord du vapeur *Kingston*. Les batteries de l'île Sainte-Hélène tonnèrent et les cloches des églises carillonnèrent au moment où il débarqua. Plus de 60 000 citoyens se pressèrent sur le parcours du défilé qui conduisit le distingué visiteur au Palais de Crystal pour l'inauguration d'une exposition industrielle. De là, le prince se rendit au pont Victoria pour en poser la dernière pierre et le dernier rivet.

"La ville et sa banlieue, écrivait un journaliste, sont bien éclairées au gaz et plusieurs des rues principales possèdent une chaussée de pierres . . . Montréal a tous les avantages d'une ville intérieure tout en étant un port de mer, en même temps que la clef de la navigation dans les canaux et les lacs supérieurs, ceux-ci étant désignés comme une nouvelle Méditerranée."

De Montréal, le prince de Galles se rendit à Ottawa où, le 1er septembre, il posa la pierre angulaire de l'Hôtel du Gouvernement. Puis il visita Toronto et Hamilton. Comme tous les touristes. Son Altesse royale alla admirer les chutes du Niagara, où on lui présenta un spectacle des plus impressionnant. Le

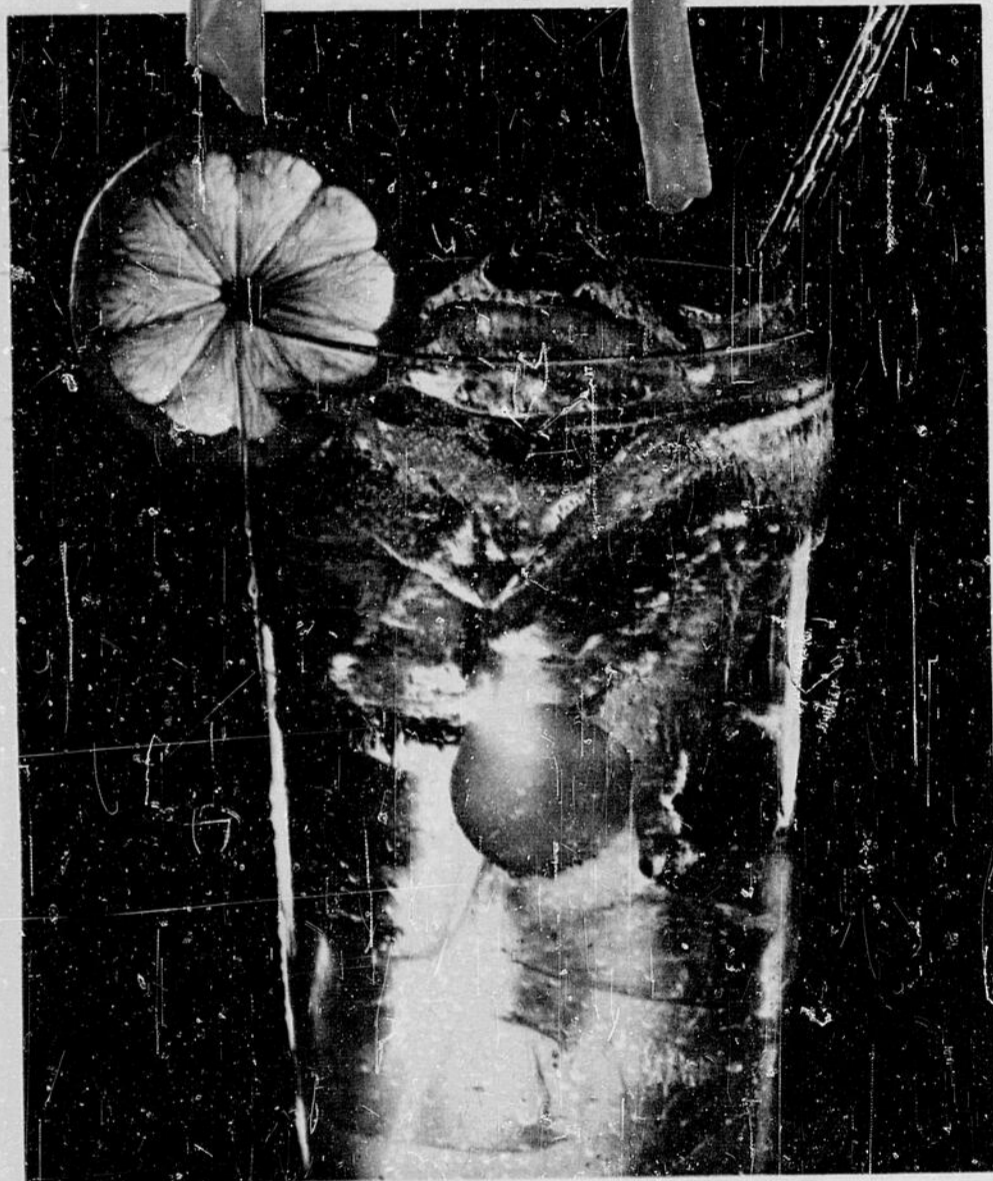


En 1926, grande réception civique à Montréal en l'honneur de la reine Marie de Roumanie; de g. à dr.: ses enfants, la princesse Ilena et le prince Nicolas; la reine de Roumanie, le maire Médéric Martin et sa femme.

Le prince Arthur, troisième fils de la reine Victoria, visita le Canada en 1879; un journal de l'époque publia cette gravure qui montre l'arrivée de ce prince sur la place d'Armes de Montréal.

Frais, fin, froid, fou...
voici

le Frisquet



Le "drink" d'été signé de Kuypers...

Un Frisquet en été, c'est le plus agréable des faits divers! Dans un grand verre, versez sur des cubes de glace une partie de gin de Kuypers pour trois de jus de pamplemousse et trois de ginger ale. Et puis dégustez: c'est si rafraîchissant qu'on dirait de l'extrait d'iceberg! Le Frisquet, pour ceux qui n'ont pas froid aux yeux!



LA VRAIE SAVEUR DE HOLLANDE — DEPUIS 1695

John de Kuypers & Son—Blended Gin—Distillé au Québec.

VISITES PRINCIPALES

Suite de la page 8

prince vit l'équilibriste Blondin franchir les chutes sur un fil de fer, à quelque 200 pieds au-dessus des eaux bouillonnantes; il portait sur son dos l'un de ses aides, Harry Colcord. Blondin offrit au distingué visiteur de lui faire également traverser la gorge, mais ce dernier se recusa poliment et lui fit remettre un cadeau.

Le prince de Galles visita par la suite quelques villes des Etats-Unis et rembarqua à Portland sur le Hero. Il devait régner plus tard sur l'Empire britannique, sous le nom d'Edouard VII.

Le prince Jérôme-Napoléon

En 1861, le Canada et les Etats-Unis accueillaient un prince impérial de France, le prince Jérôme-Napoléon. Lui et son compagnon de voyage, Maurice Dudevant-Sand, fils de la célèbre romancière George Sand, séjournèrent à Montréal. Maurice Dudevant écrivait alors à sa mère: "Je suis tout gaillard d'entendre tout le monde parler français à la mode de Normandie et de Touraine." Le passage du prince impérial dans notre pays fut si rapide que les archives semblent ne nous avoir conservé aucun souvenir illustré de son voyage.

Le grand-duc Alexis Alexandrovitch

En décembre 1871, c'est un représentant de la maison impériale de Russie, Son Altesse le grand-duc Alexis Alexandrovitch, fils du tsar Alexandre II, qui passait par Montréal et Ottawa. Dans la métropole, le maire Coursol organisa un grand bal en son honneur au St. Lawrence Hall. Le samedi 16, le visiteur voulut prendre un peu d'exercice. Il se rendit à la patinoire Victoria et y évolua élégamment devant une foule médusée. "On se tuait pour aller voir cela, rapportait un journaliste. On craignait que la glace, honteuse d'un si grand honneur, se mit à fondre à la vue du prince, mais non, elle a tenu bon."

Au Canada, le séjour du grand-duc, "un très beau garçon et très aimable, un grand blond de six pieds", souleva l'admiration des dames. Aux Etats-Unis, cependant, il donna lieu à des controverses: Alexandre II y avait en effet délégué son fils afin de cimenter les liens entre les deux pays.

La princesse Louise et le duc d'Edimbourg

En 1878, le Canada souhaitait la bienvenue à un nouveau gouverneur général, le marquis de Lorne. Celui-ci était accompagné de son épouse, la princesse Louise, fille de la reine Victoria. Le couple traversa l'Atlantique à bord du *Sarmatian*, qu'escortait le *Black Prince*, commandé par le duc d'Edimbourg, deuxième fils de la souveraine.

A Montréal, la réception fut triomphale. Il y eut un bal mémorable à l'hôtel Windsor, le soir du 29 novembre. Le secrétaire de son Excellence avait publié un avis avertissant les Montréalaises invitées à cet événement qu'elles ne pourraient y participer qu'à la condition expresse d'y venir décolletées, ce qui était conforme aux usages de la cour. Toute dame non décolletée ne devait être admise que sur présentation d'un certificat médical démontrant qu'elle ne pouvait se soumettre à cette règle stricte. Cette affaire fit couler beaucoup d'encre.

Le marquis de Lorne et la princesse Louise demeurèrent cinq ans au Canada.

Le prince Arthur

En 1879, c'était le prince Arthur, troisième fils de la reine Victoria, qui nous rendait visite. Il arriva à Montréal à bord du *Magnet*, que l'on désignait comme "le steamer du Haut-Canada" et sauta ainsi les rapides de Lachine. Au quai Jacques-Cartier, une "élégante barouche attelée de quatre chevaux blancs", pour reprendre l'expression d'un journaliste de l'époque, l'attendait pour le conduire à "Rosemount", l'élégant hôtel particulier de l'hon. John Rose, rue Simpson. La foule avait envahi la place d'Armes pour le voir passer et "de nombreux bouquets lui furent lancés par des mains féminines, toutes attentions qu'il accueillit avec grâce".

Le prince visita la région de l'Outaouais supérieur où il fit le coup de feu avec quelques-uns des meilleurs sportifs de la capitale. Il parcourut les chantiers et abattit même un arbre. "Son Altesse mania la hache avec une adresse qui étonna et enchantait les bûcherons, mais le lecteur comprendra qu'elle n'a pas été exposée à la chute de l'arbre, les derniers coups de hache et l'orientation de la coupe étant toujours confiés à des mains expérimentées."

Devenu plus tard duc de Connaught, le même personnage revint au Canada en 1911, en qualité de gouverneur général, poste qu'il occupa pendant cinq ans.

Le prince Léopold

En 1880, c'est le benjamin des fils de la reine Victoria qui vint rendre visite à sa soeur. Le prince Léopold arriva sur le *Sardinian* et atteignit Québec le 23 mai. Comme sa santé laissait à désirer, il n'y eut pas de cérémonies officielles.

Après avoir visité plusieurs villes canadiennes, le prince partit en expédition de pêche à Cascapédia, avec la princesse Louise. Le gouverneur général était propriétaire de la rivière Cascapédia, que l'on disait "la meilleure rivière au saumon au monde, les poissons étant d'un poids moyen de 26 livres", ainsi que s'exprime un journaliste de l'époque. Pour sa part, le prince Léopold en captura un de 34 livres.

Depuis le début du siècle

Notre rétrospective s'arrête ici, mais cette tradition des visites princières se continua après le début du siècle actuel. En 1901, le duc d'York, second fils d'Edouard VII, inaugura les travaux de reconstruction du pont Victoria, à Montréal; il revint au Canada en 1908 à l'occasion du troisième centenaire de la ville de Québec; deux ans plus tard, il accédait au trône sous le nom de Georges V.

En 1919, le maire Médéric Martin accueillait le prince de Galles dans la métropole; fils aîné de Georges V, il connut plus tard un court règne sous le nom d'Edouard VIII. Sept ans plus tard, le maire Martin

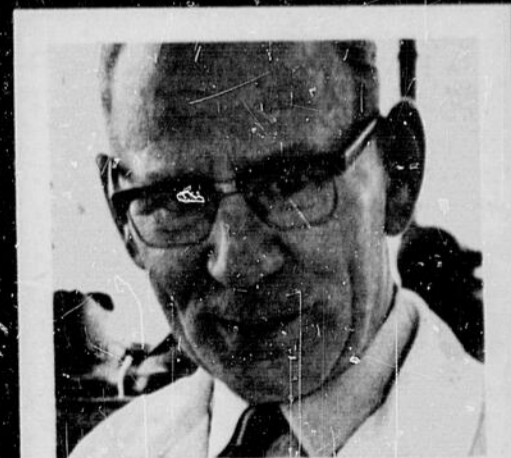
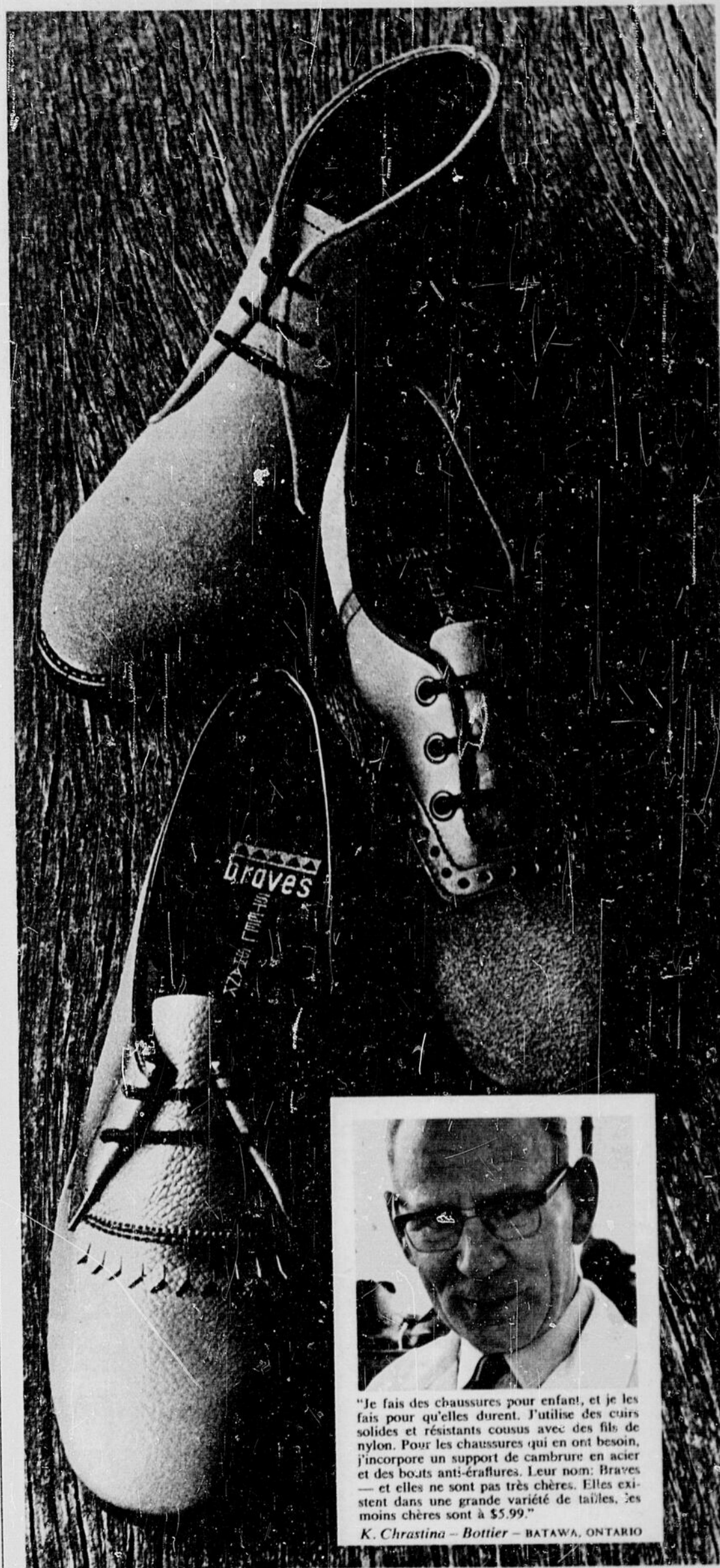


Lors de son séjour à Montréal en 1871, le grand-duc Alexis de Russie s'exhiba sur la patinoire Victoria.

fut également l'hôte de la reine Marie de Roumanie. En 1939, le Canada recevait la visite du premier souverain qui soit venu pendant son règne, Georges VI. Deux ans plus tard, le frère de celui-ci, le duc de Kent, faisait une tournée de nos usines de guerre. Pendant le conflit, la princesse Juliana, des Pays-Bas, vécut assez longtemps à Ottawa; elle devait plus tard succéder à sa mère, la reine Wilhelmine.

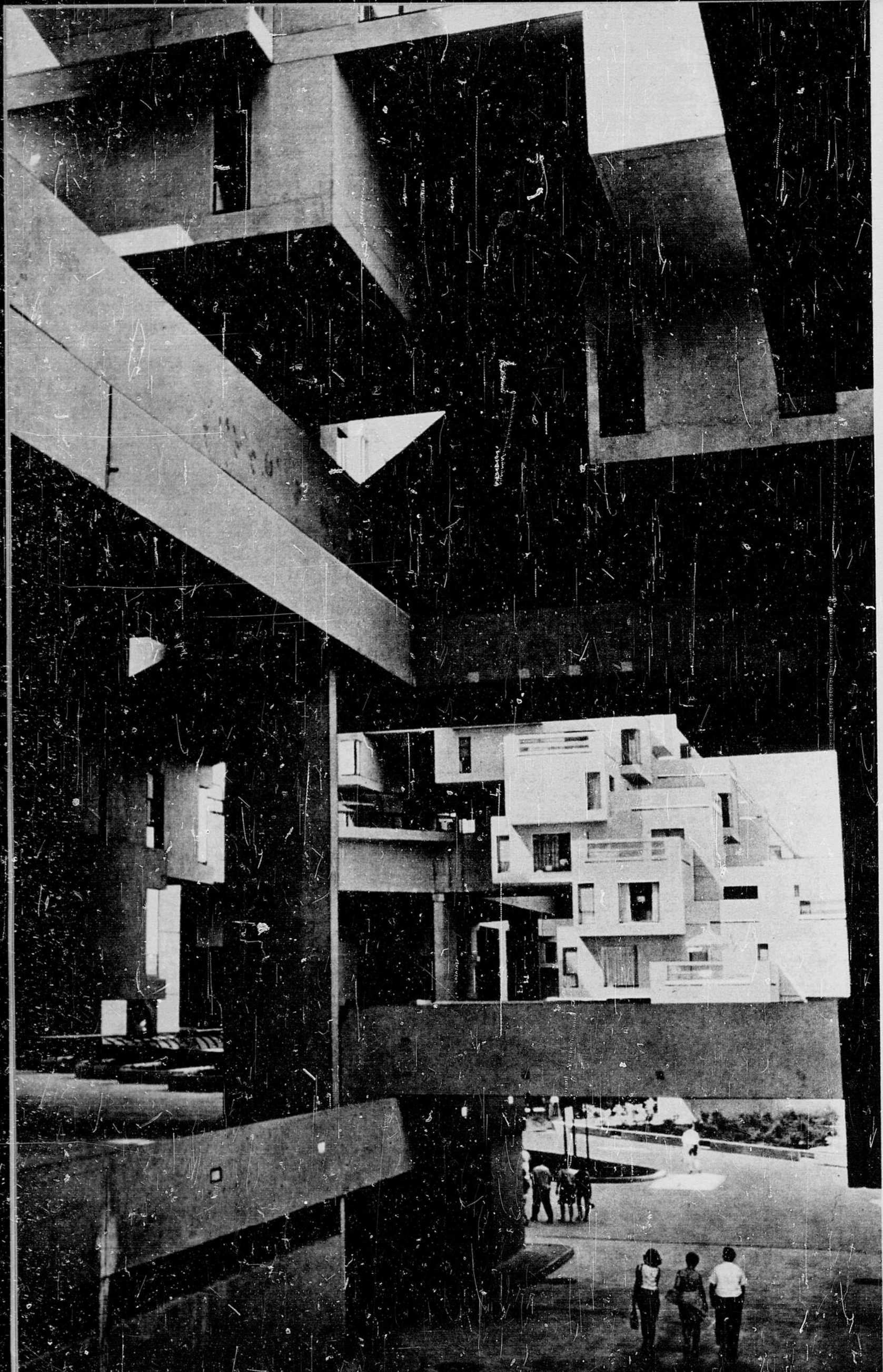
A l'automne de 1951, la princesse Elisabeth nous visita. Elle accéda au trône l'année suivante, après le décès de Georges VI. Six ans plus tard, sous le titre d'Elisabeth II et accompagnée du duc d'Edimbourg, elle venait présider à l'ouverture de la session, à Ottawa. En 1959, le couple royal inaugura la Voie maritime du Saint-Laurent. Une autre visite, plus récente, est encore trop fraîche dans notre mémoire pour qu'il soit nécessaire de l'évoquer...

Avec l'Expo 67, Montréal, métropole du Canada, a mérité le titre d'auberge du tourisme international. Grâce aux avions à réaction qui ont aboli les distances, jamais notre pays n'aura accueilli, en l'espace de six mois, autant de têtes couronnées et de chefs d'Etat. ◀



"Je fais des chaussures pour enfant, et je les fais pour qu'elles durent. J'utilise des cuirs solides et résistants cousus avec des fils de nylon. Pour les chaussures qui en ont besoin, j'incorpore un support de cambrure en acier et des bouts anti-éraflures. Leur nom: Braves — et elles ne sont pas très chères. Elles existent dans une grande variété de tailles, les moins chères sont à \$5.99."

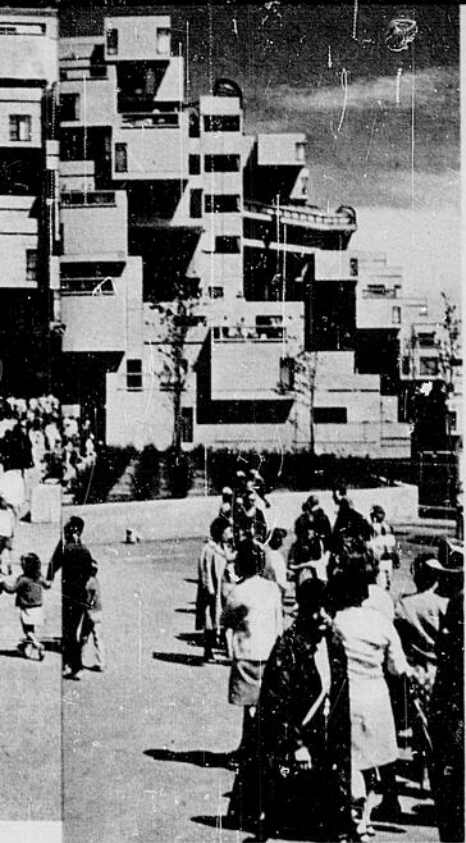
K. Chrastina — Bottier — BATAWA, ONTARIO



*Ci-dessus, l'Habitat —
vu de profil — est une
sorte de pyramide
hérissée d'aspérités
quadrangulaires, dont la
vue s'impose à tous
ceux qui arrivent
à Montréal par bateau.*

*A gauche, Habitat 67
ouvre, selon son
créateur, la voie au
mode de logement de
l'avenir, qui préservera
l'intimité des occupants
tout en les rassemblant
sous le même toit.*

*A droite, Mme Peters
surveille Lynette —
près d'elle — et Miles,
plus intéressés à leurs
jeux qu'au magnifique
spectacle qui s'offre
à eux au-delà
de la balustrade.*



L'HABITAT NATUREL DES PETERS

LES PETERS sont l'une des rares familles à habiter Habitat 67. C'est leur foyer, avec tout ce que ce mot comporte de joies et de désagréments, y compris parfois les souris . . .

Anthony Peters, jeune architecte montréalais, sa femme Gwyneth, son fils Miles, âgé de 5 ans, et sa fille Lynette, de 3 ans, occupent un appartement d'Habitat depuis mai. Ils n'avaient d'abord pas songé à une location de plus de six mois, soit la durée de l'exposition universelle de Montréal éont Habitat, dans la Cité du Havre, est l'un des éléments. Ils tenaient seulement, en plus d'être à pied d'oeuvre pour visiter l'Expo, à constater par eux-mêmes quel confort le célèbre ensemble pouvait offrir. Il ne leur a fallu que peu de jours pour en juger et maintenant ils ne veulent plus quitter l'endroit.

La raison en est qu'ils aiment l'aspect légèrement biscornu

Suite à la page suivante



L'HABITAT DES PETERS

Suite de la
page précédente



des lieux . . . et peut-être plus encore parce qu'Anthony déteste le jardinage! En 1960, en effet, Anthony Peters avait acheté à Prévile, face à Montréal sur la rive sud du Saint-Laurent, un terrain de 17 000 pieds carrés et y avait édifié une maison comprenant six chambres à coucher et quatre salles de bains. Le désenchantement a commencé sitôt qu'il s'est rendu compte de l'immense étendue de gazon qu'il lui faudrait tondre toutes les semaines et des interminables plates-bandes à soigner.

"Quant à moi, j'ai d'abord éprouvé quelque appréhension, remarque Mme Peters. Après notre grande maison de Prévile, je n'arrivais pas à trouver assez d'espace pour loger tout notre mobilier. Encore maintenant, je ne sais que faire de notre piano à queue.

"Notre vie demeure quelque peu exténuante du fait que nous logeons en plein coeur de l'Expo. Une foule de parents et d'amis tiennent à nous rendre visite, même s'ils doivent déboursier \$2.50 à la barrière. (Je dois, moi aussi, verser un supplément de \$2.50 aux femmes de peine et gardiennes d'enfant quand j'ai besoin d'elles, ce qui est dispendieux.)

"En revanche, Habitat constitue un moyen idéal de visiter l'Expo sans bourse délier. Presque chaque jour j'emmène mes petits visiter l'un ou l'autre des pavillons. Vu la durée de notre bail, pas besoin de nous presser pour essayer de tout voir le même jour. D'ailleurs, de leur propre chambre, Miles et Lynette peuvent apercevoir de nombreux pavillons, le mini-rail, l'Expo-Express, des hélicoptères, des bateaux et l'Hovercraft. Ce spectacle, futuriste par plusieurs aspects, est toujours fascinant.

"J'aime observer la réaction des visiteurs de l'Expo vis-à-vis Habitat. J'entends souvent quelqu'un s'exclamer que ce n'est qu'un prototype et que personne n'y loge vraiment. Je prends alors plaisir à leur dire que j'y vis moi-même et que je trouve l'endroit merveilleux."

La masse grise de béton d'Habitat semble à plusieurs froide et triste. Mais non aux Peters. Anthony lui trouve un attrait toujours nouveau, à chaque regard qu'il lui jette.

"Ses angles projettent un jeu d'ombres extrêmement varié, dit-il. On croirait vivre au beau milieu d'une sculpture d'Henry Moore. La vue de l'ensemble varie avec le moindre déplacement."

Un autre agrément pour les Peters: la terrasse, à laquelle on accède de n'importe quelle chambre à coucher aussi bien que du vivoir.

Bien que l'immeuble soit destiné à loger une foule de gens, les Peters s'y sentent aussi parfaitement à l'aise que s'ils étaient seuls, ainsi que le créateur d'Habitat 67, l'architecte Moshe Safdie, l'avait lui-même prédit. "Nous avons l'impression que tout l'édifice nous appartient, dit Gwyneth, intimité qui nous serait refusée dans un immeuble d'appartements ordinaire."

La famille n'est cependant pas satisfaite en tous points du logis. Mme Peters estime qu'on aurait dû percer les fenêtres du hall, de la salle de bains et de sa chambre à coucher de façon à mieux préserver l'intimité des occupants.

Il y a aussi la poussière provenant du béton. On n'a recouvert ce dernier d'aucun enduit obturateur, et Mme Peters le déplore car le béton tend à s'égrener constamment. "Avec deux miches qui gambadent partout et soulèvent la poussière, celle-ci vient recouvrir les meubles, sitôt essuyés."

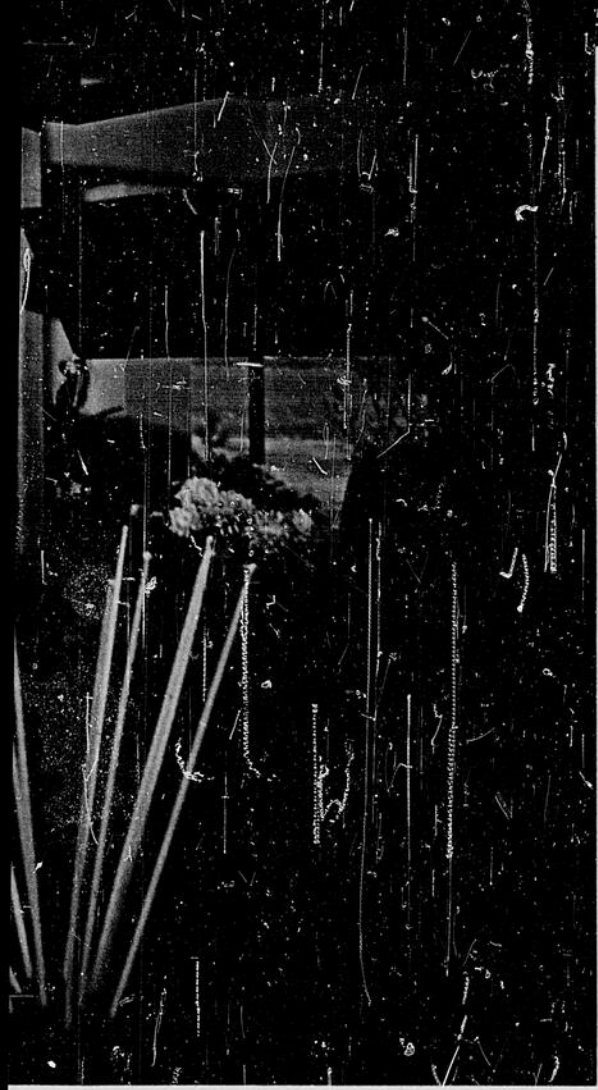
Les faibles dimensions des chambres à coucher et de la buanderie créent un autre problème. Il est également difficile aux Peters, gâtés par leur demeure de Prévile, de se contenter d'une seule salle de bains.

Pour Anthony Peters, ces ennuis restent mineurs. Lui-même architecte, il admire l'audace de conception de Safdie. "Les défauts de l'oeuvre, dit-il, sont dus à ce qu'elle est la première du genre. On apprend beaucoup, à en construire de pareilles et à y vivre, et c'est exactement pourquoi celle-ci a été construite."

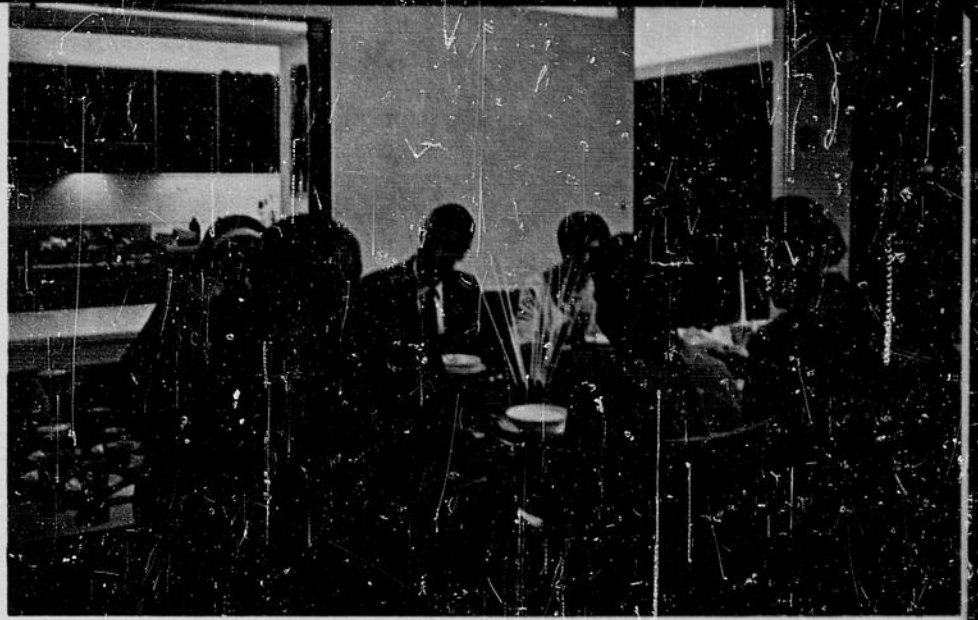
Il restera aux Peters à faire l'expérience de leur nouveau logis durant l'hiver, au milieu des coups de vent du fleuve . . . Pour l'instant, ils refusent de s'inquiéter. Ils ont déjà mis en vente leur maison de Prévile. Et, joie suprême! Anthony Peters n'est plus obligé de tondre la pelouse. Quand on verse un loyer de \$470 par mois, c'est là une tâche dont d'autres prennent soin pour vous.

Ah! et les souris? . . . Eh bien! les Peters en ont capturé dix-sept aux premiers jours de leur emménagement. Quant à savoir comment elles avaient pu se frayer un passage à travers tout ce béton, c'est une question à laquelle personne n'a encore pu répondre.





A gauche, la salle à manger des Peters est largement éclairée par la terrasse, sur laquelle sa porte ouvre directement.



A droite, dans la salle à manger de la famille Peters, la table peut commodément recevoir de nombreux invités.

Ci-dessous, ce long corriidor à toit de plastique transparent constitue l'une des trois rues intérieures de l'Habitat 67. ◀



Ci-dessous, le patio constitue un vrai jardin privé avec son carré de sable et ses boîtes à fleurs.





LA ROBE EST SIGNÉE GEOFFREY BEENE. LES BIJOUX K.J.L.

NOUVELLES SERVIETTES KOTEX AUX "DOUCES IMPRESSIONS"



Seules, les Kotex vous offrent ces "douces impressions", de minuscules alvéoles de surface qui concentrent l'humidité vers le centre de la serviette. La serviette absorbe mieux et protège davantage; elle reste douce, fraîche, confortable et vous êtes conséquemment sûre, sereine, tout à fait à l'aise. Il n'est pas surprenant que plus de femmes préfèrent les serviettes Kotex à toutes les autres marques de serviettes réunies. Essayez-les.



Kotex est une marque déposée de Kimberly-Clark of Canada Limited *





Dans la cour intérieure de sa demeure, Larisa sert ses invités. En arrière-plan, la tour mauresque vieille de huit cents ans. Ci-dessus, Larisa dans la pièce de séjour.

Larisa Pavlychenko à Ibiza

Refuge de rêve et de repos

A IBIZA, île charmante et pittoresque du groupe des Baléares, à proximité des côtes espagnoles, vit, dans un site enchanteur, Larisa Pavlychenko. Originaire de Saskatoon, ce gracieux mannequin habite, protégée par une ancienne tour de guet mauresque, une maison blanche cachée au milieu des fleurs et des prés, loin des lieux que fréquentent ordinairement les touristes mais entourée d'amis du village.

Maintenant remise d'un abatement physique et moral, elle doit aller à New York en septembre pour présenter les modèles de la prochaine saison, ce qui, espère-t-elle, la portera

Suite à la page suivante

Un meilleur moyen pour combattre la constipation



parce qu'il favorise vraiment la digestion

Quand vous êtes constipé, vous souffrez peut-être aussi d'une "indigestion des graisses". Parce que votre organisme ne digère pas bien les aliments gras, vous éprouvez la sensation de lourdeur et de ballonnement qui rend la constipation encore plus pénible.

Pour obtenir un vrai soulagement de la constipation, prenez le laxatif sur lequel des millions de personnes comptent pour maintenir leur "régularité". C'est plus qu'un laxatif, car il favorise vraiment la digestion des graisses et des protéines... ce sont les comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES.

L'action des comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES est très douce—mais très complète—et ils ne provoquent jamais de crampes ni de coliques. Ils contiennent: 1. Des ingrédients laxatifs sélectionnés pour vous donner des selles faciles et complètes. 2. L'ingrédient exclusif "Caroid"*, pour favoriser la digestion des protéines. 3. Des "sels biliaires" pour augmenter la sécrétion de bile par le foie et favoriser la digestion des aliments gras.

Offre spéciale de présentation: 400. NOMISEZ 30¢! Envoyez 20¢ à C.P. N° 3000, Dépt CP, Aurora, Ontario. Nous vous ferons parvenir le format régulier à 50¢ de comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES. Faites-le dès aujourd'hui. Offre valable au Canada seulement.

*"Caroid" marque déposée d'un ferment digestif du Carica Papaya.



Chaque mois, Corinne avait le "cafard" par suite de malaises menstruels fonctionnels. Maintenant, elle prend simplement MIDOL et connaît un confort parfait, car les comprimés MIDOL contiennent:

- Des ingrédients à action rapide qui SOULAGENT LES CRAMPES, CALMENT LES MAUX DE TÊTE ET DE DOS.
- Plus un médicament spécial qui CHASSE LE "CAFARD".





Le vaporisateur **Sergeant's** à la rescousse!

Tue puces et tiques. Préviend démangeaison, fungus et odeurs canines. De plus, le vaporisateur à puces et tiques Sergeant contient de la lanoline, qui soulage et conditionne le poil et la peau. Seulement \$1.59 dans les pharmacies et les boutiques d'animaux.



Excellent pour les chats également...
Vaporisateur à puces de chats Sergeant, \$1.59

Gratis—Livre sur les soins à donner aux chiens: Alimentation, dressage, maladies. Envoyer carte postale avec nom et adresse à Sergeant's, a/s Laurentian Agencies Ltd., C.P. 2260, St-Laurent, P.Q.

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

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

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

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

Mieux encore, l'effet cicatrisant du médicament s'est prolongé

durant plusieurs mois.

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

La nouvelle Bio-Dyne est offerte soit en onguent, soit en suppositoires sous le nom de Préparation H. Elle est en vente dans toutes les bonnes pharmacies et s'accompagne de la mention: satisfaction ou remboursement.



Les marques connues

donnent satisfaction

à tout le monde



Larisa et une famille espagnole qui travaille pour elle. A gauche, sur le toit, Larisa et Cathy Rathburn, du Ballet National, font quelques exercices de ballet.



LARISA PAVLYCHENKO

Suite de la page précédente

au sommet de sa carrière.

Larisa a commencé sa carrière de mannequin à Paris, il y a trois ans. Elle y était allée pour apprendre le français. Après avoir été occupée pendant quelques mois, elle se retrouva presque sans travail quand arriva l'été. Elle vécut des moments fort pénibles et connut plusieurs fois la faim. Elle persévéra quand même. De bonnes photographies de Larisa parurent dans d'excellentes revues et commencèrent à la faire connaître. De plus, elle fit ses débuts à l'écran dans *Morgan*, film britannique qui a remporté un certain succès. Son apparition fut brève — dix secondes — mais remarquée.

C'est en 1962 que Larisa a acheté à Ibiza sa vieille maison entourée d'un terrain de trois acres et demi pour le jour où elle déciderait de se retirer dans un lieu calme et reposant. Venue se reposer dans cette charmante demeure, elle a éprouvé bientôt le besoin de s'occuper l'esprit et a consacré son temps à meubler son foyer, si bien qu'il prend l'allure de la maison de ses rêves. Larisa, qui a d'intéressantes propositions pour être mannequin et faire du cinéma à New York et à Londres, est fermement décidée, où qu'elle travaille, de venir faire un petit séjour à Ibiza chaque fois qu'elle le pourra. ◀

Est-ce

vieux jeu

que d'être fier

de ce que

l'on produit?



Nous espérons que non. C'est par fierté du travail bien fait que nous inspectons chacune des pièces importantes qui entrent dans la fabrication des moteurs GM. De fait, la fierté est la principale raison d'être de notre marque d'excellence. D'innombrables acheteurs trouvent cette idée . . . excellente, jour après jour.

Recherchez la marque GM, symbole d'excellence.

CHEVROLET • PONTIAC • BEAUMONT • ACADIAN • OLDSMOBILE • BUICK • CADILLAC

LA BONNE CUISINE
de Perspectives
PAR MARGO OLIVER

J'aime, elle aime, nous



aimons les tomates

"POURQUOI, dans vos recettes, utilisez-vous si souvent les tomates?" m'écrit une lectrice. Peut-être, tout simplement, parce que je raffole de ce fruit, suis-je tentée de répondre. Cette lectrice l'aime bien aussi mais, hélas! dit-elle, elle doit s'en abstenir.

Mais en vérité, si j'ai si souvent recours aux tomates, ce n'est pas uniquement pour la raison citée plus haut. La tomate, en ce moment surtout où elle est chez nous à son meilleur, n'a pas sa pareille pour ajouter piquant, fraîcheur et zeste à une foule de mets: salades, soupes et plats en casserole.

Pour tous mes lecteurs et lectrices qui aiment les tomates et peuvent en consommer à leur goût, voici donc des recettes qui leur permettront de s'en régaler sous divers apprêts.

Je vous offre un potage, velouté à souhait et enrichi de légumes, les tartelettes que vous voyez ci-contre, un relish aux fruits.

Le poisson cuit à la méditerranéenne est un plat intéressant. Vous pouvez vous servir de cette recette pour apprêter n'importe quel poisson blanc.

Et, bien sûr, les tomates se mangent aussi nature, avec juste un peu de sel et de poivre.

Recettes à la page 23

Voici les tartelettes aux piments verts et aux tomates. Leur pâte, à la farine de maïs, est croustillante à souhait et leur garniture ne manque pas de piquant.

Photo Perspectives

La saveur inestimable des fèves cuites au four.



Six heures de moins.

Jusqu'ici, le seul moyen d'avoir des fèves au four, c'était de les faire cuire soi-même... Il ne fallait qu'une jarre de grès, les ingrédients, le four et... environ 6 heures.

C'est encore comme ça qu'il faut faire.

Mais aujourd'hui vous pouvez acheter de savoureuses fèves cuites au four... "sur la sole". Mélangées à une sauce aux tomates toute spéciale préparée par Heinz, ces délicieuses fèves cuites au four ont une saveur unique. Si vous n'avez pas 6 heures à votre disposition, procurez-vous des fèves au four Heinz... les nouvelles fèves au four préparées par Heinz... C'est tout dire!

HEINZ! ON NE FAIT PAS MIEUX!

Les poudings instantanés Royal



un régal triomphal

Toutes les petites filles vous le diront: le vrai triomphe, c'est de se régaler de pouding instantané Royal. Pourquoi? Parce que le pouding instantané Royal, c'est un triomphe de saveur naturelle. Chocolat . . . butterscotch . . . vanille . . . Royal, c'est toujours

meilleur. Un jour peut-être, quelqu'un d'autre découvrira le secret de ce régal. Mais d'ici là, c'est Royal qui triomphe. Car les poudings instantanés Royal font partie des bonnes choses auxquelles rêvent les enfants.



Chocolat
Butterscotch
Caramel
Vanille
Crème aux bananes
Fraises
Noix de coco

Êtes-vous assez star pour l'essayer?

POTAGE CRÈME DE TOMATES

- 2 tasses de pommes de terre crues, en dés
- 3/4 de tasse d'oignon haché finement
- 1 tasse de céleri haché grossièrement
- 3 tasses de tomates, pelées et hachées grossièrement
- 2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/4 de cuil. à thé d'origan
- 2 1/2 tasses d'eau bouillante
- 3 cuil. à table de beurre
- 1/4 de tasse de farine
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/2 cuil. à thé de moutarde en poudre
- 2 tasses de lait
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1 1/2 tasse de cheddar râpé
- 1 cuil. à table de persil haché

Mêler, dans une grande casserole épaisse, les pommes de terre, l'oignon, le céleri, les tomates, 2 cuil. à thé de sel, 1/4 de cuil. à thé de poivre, l'origan et l'eau bouillante. Chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres.

Faire fondre le beurre dans une autre casserole. Saupoudrer de la farine, de 1 1/2 cuil. à thé de sel, de 1/4 de cuil. à thé de poivre et de la moutarde et bien mêler. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un seul coup. Ajouter la sauce Worcestershire.

Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Ajouter le cheddar et continuer la cuisson, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter aux légumes, ainsi que le persil. Chauffer, jusqu'au point d'ébullition seulement, et servir. (De 6 à 8 portions.)

TOMATES AU GRATIN

- 6 oignons moyens
- Eau bouillante
- 6 tomates
- Sel et poivre
- 1 cuil. à table de sucre
- 1 tasse de cubes de pain frais
- 1/4 de tasse de persil haché
- 1 tasse de crème légère
- 1/2 tasse de chapelure fine
- 1/4 de tasse de parmesan râpé
- 2 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire de 1 1/2 pinte.

Couper les oignons en tranches très minces. Les mettre dans un bol et les couvrir d'eau bouillante. Laisser reposer pendant 3 minutes et égoutter.

Peler les tomates et les couper en tranches épaisses.

Disposer une couche de tranches de tomates dans le plat à cuire. Saupoudrer généreusement de sel et de poivre et d'un peu de sucre. Recouvrir d'une couche de tranches d'oignons, ainsi que d'une partie des cubes de pain et du persil. Recommencer pour utiliser tous les ingrédients. Verser la crème sur le tout.

Mêler la chapelure et le parmesan et saupoudrer le plat du mélange. Parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four pendant environ 45 minutes. (6 portions.)

TARTELETTES AUX PIMENTS VERTS ET AUX TOMATES

- 1 2/3 tasse de farine à tout usage, tamisée
- 1 tasse de farine de maïs
- 3 cuil. à thé de poudre à lever
- 1 cuil. à thé de sel
- 1/2 tasse de graisse végétale
- 2/3 de tasse de lait
- 1/4 de tasse de beurre
- 3 oignons moyens, hachés finement
- 2 piments verts moyens, hachés finement
- 2 cuil. à table de farine
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/2 cuil. à thé d'origan
- 4 grosses tomates, pelées et hachées finement
- 1 oeuf
- 2 cuil. à table de lait

Chauffer le four à 400°. Avoir sous la main 8 petites assiettes en papier d'aluminium, de 4 1/2 pouces de diamètre, ou 12 moules à muffins, de 3 pouces de diamètre.

Mêler, dans un bol, 1 2/3 tasse de farine à tout usage, la farine de maïs, la poudre à lever et 1 cuil. à thé de sel. Ajouter la graisse végétale et la couper finement. Ajouter le lait et brasser, à la fourchette, juste assez pour bien mêler.

Ramasser la pâte en boule; la rouler, sur une planche enfarinée, pour en faire une abaisse, d'environ 1/8 de pouce d'épaisseur. Y tailler 8 ronds de 6 pouces, si vous utilisez les assiettes d'aluminium, ou 12 ronds de 4 pouces si vous utilisez les moules à muffins. Foncer assiettes ou moules avec la pâte.

Chauffer le beurre dans une poêle épaisse. Y cuire les oignons et les piments à feu doux, pendant 3 minutes. Saupoudrer de 2 cuil. à table de farine, de 1 1/2 cuil. à thé de sel, du poivre et de l'origan et bien mêler. Ajouter les tomates et cuire, en brassant constamment, jusqu'à léger épaississement.

Battre l'oeuf et le lait, à la fourchette, et ajouter au mélange aux tomates. Retirer du feu. Mettre cette garniture dans la pâte, en remplissant assiettes ou moules environ aux trois-quarts.

Cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien brunie. Servir immédiatement. (6 portions.)

POISSON A LA MÉDITERRANÉENNE

- 1 gros oignon, coupé en lamelles
- 2 cuil. à table de pimento haché
- 2 livres de filets de soie ou d'un autre poisson blanc
- 1 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/4 de cuil. à thé de macis
- 1/8 de cuil. à thé de poivre de Cayenne
- 1/4 de tasse d'échalotes hachées finement
- 3 grosses tomates, pelées et coupées en tranches épaisses
- 1 tasse de champignons frais, tranchés
- 1/4 de tasse d'eau
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1 tasse de chapelure fine
- 1/4 de tasse de beurre fondu

Chauffer le four à 350°. Beurrer généreusement un plat à cuire peu profond (environ 13 x 9 x 2 pouces).

Séparer les tranches d'oignons en rondelles et les épandre dans le plat, ainsi que le pimento. Disposer les filets de poisson sur ces légumes. Mêler le sel, le poivre, le macis et le poivre de Cayenne et saupoudrer le poisson du mélange; parsemer des échalotes.

Disposer les tranches de tomates sur le tout et les parsemer des champignons. Verser, dans le plat, eau et jus de citron.

Recouvrir de la chapelure et asperger du beurre fondu.

Cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement à la fourchette. (6 portions.)

RELISH AUX FRUITS

- 10 tomates mûres
- 3 pêches moyennes
- 3 poires moyennes
- 3 oignons moyens
- 3 pommes vertes
- 3 pommes sucrées
- 1 gros piment vert
- 1 gros piment rouge, doux
- Quelques branches de céleri
- 2 tasses de sucre
- 1 cuil. à table de sel
- 1 chopine de vinaigre blanc
- 1/4 de tasse d'un mélange d'épices à marinade

Peler ou éplucher et hacher tomates, pêches, poires, oignons et pommes. Épépiner les piments et les hacher. Hacher le céleri (sans les feuilles).

Mêler le sucre, le sel et le vinaigre, dans une grande marmite. Ajouter tous les fruits et les légumes hachés. Nouer les épices dans un petit mor-

ceau de gaze et les ajouter à la préparation.

Chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et faire mijoter, à découvert, pendant 2 heures. Brasser de temps à autre.

Jeter le sac d'épices. Déposer, à la cuillère, dans des bocaux stérilisés et sceller immédiatement. (6 chopines.)

TOMATES MARINÉES

- 6 tomates moyennes
- 2 cuil. à table d'échalotes hachées
- Sel
- Poivre frais moulu
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/4 de tasse de fromage bleu, écrasé
- 2 cuil. à table de vinaigre de cidre
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de moutarde en poudre
- 1/4 de cuil. à thé de paprika
- 1/8 de cuil. à thé de sauce Worcestershire
- Laitue

Peler les tomates et les couper en tranches épaisses. Les disposer, en une seule couche, dans un grand plat de verre ou de faïence, peu profond. Parsemer des échalotes, saler et poivrer.

Ajouter petit à petit l'huile au fromage bleu, en battant bien, à la fourchette. Mêler le vinaigre, le jus de citron, 1/2 cuil. à thé de sel, la moutarde, le paprika et la sauce Worcestershire dans un bocal fermant hermétiquement. Bien agiter. Ajouter le fromage bleu délayé et agiter de nouveau vigoureusement le bocal, pour bien mêler le tout. Verser sur les tomates.

Faire refroidir au réfrigérateur pendant plusieurs heures, en tournant les tranches de tomates à plusieurs reprises.

Allouer 3 tranches de tomates par convive. Au moment de servir, les disposer sur de la laitue et napper d'un peu de la marinade. Servir immédiatement. (4 portions.)

UN CONSEIL



Un panier à friture peut vous être utile quand vous faites cuire du maïs. Mettez-y les épis; vous pourrez les plonger et les retirer, aisément et d'un seul coup, de l'eau chaude. <

Vos hémorroïdes vous font souffrir?



Nupercainal[®]
apaise la démangeaison,
supprime la douleur.

Contient de la cinchocaïne, antalgique de haute efficacité à action prolongée. L'onguent et les suppositoires Nupercainal — chez votre pharmacien.

Beaucoup ignorent la cause de leur mal de dos

Il est peut-être simplement dû à des reins paresseux

Quel dommage d'avoir à endurer cette forme commune de mal de dos simplement parce qu'on n'en connaît ni la cause ni le remède! Si les reins deviennent paresseux, il peut s'ensuivre une irritation des voies urinaires et des maux de la vessie, d'où peut-être un mal de dos lancinant. C'est alors que les Pilules Dodd's pour les Reins peuvent aider à procurer du soulagement. Les Dodd's stimulent les reins et aident à soulager l'état d'irritation qui cause le mal de dos. Prenez des Dodd's — vous vous sentirez mieux et vous dormirez mieux. Depuis 70 ans, des millions de gens en prennent avec succès. Nouveau gros format économique.



MALAISES D'ESTOMAC?

Sa dentition le rend irritable? Voilà ce qu'il faut faire! Des poudres STEEDMAN'S au bébé Procureront repos à sa mère!

Un soulagement doux et efficace des troubles digestifs, de la constipation et des malaises de la dentition.

LES POUDRES STEEDMAN'S



CIGARETTES
EXPORT
BOUT UNI
ou FILTRE
RÉGULIÈRES ET "KING"

guy fournier



La fin des minorités

— SAIS-TU ce que prouve la récente visite du général de Gaulle? me demanda à brûle-pourpoint un ami avec qui je discutais du séjour du Président de la France au Québec.

— Qu'il y a un problème au Canada, répondis-je plutôt naïvement à en juger par la réaction immédiate de mon interlocuteur.

— Allons donc! Cette visite confirme que la démocratie est en danger.

— Ah!

— Mais oui. Que l'on continue de pratiquer le culte de la minorité et la démocratie râlera bientôt ses derniers râlements. Les communistes vont nous enterrer.

— Tu peux bien en parler des communistes, eux et leur fameux culte de la personnalité.

— C'est un culte moins dangereux.

Quand les communistes ne sont plus satisfaits de leur chef, ils le suppriment et un autre prend sa place, tandis qu'avec notre culte de la minorité, nous courons droit au suicide.

— Je ne sais pas très bien.

— Laisse-moi t'expliquer, continua-t-il. Peux-tu nier que nos démocraties, suivant en cela le triste exemple des Nations unies, ne cessent de cajoler les minorités et de leur faire croire qu'elles possèdent tous les droits?

— Je n'y vois rien de mal.

— Quel aveuglement! Qui sont les plus grands fomentateurs de troubles à travers le monde?

— Les communistes.

— Réfléchis un peu.

Avant le communisme, tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes et les guerres se déroulaient si vite qu'elles n'avaient même pas le temps de refroidir. Tandis qu'aujourd'hui...

— Les communistes n'y sont pour rien, reprit mon ami après une pause, ce sont des minorités que vient tout le mal. Elles sont fauteuses de désordre. Regarde ce qui se passe au Canada. Sans la minorité française, les Anglais seraient parfaitement heureux.

— C'est vrai.

— C'est la même chose au Moyen-Orient.

— Les Anglais n'y sont plus.

— Les Juifs les ont remplacés.

Avant leur arrivée, la paix régnait dans la grande famille arabe. Aux Etats-Unis, même problème avec la minorité noire. Supprime les Noirs et c'est la fin des émeutes.

— J'avoue que les Etats-Unis ont un problème noir.

— Je ne te fais pas dire de quelle couleur il est. Ce n'est ni la bombe atomique, ni la bombe à hydrogène qui provoqueront la fin du monde, mais les minorités.

— Tu vas trop loin.

— Je sais que ma théorie est révolutionnaire, mais c'est la seule qui puisse sauver l'univers du désastre. Qui met des bâtons dans les roues américaines au Viet-nam et qui empêche les Britanniques d'entrer dans le Marché commun?

— Le général de Gaulle.

— Dis plutôt la minorité française. Si tu vas au fond des choses, tu constates qu'il n'y a que 60 millions de Français dans le monde contre 300 millions d'Anglo-Saxons. Tant que la minorité française existera, elle empêchera les Anglais d'aller de l'avant.

— Les journaux américains ont donc raison de prétendre que le général de Gaulle en veut à tout ce qui est anglais.

— Exactement. Comme les Blancs en veulent à tous ceux qui sont jaunes. C'est fatal. Les Blancs sont en minorité. Supprime les 800 millions de Blancs et tu feras le bonheur de deux milliards de Jaunes.

— Tu n'y vas pas à petit coup.

— Il faut ce qu'il faut. On arriverait au même résultat en faisant disparaître les majorités, mais c'est encore plus difficile à cause du nombre. Plus de Chinois et les problèmes des Blancs sont réglés, plus de Blancs et les problèmes des Noirs le seront également et ainsi de suite jusqu'à nous. Sans les Canadiens français, les Anglais pourraient être tout à fait maîtres chez nous.

— Mais comment supprimeras-tu les minorités?

— C'est là la difficulté. Il faut trouver un moyen pacifique de le faire sans quoi nous nous mettrons à dos les Nations unies et autres défenseurs entêtés des minorités!

coups d'oeil

Voyages et prouesses

Léon Bernard, à qui nous devons certaines photos de l'Escale (page 2), a une âme de loup de mer. D'eau douce, il est vrai, puisque ses exploits maritimes se situent entre Montréal et Québec. Aussi, quand nous lui avons demandé de descendre le fleuve à bord de l'Escale de Trois-Rivières à Québec, pour les besoins de notre reportage, a-t-il été enchanté.

— La photo qui paraît ici, dit-il, et qui a été prise par Roger Garceau, montre mon seul moment de repos de tout le voyage, car je n'ai pas dormi de la nuit pour ne rien manquer du paysage. J'ai sillonné le fleuve plusieurs fois et chaque fois je redécouvre ses rives, avec ses villages, ses chutes d'eau et ses escarpements.

“En 1956, j'y ai même découvert ma femme . . . alors que j'étais dans le yacht qui a toué de Trois-Rivières à Québec le radeau l'Egaré I, qui était en route pour la traversée de l'Atlantique. On se souviendra que le radeau a échoué dans la baie des Trépassés, cependant que moi je me retrouvais, un an plus tard, avec comme épouse l'une de ses passagères.”

Bernard a fait bien d'autres voyages, et moins confortables que celui de l'Escale, dont un qui a pris des allures d'expédition. En avril 1960, il a en effet accompagné, en chaloupe, le Français Louis Lourmais qui a nagé de Montréal à Québec au milieu des glaces du Saint-Laurent. Paru dans Paris-Match, son reportage était coiffé de ce titre: Louis a nagé, moi j'ai . . . ramé.



Moment de répit pour Léon Bernard.

Pour le compte de *Perspectives*, rappelons sa traversée du fleuve, encore dans les glaces et en chaloupe, de l'Île-aux-Grues à Cap-Saint-Ignace, sur la rive sud (15 janvier 1966), son voyage sur le Helga Dan, encore dans les glaces, en janvier 1963, et ses remarquables acrobaties pour photographier le Lawrenceclifi Hall, échoué de novembre à avril (1966) au large de l'île d'Orléans.

Léon Bernard a une âme de loup de mer, et aussi de cascadeur.

et perspectives

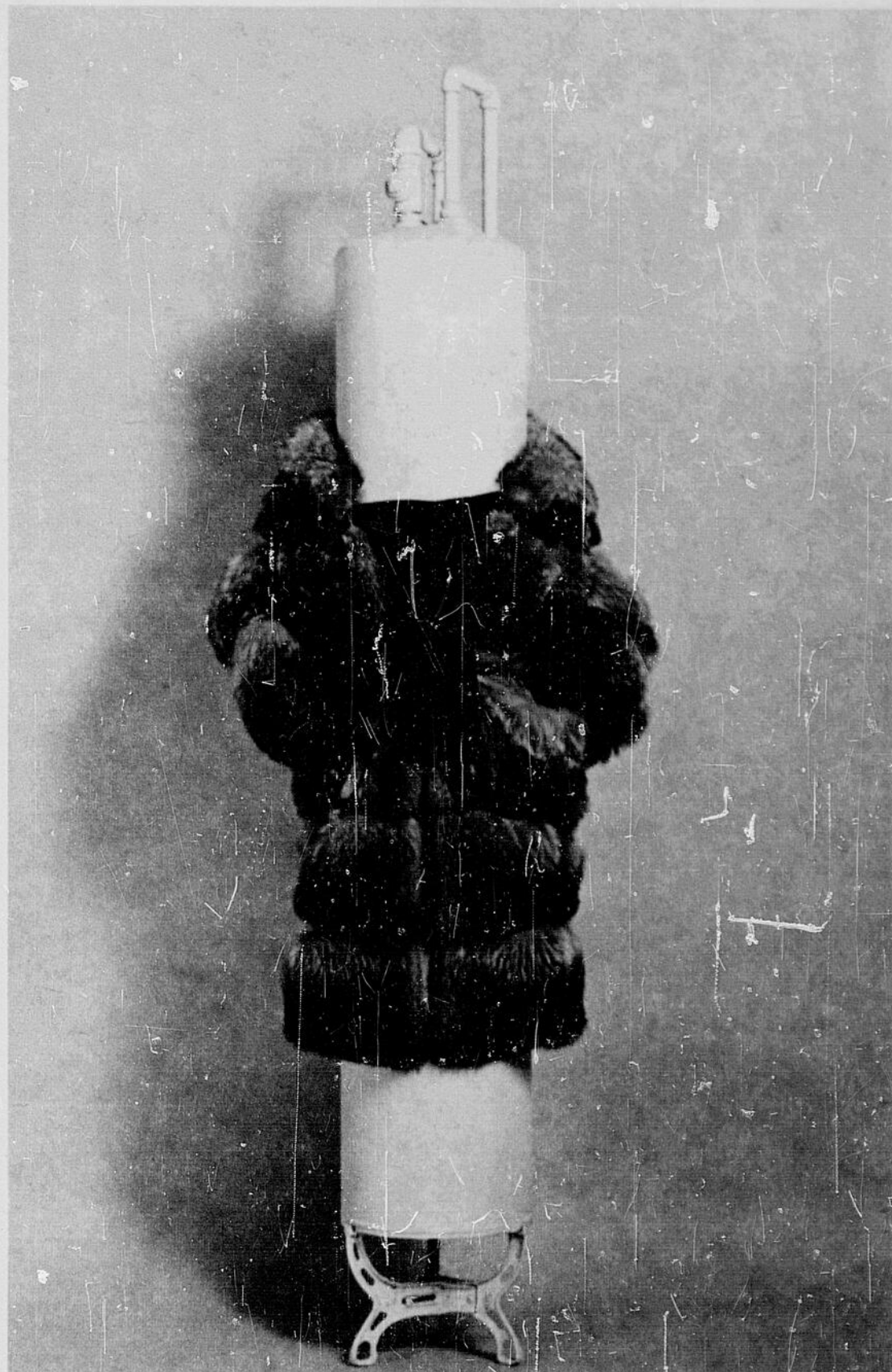
La semaine prochaine, Puck Kasma nous présentera un ingénieur hydrologue, Germain Charette, que son métier conduit, avec femme et enfants, aux quatre coins du monde. Dans le même numéro, la clinique antialcoolique de Joliette, des pièces murales de Mme Françoise Gaudet-Smet, et deux pages de mode écologique à l'occasion de la rentrée des classes.

LA RÉDACTION

Perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231 ouest, rue Saint-Jacques, Montréal 1er

Président: A.-F. Mercier
Vice-président: A. Gratton
Secrétaire-trésorier: J. G. Francoeur
Directeur de la rédaction: Pierre Gascon



Si j'étais un Cascade 40...



Pour de plus amples renseignements sur le chauffe-eau à l'électricité Cascade 40 et son mode de financement à \$4.92 par mois, consultez votre fournisseur local ou le bureau de l'Hydro-Québec le plus près de chez vous.

Si j'étais un Cascade 40, je n'essayerais pas de cacher ma silhouette, je serais le plus moderne et le plus beau des chauffe-eau. Efficace, rapide et sûr, je serais choyé.

Si j'étais un Cascade 40, l'isolation parfaite de mon réservoir et les deux éléments de chauffe me permettraient de combler vos besoins d'eau chaude, vite et en tout temps.

Si j'étais un Cascade 40, je pourrais vous faire bénéficier du plan de financement offert par l'Hydro-Québec.

Ah, être un Cascade 40...!

Hydro-Québec



VIENNE L'AUTOMNE!

LORSQU'ON parle d'une petite robe, il n'est certes pas question d'une robe ordinaire. Comme une petite femme, une petite robe, c'est gentil, frais, coquet et tout simple. La première endosse la seconde pour sortir, recevoir, faire des courses, aller s'amuser, bref pour toutes les occasions où elle se veut bien mise, sans complication, et tout à fait féminine.

Comme le tailleur, la petite robe est une nécessité dans une garde-robe féminine bien montée. Il y a quelques années, elle était souvent noire. Mais elle se permettait alors beaucoup de fantaisie dans la forme: petits plis, ceinture, col ou jeux de coupe savants lui donnaient son allure. Elle a renoncé à cette catégorie d'artifices et se présente aujourd'hui dans une forme dépouillée. Près du corps sans être collante, courte et sans fanfreluche, elle tombe d'un jet sans même un lien à hauteur de la taille. Toute sa fantaisie, semble-t-il, s'est réfugiée dans la couleur. Quand elle n'en a qu'une, c'est qu'elle est exceptionnellement brillante. Mais elle en arbore plutôt deux, trois ou quatre, comme nous le montrons ici.

Tous les vêtements que voici sont en tricot et c'est dire, automatiquement, qu'ils sont souples, infroissables et douillet. Mais ils sont aussi lavables et c'est là une qualité que les femmes à l'esprit pratique ne dédaigneront pas.

Le décor de nos photos: le Paradis fantastique peuplé des créatures de Niki de Saint Phalle et de Jean Tinguely, au sommet du Pavillon de la France à l'Expo 67.

Isabelle Lefrançois
Perspectives

A gauche et ci-dessous, de darlene, folie des couleurs allée à beaucoup de simplicité dans la forme. Des minirobes qui, par compensation peut-être, se donnent haut col et manches longues.





A gauche, de l'audace dans les couleurs. Modèle de Julia Krausz, pour Favorite Knitwear, au premier plan, et de darlene, à l'arrière. Ci-dessous, la petite robe qui se cache sous ce confortable manteau s'enjolive de rayures transversales incrustées assorties à celui-ci. Création Favorite Knitwear. ◀



Photos Bert Beaver
Perspectives



ENSEMBLE VARIÉTÉ-HARMONIE

Tex-made "Beauty Rose" DE 55 MCX.

VOICI UN MÉLANGE DÉLICIEUX DE PASTELS ET MOTIFS FLORAUX — CONCU PAR TEX-MADE POUR VOUS DONNER DEUX GAMMES COMPLÈTES DE COULEURS

3 ENSEMBLES COMPLETS

- | | | |
|---------------------------------|----------------------|------------------------|
| CHAMBRE À COUCHER | SALLE DE BAIN | CUISINE |
| 4 TAIES D'OREILLER | 4 SERVIETTES | 3 LINGES DE VAISSELLES |
| 2 IMPRIMÉES 2 PASTEL | 2 IMPRIMÉES 2 PASTEL | 12 POIGNÉES |
| 4 DRAPS 81 x 100 | 4 SERVIETTES DE BAIN | 12 LAVETTES |
| 2 À BORDURES IMPRIMÉES 2 PASTEL | 2 IMPRIMÉES 2 PASTEL | |
| | 12 DÉBARBOUILLETES | |
| | 6 IMPRIMÉES 6 PASTEL | |

VÔTRE POUR SEULEMENT

\$1.00
COMPTANT

\$49.95 AU COMPLET

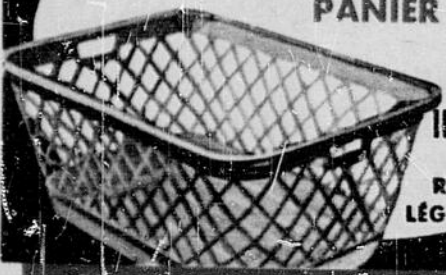
DANS UN EMPAQUETAGE TROUSSEAU... PRÊT À SERVIR
LE MEILLEUR ENSEMBLE JAMAIS PRÉSENTÉ!

DONNEZ À VOTRE CHAMBRE À COUCHER — À VOTRE CUISINE — À VOTRE SALLE DE BAIN
L'APPARENCE DERNIÈRE MODE
POUR UN PRIX SI MODIQUE!

FRAIS COLPORTIS DERNIER CRIC A UN BAS PRIX SENSATIONNEL

Inclus!

PANIER À LINGE
JUMBO
INCASSABLE
DURABLE
RIGIDE
LÉGER



PEUT ÊTRE EMPLOYÉ AUSSI POUR L'ENTREPOSAGE DES JOUETS!

REMPLISSEZ ET POSTEZ CE COUPON DÈS AUJOURD'HUI!

ACHATS ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN Montréal 9, P.Q. — Tél.: 735-1646 P-19-8-67

Expédiez-moi l'ensemble de literie "Tex-Made" de 55 morceaux, port d'0.
 Ci-joint \$1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde plus de légers frais budgétaires à raison de \$5.00 par mois.

Je désire économiser et profiter du Boni:
 Je paierai \$49.95 sur livraison Ci-joint mandat de poste de \$49.95 plus la taxe.

Mme/Mlle/M. _____
Nom Prénom No de compte

Adresse Ville Comté Province

Nom et adresse de l'employeur Téléphone

Livrez via C.N.R. C.P.R.

HEURES D'AFFAIRES: 9 A.M. - 4.30 P.M. TOUS LES JOURS-FERME LE SAMEDI



2405 CHEMIN DUNCAN
MONTREAL 9, P.Q. — TEL. 735-1646

POUR PAIEMENT COMPTANT SEULEMENT

Un élégant nécessaire à manucure de dix pièces. Complet, avec écrin cuir véritable, fermeture-éclair.



SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT IMMEDIATEMENT REMIS